

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	PARIS	UNION POSTALE
5 francs par an.	257, rue Saint-Honoré, 257	6 francs par an.

SOMMAIRE

Recettes : Veau à la bourgeoise — Tripettes — Omelette aux pommes — Salade gigolette.

Janvier gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le dîner de Son Eminence — Les Fruits cet hiver.

Petits conseils : Les tapis et la neige.

Hygiène : Le rhume et les fleurs.

Variétés : Le vinaigre d'Annibal.

Mode : Chiffons.

Courrier.

VEAU A LA BOURGEOISE

Ce plat classique, essentiellement de ménage, n'est pourtant presque jamais réussi que par les cordon bleu émérites. Sous la dénomination de « veau à la bourgeoise », les cuisinières, prétendant simplement savoir faire « un bon ordinaire », vous servent souvent une pièce de viande anémique nageant dans un jus clair comme du bouillon.

Aux observations qu'on leur fait, elles répondent que les carottes « lavent » toujours la viande et qu'il aurait fallu employer

une liaison de fécule ! — Mais, si la fécule donne de la consistance au jus, elle ne lui ajoute aucune saveur ; on a beau en mettre, le jus restera insipide.

Il y a plusieurs recettes pour le veau à la bourgeoise. En voici une très facile et qui donne un excellent résultat.

Le choix de la viande

Avant tout, retenons bien que la quantité de la viande a autant d'importance ici que sa qualité.

Comme pour tous les mets devant subir une cuisson lente, on n'obtiendra rien de bon en voulant opérer sur un trop petit morceau. D'ailleurs, le veau ainsi accommodé est très agréable à manger froid et se conserve très bien quelques jours en cette saison ; il y a donc tout avantage à en prendre un morceau sérieux.

On prendra donc au moins trois livres de viande *sans les os*. C'est sur cette quantité que nous baserons nos proportions.

Quant à la qualité, le meilleur morceau est la noix de veau, dans la partie désignée par les bouchers de Paris sous le nom de *noix pâtissière*, et qui est située à l'extrémité inférieure de la noix tout entière. Elle forme un joli morceau rond et allongé, dans lequel on coupe facilement des tranches égales, comme dans une mortadelle ou un très gros saucisson.

Les ingrédients

Pour trois livres de veau, il faut :
 300 grammes de lard gras ;
 Un pied de veau ;
 500 grammes de carottes ;
 4 ou 5 beaux oignons pesant ensemble
 300 grammes ;
 Un gros bouquet garni ;
 4 clous de girofle ;
 2 litres de bouillon, que l'on peut préparer à l'avance avec les os mêmes du veau, les déchets et des parures de viande.

Pour larder

À Paris les bouchers lardent la viande quand on le désire ; cependant, beaucoup de cuisinières persistent à s'acquitter elles-mêmes de ce travail, ne serait-ce que pour pouvoir assaisonner les lardons à leur gré. En province, et surtout à la campagne, elles sont presque toujours obligées de le faire.

Nous allons, en passant, indiquer pour les novices, la façon de s'y prendre ; car toutes les domestiques inexpérimentées considèrent l'opération du lardage comme exigeant une habileté extraordinaire. C'est pourtant fort simple !

Coupez du lard gras, dont vous avez retiré la couenne, en lardons d'un centimètre carré d'épaisseur, — *pas plus* — sur une longueur excédant un peu celle de la pièce à larder. Assaisonnez de poivre ainsi que de sel, si le lard est frais.

Vous avez, non pas une aiguille à piquer, mais une *lardoire*, sorte de broche creuse comme une rigole, dans laquelle vous couchez le lardon pour l'introduire dans la pièce à larder.

Le lardon, étant proportionné à la lardoire, doit pouvoir entrer complètement dans l'espèce de gouttière qu'elle constitue, sans qu'il reste aucune saillie débordante susceptible de s'accrocher pendant la traversée des chairs.

Il n'y a donc qu'à bien le tasser dans cette rigole, en évitant surtout que l'extrémité vers la pointe de la lardoire soit trop grosse. Ces précautions suffisent pour, du premier coup, amener lardoire et lardon en même temps.

Ajoutons qu'il est plus commode d'opérer de côté, c'est-à-dire d'enfiler la lardoire de droite à gauche, que de la pousser droit devant soi.

La mise en train

Le morceau, convenablement lardé, ficelez-le pour lui conserver sa forme ronde et allongée.

Faites ensuite blanchir le pied de veau, préalablement fendu en deux. C'est-à-dire : jetez-le dans une casserole d'eau bouillante, où vous lui laissez donner un bouillon ou deux, et égouttez-le aussitôt.

Choisissez une très grande casserole ; pour les quantités ci dessus énoncées, elle doit contenir au moins cinq litres.

Rangez au fond la couenne et les débris du lard avec les deux morceaux de pied de veau en couronne ; au centre placez le morceau de veau, versez ensuite les deux litres de bouillon ; et mettez, sur feu modéré, la casserole découverte.

En attendant l'ébullition, occupez-vous d'éplucher les légumes.

On laisse les oignons entiers. Piquez-en un de quatre clous de girofle.

Quant aux carottes, après les avoir ratissées, coupez-les en tronçons de cinq centimètres de longueur environ, que vous fendez sur leur longueur. Cela dit pour les grosses carottes d'hiver, bien entendu.

Préparez un gros bouquet de persil avec thym et laurier en fortes proportions.

Maintenant, surveillez la casserole et, dès que le liquide bout, écumez, s'il y a lieu, comme pour un pot-au-feu ; et ajoutez oignons, carottes et bouquet. Poivrez et

salez avec modération, — surtout si le lard est salé, — ne vous fiant pas à la quantité de liquide qui est destiné à réduire.

Dès que l'ébullition, interrompue par l'introduction des légumes, aura repris, retirez la casserole sur le coin du fourneau et couvrez-la d'un couvercle, ne laissant qu'une ouverture large de trois doigts.

Faites cuire en mijotant pendant trois heures, à tout petit bouillon, — que ce soit plutôt un frémissement — *bien égal et continu*.

Ce délai est absolument suffisant si l'ébullition sourde a été constante.

Une cuisson plus prolongée enlève de la saveur à la viande. Vous pourrez néanmoins, avant de retirer le veau, vous assurer s'il est à point, en le piquant avec une aiguille à brider. Si le jus perle rouge, la viande n'est pas assez cuite.

Retournez la viande au milieu de la cuisson.

Glaçage et réduction

Un bon quart d'heure avant de servir, placez la viande sur un plat supportant le feu. Versez dans le plat trois ou quatre cuillerées à soupe du jus de cuisson, et posez-le à l'entrée du four ou dans le four même, si celui-ci n'est pas trop chaud.

Vous pouvez encore laisser le plat sur le fourneau, en le mettant sous le four de campagne ou en le couvrant d'un couvercle chargé de braise ardente. Ceci est pour colorer et glacer la viande.

Il suffit, tandis qu'elle est ainsi exposée à la chaleur sèche, de l'arroser quatre ou cinq fois avec le jus déposé au fond du plat.

Pendant ce temps, passez tout le jus de cuisson dans une terrine. Laissez-le reposer un instant pour pouvoir le dégraisser complètement avec plus de facilité.

Lavez et essuyez l'intérieur de la casserole dont vous vous êtes servi et versez-y

le jus dégraissé. Posez la casserole sans couvercle sur un feu vif, et faites bouillir bon train jusqu'à ce que le liquide ait réduit presque de moitié. C'est cette réduction qui donne au jus la saveur et le corsé tant cherchés ; elle amène en outre le liquide à cet état de glacé transparent, et un peu sirupeux, caractéristique d'un jus bien nourri et à point. C'est donc ce degré de glaçage qu'il faut surveiller, car, dès qu'il est atteint, il est inutile de prolonger la réduction. Colorez avec un peu de caramel.

La noix de veau ayant ainsi pris une jolie teinte blonde et luisante, grâce à la chaleur du four et à l'arrosage combinés, mettez-la sur le plat à servir, et rangez tout autour les carottes, triées des ingrédients accessoires avec lesquels elle ont cuit.

Versez sur le tout le jus réduit, qui doit former une nappe brillante suffisamment prise pour lustrer la viande et les légumes comme d'un vernis. Vous avez dû le goûter et ajouter du sel s'il en manque.

Observations

Si la maison est peu nombreuse et que tout le morceau ne soit pas destiné à être consommé au premier repas, vous ferez bien de réserver une partie de votre jus pour le servir en gelée le lendemain avec la viande froide ; il n'est pas nécessaire de faire autant réduire ce jus de réserve.

Le pied de veau s'il n'est mangé le soir même, devra être désossé et mis entre deux assiettes avec un poids pour l'aplatir, tandis qu'il est encore chaud. Ainsi préparé, il est très avantageusement utilisé le lendemain pour le déjeuner, accompagné d'une sauce à l'huile quelconque.

Dernière observation

Le lard doit être très frais, sans quoi il provoque un rougissement désagréable des chairs environnantes, dû au salpêtre qu'on emploie pour le conserver.

LA VIEILLE CATHERINE.

TRIPETTES

METTEZ un pied, la langue et une oreille de porc à dégorger dans de l'eau fraîche, la veille du jour où vous comptez servir les Tripettes au déjeuner.

Le lendemain matin, vous les mettez sur le feu avec de l'eau froide, et au premier bouillon, après avoir écumé, vous les retirez sur une passoire et les rafraîchissez à grande eau froide.

Essuyez bien l'intérieur de la casserole ou de la marmite ; remettez-y les viandes égouttées avec un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, un bouquet garni, quelques grains de poivre non moulu, une pincée de sel, un peu de muscade et une cuillerée à bouche de bon vinaigre. Remplissez d'eau, de manière que ça *baigne* juste, et faites cuire lentement pendant deux heures à deux heures et demie, en couvrant la casserole.

La garniture

Pendant ce temps, vous hachez une livre de chair à saucisses, ou ce qui est préférable, vous préparez la même quantité de hachis, fait d'une demi livre de viande maigre de veau bien énervée et d'autant de lard frais. Ajoutez un quart de mie de pain trempée dans du lait ou du bouillon, et pressée, du sel, du poivre, de la muscade râpée et enfin trois œufs entiers. Pilez et mélangez bien le tout. Formez-en des boulettes de la grosseur d'une noix.

Faites *pocher* ces boulettes à l'eau bouillante, ou rissoler à la poêle avec un peu de beurre, à votre choix. Tenez-les au chaud.

Pour pocher, vous jetez les boulettes dans une casserole d'eau bouillante où vous les abandonnez trois ou quatre minutes

après avoir couvert la casserole et avoir retiré celle-ci sur le coin du fourneau.

Ayez une demi-livre de champignons. Après les avoir épluchés et lavés, coupez-les en lames et sautez-les pendant deux minutes à feu vif dans une petite casserole contenant une noix de beurre fondu et un peu de citron. Gardez aussi au chaud.

La sauce

Quand les viandes sont cuites, égouttez-les et passez la cuisson.

Emincez ensuite un gros oignon, faites-le revenir de couleur blond clair avec un morceau de beurre et une cuillerée de farine ; laissez cuire un moment. Mouillez alors avec la cuisson du porc, préalablement passée, et ajoutez deux ou trois échalotes hachées.

Pour terminer

Pendant que la sauce mijote, désossez le pied, la langue et l'oreille de porc, et coupez-les en lamelles larges d'un doigt. Mettez-les dans la sauce, qui doit être assez liquide, avec une petite gousse d'ail hachée et, autant que possible, un peu de poivre de Cayenne. Laissez cuire lentement pendant une demi-heure. Au bout d'un premier quart d'heure, ajoutez les boulettes ainsi que les champignons et, au moment de servir, ajoutez encore une douzaine de beaux petits cornichons et une cuillerée de persil haché. Servez bien chaud dans un plat creux.

Ce mets qui demande un peu de travail, revient à un prix modéré et est excellent, surtout en cette saison.

La cuisson au four est bien préférable à la cuisson sur la plaque du fourneau.

Si on désire faire les choses avec raffinement, on peut employer pour la cuisson moitié vin blanc sec et moitié eau, et ajouter avant de servir une truffe hachée.

ALBERT CHEVALLIER.



OMELETTE AUX POMMES

BENTREMETS, simple, hygiénique, fort agréable pour les déjeuners; une surprise pour bien des convives, bien qu'il soit fort connu en Flandre et dans certaines régions du Midi.

Choisir de belles pommes de reinette, pas trop mûres. Les grosses reinettes à peau brune et rugueuse, comme celle de la petite reinette grise, font merveille.

A défaut de reinettes, rechercher autant que possible des pommes à chair un peu dense, pas trop aqueuses.

Trois belles pommes, quatre moyennes, sont nécessaires pour une omelette de huit œufs.

Les peler, enlever les cœurs au moyen du *vide-pommes*, ou à défaut, avec un petit couteau. Les couper en disques d'environ un centimètre d'épaisseur, comme pour faire des beignets.

Après les avoir saupoudrées de sucre sur les deux faces, les ranger dans un plat allant au feu, assez large pour que toutes les tranches soient juxtaposées et ne chevauchent pas les unes sur les autres. Ajouter un morceau de beurre gros comme un œuf de pigeon, et mettre le plat sur le coin

du fourneau, à feu très, très modéré, de manière que le beurre une fois fondu frémisse d'une façon presque imperceptible.

Ajouter du beurre par petits morceaux, au fur et à mesure qu'il est absorbé. Pour la quantité de pommes dont nous nous occupons, il en faut environ 75 grammes.

L'essentiel est que les pommes cuisent sans attacher et sans prendre couleur. Elles doivent à peine blondir et ne pas « nager » dans le beurre, dont une mince couche seulement doit couvrir le fond du plat.

Au bout d'un quart d'heure à peu près, quand, en les soulevant avec la fourchette, le côté en contact avec le fond du plat apparaît translucide, les retourner.

Il faut à peu près une demi-heure pour que la cuisson soit terminée. Cela dépend beaucoup de la nature des pommes. Il est d'ailleurs facile d'apprécier le degré de cuisson en goûtant, si on craint de ne pas bien le juger à la vue.

Verser alors les œufs dans la poêle. Dès que l'omelette commence à cuire, c'est-à-dire au bout de deux ou trois minutes, la couvrir avec des pommes — de nouveau sucrées si c'est nécessaire — et dont on peut chevaucher, les tranches les unes sur les autres; mais, en ayant soin de ne pas couvrir le bords de l'omelette qui se rejoindraient mal quand on la refermera.

Laissez cuire et repliez pour servir comme une omelette ordinaire.

On peut sucrer les œufs, ou les saler et poivrer légèrement : c'est affaire de goût. Et cet alliage d'omelette salée et de pommes sucrées n'a rien de choquant pour un palais délicat.

L'omelette ainsi préparée me paraît supérieure à celle simplement fourrée avec de la compote de pommes.

MAZARIN.



JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Le hareng ne vaut plus rien.

Le merlan français a remplacé le merlan anglais : 2 fr. le kilo environ.

C'est le moment de manger de la dorade de la Méditerranée. Elle est bonne et abondante, ne se vendant guère plus de 60 centimes la livre.

Le maquereau est de plus en plus rare : 60 centimes le petit Dieppe ; 1 fr. 20 un joli maquereau ordinaire.

La marée classique : bar, turbot, barbue, mullet, est revenue aux cours que nous indiquions avant la fin de l'an : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo ; la sole a une tendance à diminuer de 50 centimes, et oscille entre 3 fr. et 3 fr. 50. Tandis que le grondin est assez commun à 1 fr. le kilo, le rouget de la Méditerranée se trouve difficilement à 5 fr. le kilo.

Langouste : 4 fr. le kilo. Homard, rarissime.

Les moules sont toujours bonnes.

La maladie des huîtres, dont on avait parlé il y a quelque temps, continue à ne point faire de ravages.

Eperlans, 1 fr. 25 la livre. Goujons, 5 fr. le kilo, au lieu de 6 et 7 à pareille époque de l'année dernière.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Aussitôt les fêtes et le froid passés, les cours ont fléchi :

Petits poulets à 3 fr. et 3 fr. 50. Une jolie volaille, 6 fr.

Une belle oie, 6 à 7 fr. ; une dinde, 8 à 10 fr.

On voit pas mal de pintades à 3 fr. 50.

Canards de ferme, 5 fr. ; canards de Rouen, 7 et 8 fr.

La chasse ferme le 28 janvier dans la Seine et dans beaucoup de départements. Il faut se hâter

de mettre le gibier en terrines, avant qu'il ait augmenté.

Perdreux, 3 fr. 50 ; lièvre du pays, 7 à 9 fr. ; faisans, 5 à 6 fr. Lapins de garenne, 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Il est assez facile de trouver des bécasses à 5 fr. En revanche, la bécassine, quoique revenue à des prix normaux, 1 fr. à 1 fr. 50, est très rare. Elle est aussi très maigre, et c'est une folie d'en acheter.

Le canard sauvage est plus gros et plus abondant : 3 fr. 50 à 4 francs le mâle ; 3 fr. 25 la canne.

Toujours beaucoup de chevreuil : de 8 à 10 fr. le cuissot ; 12 fr. en extra.

La saison s'avance pour les foies d'oie : de 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

VIANDE DE BOUCHERIE

Toujours chère.

Charcuterie excellente.

LÉGUMES

Les haricots verts sont assez rares pour se vendre de 2 à 3 fr. le demi-kilo.

L'oseille est toujours chère : 1 fr. à 1 fr. 25 la livre.

Epinards, 20 à 25 centimes la livre ; crosnes du Japon, 60 ; endives, 35 et 40 centimes.

Les cardons sont très chers de 1 fr. 75 à 3 fr. 50 le pied. A ce dernier prix, le pied pèse 3 kilos.

Céleri rave, 20 et 25 centimes le pied ; céleri ordinaire, 15 et 20 ; choux de Bruxelles, 25 et 30 centimes le litre.

Les choux-fleurs de Bretagne ont gelé. Nous avons, en moins grande abondance, le chou-fleur d'Avignon, moins gros, peut-être plus fin, dont le prix varie entre 40 et 90 centimes.

Poussée formidable de champignons que l'on trouve en belle qualité à 70 et 80 centimes la livre.

Il y a toujours de la betterave et du potiron. Les petits radis ont momentanément disparu.

Pommes de terre d'Afrique nouvelles à 50 et 60 centimes le demi-kilo.

Truffes : 12 à 14 fr. la livre.

SALADES

La salade la plus chère est la mâche : 40 et 50 centimes la livre.

La petite chicorée forcée est finie, l'escarolle, la laitue restent à 25 et 30 centimes. Le pissenlit vert vaut 25 centimes ; le blanc, 60 et 70 centimes.

Barbe de capucin, 35 et 40 centimes le pied.

La grosse chicorée du Midi, pour cuire, 25 centimes le pied.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

On trouve toujours du raisin à 1 fr. 25 et 1 fr. 50 la livre, l'extra restant à 2 fr. 50 et 3 fr.

Les poires commencent à être rares.

Nous avons toujours de bonnes pommes.

Les oranges sont bonnes et les bananes deviennent une grande ressource.

LE VINAIGRE D'ANNIBAL

Juvénal, parlant du passage des Alpes par Annibal, dit : *montes rumpit aceto*. Traduction littérale : « il rompit les montagnes avec du vinaigre. »

Et depuis plusieurs siècles, l'Université, voulant expliquer la chose, raconte très sérieusement à toute la jeunesse scolaire que quand le héros Carthaginois trouvait un sentier des Alpes barré par un bloc de roche, il se contentait de verser un peu de vinaigre sur le caillou qui fondait devant l'armée ébahie, comme un morceau de sucre dans un verre d'eau.

D'après l'*Intermédiaire des chercheurs et curieux*, ce vinaigre était... un régiment d'ânes.

Les auteurs latins auraient pris le mot latin *asinus*, âne employé par les Carthaginois, pour une corruption du mot celté *azijn*, vinaigre, et l'auraient traduit par *acetum*, vinaigre.

« A moins, ajoute l'*Intermédiaire*, que l'*acetum* en question ne fût une nitro-glycérine quelconque dont la recette s'est perdue comme celle du feu grégeois. »

Ce qui n'empêchera sans doute point les professeurs les plus distingués de continuer à apprendre à nos enfants « qu'Annibal franchit les Alpes avec du vinaigre »

Menus

COQUILLES SAINT-JACQUES
ÉPAULE DE MOUTON FARCIE
MAYONNAISE DE POULET
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
COMPOTE D'ORANGES

JULIENNE
FILETS DE SOLE A LA ORLY
RIS DE VEAU FINANCIÈRE
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS
TARTE AUX POMMES

ŒUFS A LA REINE
TRIPETTES
BIFTECKS AU BEURRE D'ANCHOIS
SALADE CHAUDE DE POMMES DE TERRE
GALETTE AVEC GELÉE DE GROSEILLES

POTAGE AUX HERBES
BARBUE A LA PARMESAN
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE
LIÈVRE ROTI
PURÉE DE LENTILLES
BEIGNETS AUX CONFITURES

ŒUFS BROUILLÉS AUX ANCHOIS
HARICOT DE MOUTON A LA BRETONNE
VEAU A LA BOURGEOISE FROID ET EN GELÉE
SALADE D'ESCAROLLE
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE VELOUTÉ
DORADE SAUCE BLANCHE
CULOTTE DE BŒUF BRAISÉE
PERDREAUX ROTIS
HARICOTS FLAGEOLETS
MOUSSE AU CHOCOLAT

BOUILLABAISSÉ
COTELETTE DE MOUTON SUR PURÉE SOUBISÉ
DINDE EN DAUBE FROIDE
SALADE GIGOLETTE
OMÉLETTE AUX POMMES

POTAGE CROUTE AU POT
CROQUETTES DE POISSON
TOURNEDOS ROSSINI
PINTADE OU FAISAN ROTI
ENDIVES A LA CRÈME
CROUTES A L'ANANAS

SALADE GIGOLETTE

LA *salade gigolette*, qui emprunte son nom pittoresque à une pièce en vogue, aurait pu, comme on va le voir, s'appeler *salade Behanzin*. Simple, économique, originale et délicate, elle fait autant d'honneur à son inventeur, M. Lévy, propriétaire du Café de la Paix, que la *bouchée Félicia*.

Des pommes de terre, du céleri-rave, des endives, de la moutarde et des truffes, voilà à peu près tout ce qu'il faut pour composer cette salade. Et encore, il est facile de se passer des truffes.

Mais procédons par ordre.

Les proportions que je vais indiquer permettent de remplir un saladier très honorable, suffisant pour délecter une famille de huit à dix personnes.

Les pommes de terre

Faites cuire à l'eau ou à la vapeur environ 500 grammes de pommes de terre.

Egouttez bien et laissez-les refroidir pour qu'elles ne s'effritent pas au contact du couteau ; puis, coupez-les en pastilles épaisses de deux millimètres, et tout au plus larges comme une pièce de 1 franc. Cette dimension est préférable pour le dressage.

Al Café de la Paix, la pomme de terre obligatoire est la pomme de terre « du Dahomey », ou pomme de terre « truffe », qui se distingue des autres variétés par sa teinte violette presque noire.

Son goût n'offre rien de particulier, elle ne sert qu'à noircir l'aspect de la *Gigolette*. On peut donc, sans scrupule, la remplacer la Parmentier vulgaire.

Le céleri-rave

Coupez en julienne, c'est-à-dire en la-

nières, un pied de céleri-rave de grosseur moyenne.

Il doit vous fournir environ 350 grammes.

Les endives

Prenez des endives crues. Enlevez les trois ou quatre feuilles extérieures, ainsi que la partie dure de chaque pied : coupez pour cela une rondelle d'a peu près un demi-centimètre.

Fendez le pied en deux, puis plaçant une moitié à plat sur une assiette, divisez-la en cinq ou six lanières dans le sens de la longueur.

250 à 275 grammes suffisent.

L'assaisonnement

Cette salade exige un assaisonnement formidable. La première fois que je l'ai vu préparer par M. Collas, malgré ma confiance en cet artiste hors de pair, j'étais un peu effrayé, tout disposé à croire à une distraction de sa part. On m'eût indiqué ces proportions, que je n'aurais pas osé les employer.

M. Collas me fit observer que la pomme de terre et le céleri avaient besoin d'être très relevés et absorbaient beaucoup ; qu'il était d'autre part indispensable de combattre par la moutarde l'amertume naturelle de l'endive ; qu'enfin la douceur de la mayonnaise corrigeait la force de l'autre sauce.

Et, après avoir goûté la salade, je dus reconnaître qu'il avait raison.

Voici donc, très exactement, les doses que j'ai expérimentées. Elles sont inférieures à celles de M. Collas, et constituent, je crois, une assez bonne moyenne. Ma salade a été trouvée bonne, même par les personnes qui m'avaient reproché jadis d'avoir mis trop de paprika dans mon goulasch.

1 cuillerée à bouche de sel.

1 id. id. de poivre.

4 à 5 cuillerées à bouche de moutarde ..
soit presque un pot entier à 60 centimes,
d'après le thermomètre de *Bornibus*, sur
lequel je me suis basé.

Mélangez le tout dans un saladier, où
vous versez peu à peu, alternativement et
en tournant toujours, 10 cuillerées d'huile
et 4 cuillerées de vinaigre.

La liaison n'exige guère plus de cinq
minutes.

D'autre part, faites une mayonnaise
avec ce qu'un œuf peut absorber d'huile,
aussi ferme que possible et à peine salée.

Le mélange

Mettez de côté 2 cuillerées de la sauce
moutarde, et divisez le reste en deux parts
à peu près égales : vous assaisonnez le cé-
leri-rave avec l'une, les pommes de terre
avec l'autre.

Dans un troisième récipient enfin, retour-
nez les endives, d'abord avec les 2 cuille-
rées de sauce moutarde réservées, puis
avec toute la mayonnaise.

Dressage

Comme toutes les salades fantaisistes, la
Gigolette gagne à être servie dans un sala-
dier de cristal, à défaut duquel on peut
employer un compotier assez profond.

Au fond du saladier, disposez une cou-
che de céleri, de manière à laisser entre le
tour de cette couche et le bord du saladier
un espace vide à peu près de la largeur
d'un tiers du diamètre de ce dernier.

Mettez dessus une couche d'endives,
puis une nouvelle couche de céleri, et une
dernière couche d'endives. Le tout doit
être monté en cône, c'est-à-dire en dimi-
nuant.

Remplissez enfin la rigole circulaire
avec des pommes de terre, que, seules,
vous saupoudrez de fines herbes hachées et

qui doivent rester plus basses que votre
dôme central.

Les truffes

Au Café de la Paix, on emploie les
truffes de deux façons.

On les coupe en dés que l'on mêle au
céleri et aux endives, et avec lesquels on
décore en outre le cône supérieur, en en-
tre-mêlant de pointes d'asperges.

Ou bien l'on coupe les truffes en pas-
tilles dont on couvre complètement la der-
nière couche d'endives, sans en mettre sur
les pommes de terre.

On obtient ainsi une salade noire d'un
aspect inattendu.

Dans les deux cas, bien entendu, la
truffe est cuite.

La Gigolette du Pot-au-Feu

Dans les salades de ce genre, il ne faut
point, sous prétexte de perfectionner, mul-
tiplier les combinaisons, car « comme dit
Mme de Sévigné », en voulant faire mieux,
on fait souvent plus mal encore.

Ainsi, dans le principe, la *Gigolette* du
Café de la Paix comportait des filets de
harengs. On les a supprimés.

Tout naturellement, j'ai songé à rem-
placer les truffes par la betterave. C'est
excellent, et même avec des truffes, l'addi-
tion de betterave est fort agréable.

Mais gardez-vous de placer de la bette-
rave à l'intérieur. Disposez-la en rondelles
à la surface de la salade, et quelques mi-
nutes seulement avant de servir, pour évi-
ter la teinte désagréable de cette betterave
déteignant sur la sauce.

De toute façon, du reste, il est bon de
n'assaisonner qu'au dernier moment, pour
diminuer la quantité d'eau que rendent les
légumes sous l'influence du sel de la
sauce.

MAZARIN.

Le Dîner de Son Éminence

Monsieur,

Voulez-vous bien permettre à l'une de vos abonnées de vous confier le moyen de venir en aide à des amies inconnues, mais amies, de par le *Pot-au-Feu*, et qui, habitant le fond de la campagne, peuvent n'avoir pas toujours sous la main les éléments d'un dîner impromptu.

Il faut alors être en mesure de n'avoir pas à recourir aux soins encombrants des *aides* de passage. Tout doit être fait par Mélie ou Clarisse ! et bien fait, j'en réponds.

Vous trouverez dans le menu ci-joint une collection de plats répondant à cet ordre d'idées : bien recevoir un grand personnage et ne pas compliquer ce redou-

table honneur d'un bouleversement du pauvre chez soi, si gai, si hospitalier, quand il garde son calme reposant.

Un mot avant de clore ce billet. J'ai mangé le fameux menu. C'était bon ! bon ! Monseigneur l'archevêque, lui-même, a complimenté le cordon bleu modeste dont le talent l'avait entraîné à manger un brin, lui qui se contentait de grignoter des gimblettes !

Puissiez-vous, en offrant l'hospitalité de vos colonnes à mon menu, m'aider dans ma charitable pensée :

Aidez-vous les uns les autres !

Agréé, Monsieur, l'assurance de mes sentiments distingués,

A. B. C.

DINER DE 18 COUVERTS

OFFERT PAR LE DOYEN DE CAILLOU-SUR-MER
à Son Éminence Mgr le Cardinal de Bonnechose

POTAGE

SAGOU A LA PELUCHE DE CERFEUIL

RELEVÉ

CULOTTE DE BŒUF BOUILLI A LA FLAMANDE
garnie de choux, de petites saucisses, de ronds de cervelas et de tranches de lard

ENTRÉES

POULETS GRAS AU GROS SEL

N. B. — Les poulets dus aux soins intelligents d'une enfant de Marie

SALADE DE HOMARD

COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES JARDINIÈRE

ORLY DE SOLES FRITES

servies sur une serviette bise en témoignage d'humilité, mais couronnées de persil, en témoignage de joie

ROT

PERDREAUX

N. B. — Offerts par un braconnier endurci, mais bien pensant

SALADE DE CRESSON

ENTREMETS

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE

CRÈME CUITE A LA VANILLE

N. B. — Le plat de toutes les cuisinières de campagne

GAUFRES

VINS DE BOURGOGNE TRÈS VIEUX

CIDRE MOUSSEUX

JOVIALITÉ NORMANDE

LES FRUITS CET HIVER

L'ÉTÉ exceptionnel de 1893 a fait craindre que les fruits viennent à manquer à l'époque où il ne reste plus, pour la consommation, que les fruits conservés dans le fruitier.

En effet, après la sécheresse qui les avait d'abord empêchés de grossir, sont survenues les pluies qui ont fait rapidement gonfler les tissus; et, au moment de la maturation, les fruits étaient remplis d'une plus grande quantité de matière aqueuse que lors de la maturation pendant les années à température et saison normales.

Les fruits se sont donc trouvés plus sujets à la pourriture que les années précédentes.

Il en reste encore néanmoins, et la *Revue horticole* nous rappelle très à propos les soins qu'ils réclament pour leur conservation jusqu'en février et mars.

Il faut : 1° les soustraire à l'influence des gelées qui désorganisent leurs tissus et engendrent rapidement la pourriture; 2° veiller à ce que la maturation s'effectue lentement.

Pour arriver à ce dernier résultat, on doit choisir le local où seront conservés les fruits, de façon que la température, aussi égale que possible, se maintienne entre 8 et 10 degrés centigrades au-dessus de zéro.

La lumière et l'oxygène accélérant la maturation dont ils sont, d'ailleurs, les principaux agents, le fruitier sera privé d'air et de lumière.

Une atmosphère humide étant le plus actif agent de décomposition des fruits, on doit l'éviter : par le choix du local d'abord, puis par des aérations faites chaque fois que la température extérieure est sèche.

Rappelons à cette occasion que l'on combat avantageusement l'humidité d'un local avec le *chlorure de calcium*, dont le prix est modique et l'emploi facile.



Le Rhume et les Fleurs

UNE abonnée m'écrit :

« J'adore le mimosa. Mon mari, qui est myope et qui fume toute la journée, est insensible à ses charmes. Aussi m'a-t-il défendu d'en acheter... par amour pour moi. Il prétend que, pendant plusieurs années, Mme Carvalho fut sujette à des extinctions de voix inexplicables dont feu le docteur Lowe finit par trouver la cause dans le parfum du mimosa, qu'elle aimait à apporter dans sa loge.

« En vain je réponds que le mimosa ne m'a jamais fait mal.

« — Vous n'avez pas la prétention, me dit mon seigneur et maître, d'être plus solide que Mme Carvalho..., une femme qui a bravé pendant quarante ans les courants d'air de l'Opéra-Comique! Un poison est un poison pour tout le monde. Le mimosa agit sur vous d'une autre façon, voilà tout. Comme vous ne vous en rendez pas compte, c'est encore plus dangereux. »

« Ah ! que je vous serais reconnaissante si vous pouviez m'indiquer un moyen, permettez-moi l'expression, de « rabrouer » mon époux. »

La chose est facile, chère madame. Votre mari cite un fait exact. Mais il en tire des déductions déplorables.

Il est incontestable que le parfum des fleurs, quelle que soit sa délicatesse, a parfois des effets inattendus.

Vous connaissez sans doute de nom la *fièvre des foin*s, assez rare chez nous, mais relativement assez fréquente en Angleterre et en Amérique, on ne sait au juste pourquoi. Certaines personnes éprouvent chaque année au printemps un malaise particulier, presque toujours accompagné de coryza, dû sans doute à l'action du pollen des fleurs voltigeant dans l'air, et qui disparaît avec la chute des fleurs du tilleul.

Le docteur Cadier, dont l'autorité est indiscutée pour tout ce qui concerne les affections du larynx et du nez, cite des cas bizarres. Chez la plupart des personnes sujettes à ce désagrément annuel qui habitent le bord de la mer, la crise commence quand le vent souffle de terre, pour cesser dès que la brise vient du large. D'autre part, ces crises sont parfois d'une violence telle que le nez des victimes coule littéralement comme une fontaine. L'éminent spécialiste a soigné un officier de chasseurs, en garnison à Saint-Germain, dont le nez, après une promenade de vingt minutes dans la campagne, remplissait une cuvette en quelques instants. Il l'a, du reste, si bien guéri que celui-ci a traversé depuis l'Afrique équatoriale sans éprouver la moindre rechute.

Un autre spécialiste, à qui revient l'honneur de s'être, le premier en France, occupé des affections nasales, le docteur Joal, a plus particulièrement étudié l'influence du parfum des fleurs sur le système nerveux. Il achève en ce moment un travail destiné à la *Revue de laryngologie*, dont il a bien voulu me communiquer le manuscrit, et qui éclaire la question d'un jour tout nouveau.

Les anciens auteurs citent des cas nombreux d'accidents attribués aux fleurs. Il y a d'abord la légende de cette dame de Londres trouvée morte un matin de l'année 1779, pour s'être endormie dans une

chambre où elle avait apporté quelques fleurs de lis. Les roses furent, dit-on, aussi fatales à un saint évêque; une grande dame rougissait devant un sac de graine de lin; Haller, le célèbre anatomiste, s'enrhumait à la vue d'un fromage; le duc d'Epéron se trouvait incommodé par l'odeur du lierre. Dans un ordre de faits un peu différent, on raconte que Jeanne d'Albert, mère de Henri IV, mourut quelques jours après avoir acheté une paire de gants chez un certain René, alors considéré comme un empoisonneur public.

Depuis longtemps enfin, on connaît le malaise que l'on éprouve si l'on sommeille à l'ombre de certains arbres, du noyer ou du sureau par exemple, et... du mancenillier de l'*Africaine*.

A la vérité, le docteur Joal hésite à considérer le parfum des fleurs comme la cause déterminante des morts qu'on lui attribue. Mais la longue série des faits cités par ses prédécesseurs, qui se sont bornés à les constater sans chercher à les analyser, nous montre *a priori* les odeurs comme susceptibles de provoquer des accidents.

Aujourd'hui, du reste, tous les artistes admettent que les fleurs sont dangereuses pour la voix. Ils redoutent surtout la rose, la violette, le lilas, la tubéreuse, l'œillet et le gardénia. Faure, le grand chanteur, ayant vu les fleurs provoquer des enrrouements subits, recommande à ses élèves de n'en jamais laisser entrer dans leur appartement ni dans leur loge.

Les cas observés directement par le docteur Joal et par lui analysés avec une précision toute scientifique, sont fort intéressants.

Un ancien ténor raconte que dès son jeune âge, il évitait de passer devant les boutiques de maréchal-ferrant, l'odeur de corne brûlée le faisant éternuer. Egalement incommodé par le tabac, le pétrole, par la mèche charbonneuse d'une lampe, il a dû quitter le théâtre.

Un clerc de notaire ne peut approcher

d'une tannerie sans gagner un coryza; une actrice est prise de quintes de toux et parfois d'enrouement après avoir respiré l'odeur du lilas ou les fleurs des champs; un autre ténor incompris devenu chantre d'église, est enrôlé dès qu'on fait brûler un grain d'encens et démissionne.

Une jeune fille perd la voix pendant plusieurs heures pour avoir diné à table d'hôte, près d'une dame parfumée à la peau d'Espagne; un financier connu souffre d'une oppression très accentuée quand il dine dans une salle à manger où se trouve du mimosa.

Il y a quelques années enfin, dans une soirée donnée par la baronne de Rothschild, une grande cantatrice italienne rend sa rivale française aphone en lui offrant un bouquet saturé d'essence d'iris, dont celle-ci se croit obligée, par politesse, d'aspirer longuement le parfum.

Ce qui permet au spécialiste de formuler ainsi le résultat de ses recherches :

Les odeurs peuvent provoquer des coryzas, des laryngites avec ou sans paralysie des cordes vocales, des toux nerveuses amenant l'enrouement, des spasmes bronchiques entraînant une diminution de puissance respiratoire.

*
* *

Comment? dira-t-on.

En cela d'accord avec le docteur Cadier, M. Joal ne pense pas que les effluves odorantes agissent directement sur les cordes vocales.

Nous laissons de côté bien entendu, l'action irritante que produirait sur la muqueuse du nez ou sur celle des cordes vocales, une goutte d'acide, une vapeur caustique, comme aussi l'action toxique de certaines substances qui n'ont aucun rapport avec l'impression *olfactive*.

Cette impression sur le nerf olfactif — essentiellement propre aux parfums — après avoir frappé le cerveau, revient toucher la membrane érectile du nez, douée chez certains individus d'une sensibilité particulière, *personnelle*. C'est de là qu'elle

atteint le nerf trijumeau, lequel la transmet à quelqu'un des nerfs dits *réflexes* dont l'ébranlement se traduit en définitive par un des accidents précités.

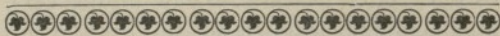
En résumé, le chatouillement de certains nez par certaines odeurs se répercute sur le système nerveux, comme le chatouillement de l'oreille qui fait tousser certaines personnes.

Tout cela, du reste, avant tout, est affaire de tempérament, d'*idiosyncrasie*. Et le docteur Joal pense que l'on ne saurait classer les parfums d'après cette action très spéciale, une personne pouvant souffrir de l'odeur des roses et supporter celle de la violette, alors que pour une autre, l'effet sera inverse.

Il ajoute, d'ailleurs, que ces cas sont fort rares, et que bien souvent les chanteurs attribuent au parfum des fleurs, les indispositions provenant d'une toute autre cause.

Si donc, chère Madame, l'odeur du mimosa ne vous a jamais incommodée, vous n'avez point à craindre l'action « latente » imaginée par votre mari trop soucieux de votre santé!

DOCTORESSE EVA.



LES TAPIS ET LA NEIGE

Il est de tradition dans quelques maisons de traîner sur la neige les tapis d'Orient un peu fatigués dont les couleurs reprendraient ainsi une fraîcheur extraordinaire.

Désireux d'être fixés sur la réalité et la cause du phénomène, nous avons consulté les Anatoliens employés par la *Maison Orientale* de l'avenue de l'Opéra. Ces braves gens nous ont déclaré avoir entendu parler de ce lustrage, mais ne l'avoir jamais vu pratiquer dans leur pays, bien que la neige y soit abondante.

Aussi n'avons-nous cru pouvoir mieux faire que de nous adresser à M. Emile Gautier, l'éminent chroniqueur scientifique du *Figaro*, qui a bien voulu nous promettre d'étudier la question et d'y répondre prochainement.



CHIFFONS

*« M. Toto et Mlle Lili Z... prient Mlle Suzon X...
« de leur faire le plaisir de venir passer l'après-
« midi, etc., etc. »*

ON EST PRIÉ DE SE COSTUMER.

« En quoi serai-je déguisée ? » interroge Mlle Stzon ravie. La maman montre moins d'enthousiasme :

« D'abord, je n'ai pas dit du tout que tu irais... Oh ! voyons ne te mets pas à pleurer ! Tu ne sais pas que ça revient très cher, un costume !... etc..., etc. »

Vraiment, Madame, est-ce inévitablement aussi coûteux que cela ?

Cherchez bien dans vos armoires, et je suis sûre que vous y découvrirez sinon tous les matériaux nécessaires, au moins certains éléments importants qui décideront du choix d'un costume.

Ce n'est certes pas de l'inédit que je vous enseignerai en matière de travestissements, car il m'a toujours paru — aussi bien pour les enfants que pour les grandes personnes — que les costumes traditionnels sont encore les plus gais, les plus seyants, les plus fantaisistes, et concourant surtout le mieux à l'effet général d'une réunion.

Le costume allégorique réclame une véritable richesse d'étoffes, sans compter qu'il est rarement compréhensible pour les non-initiés, et trop de « Neiges, » de « Nuits » ou de « Cendres » ont circulé pendant des heures dans un salon sans qu'on sût au juste ce qu'elles pouvaient bien représenter.

Tandis qu'une pierrette ou une arle-

quine sera toujours charmante, modernisée, accentuée selon la silhouette, ou, — disons le mot — selon le « chic » du moment. Que, suivant la mode, sa jupe soit bouffante ou plate, le corsage à pointe ou à ceinture, il n'importe ; c'est même ce cachet d'actualité appliqué à un costume classique qui le rend si séduisant, et les costumes d'opéra-bouffe sont généralement très réussis, parce que les dessinateurs se sont inspirés de cet ordre d'idées.

Cette année, Mme Sans-Gêne a mis les costumes empire à la mode.

Pour les petites filles, ils nous seront une véritable ressource ; rien de plus facile que le fourreau à faire chez soi ; mais le plus charmant, ce sera la coiffure avec le chignon frisé et pointu, changeant complètement la physionomie des fillettes que nous voyons toujours avec des boucles sur les épaules.

La coiffure est la moitié du déguisement ; mais c'est aussi, malheureusement, l'accessoire ruineux du costume, quand il s'agit d'un chapeau surtout.

Les chapeaux de Polichinelle ou de Pierrot découragent quelquefois les maitresses les plus adroites. On arrive pourtant à masquer les imperfections de la forme au moyen de la garniture dont il faut, alors, exagérer le type : panaches, touffes, pompons bien fournis et laitonnés, hardiment campés.

L'ébouriffement mousseux des cheveux arrange aussi bien des choses : sans maquiller la chère petite figure, on marque un peu les sourcils avec de l'inoffensif bouchon brûlé : c'est un rien, mais qui transforme tout d'un coup une physionomie d'enfant, et fait souvent même présager une beauté future sur telle frimousse jusque là insignifiante.

Je reviens aux costumes qu'on peut organiser à peu de frais et de peine.

Les Bohémiennes et toutes les Orientales quelconques, bien rapidement bâclées

avec quelques chiffons éclatants et un peu de clinquant.

Les mariées de village avec le grand bonnet Charlotte Corday tout enrubané de blanc ; et puis les marquises poudrées, les Normandes à bonnet de coton, les « Mère Grand » à coques blanches et luisantes, et cette année, des variétés de Russes à l'infini.

Pour les petits garçons, la tâche est moins aisée, je l'avoue, à cause de la coiffure beaucoup moins arrangeable à la maison. A moins qu'il ne s'agisse des tout petits, on a affaire à des têtes tondues fort peu décoratives par elles-mêmes et pour lesquelles le secours d'une perruque serait quelquefois nécessaire. — Les Pierrots, les Mascarilles, les Polichinelles sont très faisables chez soi. On peut faire des Pierrots de toutes les couleurs et remplacer le chapeau pointu par le serre-tête noir. Un polichinelle copié sur un pantin de bazar est charmant avec sa grosse perruque de laine cardée qu'on fixe soi-même au chapeau de carton recouvert d'étoffe.

Je signale encore le « Galant Jardinier » avec un chapeau rond en paille tout enrubané et un haut col de chemise aux pointes rejoignant les oreilles.

ANDRÉ DE BOURGEOISIE.

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.

COURRIER

A. M., Paris. — Pour les bouchées *Felicia*, on peut très bien préparer la purée de foie gras la veille du jour où l'on veut confectionner les bouchées.

Comme cette confection est très rapide, il est inutile de la pratiquer la veille, sauf les cas d'expédition au dehors.

La bouchée peut attendre vingt-quatre heures, croyons-nous, sans subir une perte de finesse appréciable, à la condition d'être tenue sur glace. Mais si elle passe par des alternatives de température, il *peut* se produire des fermentations les abimant plus ou moins.

Tout cela d'ailleurs, est très relatif, et nous pensons que vous risquez peu en tentant l'expérience. Nous vous serions très reconnaissant, le cas échéant, de vouloir bien nous en communiquer les résultats.

M. de F. — 1° Il nous est impossible d'envoyer des recettes par lettres. Mais nous donnons dans le courrier toutes les indications ne comportant pas trop de développement, et nous prenons note de tous les desiderata formulés par nos abonnés pour nous guider dans le choix des recettes publiées — 2° On ne trouve pas dans le commerce l'équivalent des sauces espagnoles et mirepoix employées dans les grandes cuisines ; et les sauces bourgeoises bien faites auront, croyons-nous, toujours plus de finesse que les diverses préparations industrielles que l'on pourrait imaginer.

Docteur H. — 1° Votre réclamation n'était pas fondée : le *Pot-au-Feu* paraît le premier et le troisième samedi — 2° Merci de la consultation — 3° La recette du cari viendra à son heure — 4° Quelques personnes ont, comme vous, trouvé trop forte la dose de paprika que nous avons indiquée dans la recette du goulasch ; d'autres l'ont déclarée fort raisonnable. Il arrive souvent, d'ailleurs, que l'épicier vous vend, au lieu du piment de Hongrie, dit paprika, du piment de Cayenne qui est beaucoup plus fort. On ne peut, comme vous le proposez, employer le susdit paprika en graines, puisque ces graines n'existent pas, le paprika, comme le poivre de Cayenne, étant fait de la chair du piment rouge pilée.

Rochecorbon. — Vos demandes de recettes ont été classées, et bonne note en est prise pour les donner au fur et à mesure.

Rodrigues. — Recette un peu compliquée, à étudier avant de la publier.

H., Versailles. — Nous donnerons la théorie des rôtis.

Château de Hénan. — Nous donnerons prochainement la façon de préparer le chocolat. Il n'est guère possible d'entrer dans de plus amples explications relativement au feu, la façon de le régler variant selon les différents combustibles employés. Nous pourrions, toutefois, traiter un jour la question du feu au charbon de bois. Bonne note est prise pour tous les autres renseignements et recettes demandés.

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

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).

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

LE PECHEUR

L'UNION

Cie D'ASSURANCES SUR LA VIE

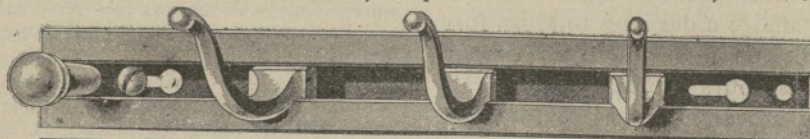
FONDÉE EN 1829

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-HONORI