

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> Samedi de chaque Mois

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

## SOMMAIRE

*Cours de M. A. Colombié :* Potage Parmentier.

*Recettes :* Les Crêpes du Mardi-Gras — Tour-nedos Rossini — Omelette Goncourt — Vin d'Espagne (Recette de Toto).

*Février gastronomique* (Première quinzaine).

*Menus. — Diners.*

*Notes culinaires :* Un radis géant — Liqueur de Mahonia — Le raisin de Thomery — Maladie des huîtres — Poids des légumes.

*Petits Conseils :* Les tapis et la neige — Net-toyage des glaces et des vitres.

*Variétés :* La première pâte capillaire — Le concours agricole — Culture de la Coca.

*Mode :* Chiffons.

*Courrier.*

## POTAGE PARMENTIER

Cours de M. Auguste Colombié

M. Auguste Colombié, fondateur de l'Ecole de cuisine et de l'Académie de cuisine, chef des cuisines de S. A. le Prince de Hatzfeld-Wildembourg, vient d'ouvrir, 116, boulevard Saint-Germain, des cours de cuisine pratique qui obtiennent un légitime succès auprès des dames.

Nous sommes heureux de pouvoir offrir à nos abonnés des comptes rendus de ces cours dont la publication nous dispense de faire l'éloge.

Mesdames,

Du blanc de poireau, des pommes de terre cuites à l'eau, un peu de cerfeuil,

quelques croûtons sautés, une liaison avec crème ou lait et du beurre : voilà tout ce qu'il faut pour confectionner un excellent potage *Parmentier*.

On peut varier les proportions. Celles que j'indique, — comme celles de toutes mes recettes, d'ailleurs, — sont celles d'une bonne moyenne pour une excellente cuisine de ménage.

Pour cinq ou six personnes, j'emploie avec un litre d'eau :

Blanc de poireau, 25 grammes environ ;

Pommes de terre, 3 de grosseur moyenne ;

Lait, 2 décilitres mesurés après que le lait a bouilli ;

Beurre, 100 grammes.

Si nous remplaçons le lait par la crème, nous prendrons un décilitre de cette dernière, soit un demi-verre de cuisine.

Pour obtenir un excellent potage, il suffit d'observer quelques recommandations très simples.

### Le poireau

Avant de faire tremper le poireau quelques minutes dans l'eau froide, j'ai toujours soin de le couper. Il se débarrasse ainsi plus facilement du sable qui peut y être attaché.

Il importe de ne pas faire les morceaux très gros, car si le poireau cuit trop longtemps, il prend un goût d'oignon dés-agréable.



### Les pommes de terre

La pomme de terre de Hollande est préférable à la pomme de terre rouge.

Moins farineuse que cette dernière, elle ne *corde* pas, c'est-à-dire qu'il n'y a pas à craindre avec elle l'aspect gluant que donne vite son excès de fécule à la pomme de terre rouge, si celle-ci n'est point cuite absolument à point, et si on ne la passe pas très vite.

En un mot, la *Hollande* demande moins d'attention et son emploi est plus sûr.

### Le lait

Enfin, quelque mets que je prépare, je fais toujours réduire d'un tiers ou d'un quart le lait de Paris, pour le débarrasser de l'excès d'eau qu'il contient souvent.

Si vous voulez lier le potage Parmentier avec de la crème — ce qui le rend plus fin — je vous engage à acheter du lait la veille et à lever la crème vous-même. On est rarement sûr, en effet, de la fraîcheur de la crème du commerce, et la crème de deux jours seulement a un goût aigre qui se sent dans le potage.

### Préparation

Voici maintenant le mode d'opérer :

Je mets le poireau coupé dans une casserole avec gros comme une noix de beurre, et je laisse à feu *doux*, casserole découverte.

Quand il est blanc, soit au bout de sept ou huit minutes, j'ajoute les pommes de terre entières préalablement pelées, un litre d'eau et une pincée de sel ; je couvre la casserole et je laisse bouillir.

Il faut de 15 à 20 minutes pour que les pommes de terre et le poireau soient cuits.

Ce résultat obtenu, je passe l'eau de cuisson afin de la séparer du poireau que j'écrase rapidement ainsi que les pommes

de terre sur un tamis métallique, pour les réduire en purée.

Je remets cette purée dans l'eau de cuisson à laquelle je fais jeter un bouillon sans cesser de remuer avec la cuiller de bois.

### La liaison

Je retire la casserole sur le coin du feu, et je fais sauter rapidement dans le beurre clarifié des petits croûtons carrés, leur laissant prendre une belle teinte dorée.

Je mets dans la soupière un décilitre de crème ou 2 décilitres de lait, 100 grammes de beurre non fondu et une pincée de *peluche de cerfeuil*, c'est-à-dire des feuilles entières de cerfeuil, sans la moindre partie de la tige.

Je verse alors peu à peu le bouillon en remuant avec la cuiller de bois pour bien lier le beurre ; j'ajoute du sel, si besoin est, puis un soupçon de poivre, et je sers immédiatement.

## UN RADIS GÉANT

A l'une des dernières séances de la Société nationale d'agriculture, M. Cornu, professeur au Muséum d'histoire naturelle, présentait à ses confrères des échantillons de radis qu'il avait obtenus de graines venant du Turkestan et envoyées au Muséum par M. Edouard Blanc. Ces légumes pèsent, en moyenne, 1 kil. 565 : ils ressemblent à de grosses betteraves, mais ce sont bien des radis.

D'après M. Cornu, on ne pourrait guère les cultiver que dans les régions chaudes ; peut-être réussiraient-ils en Algérie. Mais M. Ed. Blanc, l'importateur des graines, affirme que c'est une erreur complète de croire que ces radis exigent une contrée chaude.

Ils sont originaires du Turkestan chinois, où la température est souvent très rude, et M. Blanc a déjà obtenu, dans les localités du Nord et du centre de la France, des produits remarquables au bout d'une végétation de peu de durée.





## Les Crêpes du Mardi-Gras

**L**ES recettes pour les crêpes ne manquent certes pas ; il nous a paru préférable pour la première que nous donnons ici, de la choisir simple et sans grands apprêts préliminaires. Les crêpes ainsi préparées sont minces, légères et d'une digestion facile. De plus, les mamans pourront permettre aux enfants, un jour de dinette, de faire eux-mêmes leurs crêpes, sans redouter les taches ou les brûlures de graisse, car la pâte se verse dans la poêle à sec, sans beurre ni saindoux.

### La pâte

Pour une douzaine de crêpes, prenez :

1/4 de farine ;

3 œufs entiers ;

Du beurre : gros comme un œuf de pigeon ;

Un verre 1/4 de lait ;

2 petites cuillerées à café d'eau de fleur d'oranger ;

2 petites cuillerées à café de rhum ;

2 bonnes pincées de sel.

La pâte ne doit être faite qu'un quart d'heure avant de s'en servir.

Mettez la farine dans un saladier, cassez-y les œufs et délayez bien avec une cuiller.

Faites bouillir le lait, mettez-y fondre

hors du feu le morceau de beurre ; versez le tout doucement dans le saladier où sont la farine et les œufs, en tournant pour amalgamer et éviter les grumeaux. Ajoutez le sel et la fleur d'oranger avec le rhum, et mélangez bien.

Votre pâte est à point ; attisez votre feu et décrochez la poêle.

### La cuisson

Prenez la poêle de la main gauche. Ne mettez *rien dedans*, ni beurre, ni graisse. Faites-la chauffer une minute, mais pas trop, et versez-y une cuillerée de pâte, en penchant vivement la poêle en tous sens de façon que la pâte s'étende en couche mince et égale. Ceci demande un peu d'habitude pour les débutantes. La cuiller à arroser le rôti est assez commode pour verser ainsi la pâte, à condition de ne pas la remplir, sans quoi la crêpe serait trop épaisse.

Tenez votre poêle au-dessus d'un feu clair. Que tout le fond soit également atteint. Et avec la pointe d'un couteau, détachez la crêpe dont les bords, plus minces, sont plus rapidement cuits ; agitez-la un peu, sans la retourner encore, pour qu'elle n'attache pas. Puis voici le grand moment venu : prenez à deux mains la queue de la poêle, retirez-la du feu, donnez un coup sec en l'air pour faire « sauter » la crêpe. Remettez bien vite sur le feu pour la faire cuire de l'autre côté : ce second côté est beaucoup plus rapidement cuit que le premier.

Faites glisser la crêpe sur un plat et saupoudrez de sucre en poudre si vous servez immédiatement ; les crêpes se servent aussi chaudes que possible.

### Observations

Nous disons que les crêpes doivent être mangées brûlantes ; la difficulté est d'en faire cuire une grande quantité le plus vite



possible. Il faut les tenir au chaud à mesure qu'elles sortent de la poêle et ne les saupoudrer de sucre qu'au moment de les servir ou sur la table même ; car, à leur contact prolongé, le sucre fond et produit une humidité qui amollit la pâte.

Si vous n'arriviez pas à faire sauter votre crêpe, vous pouvez facilement la retourner à l'aide d'une fourchette.

Quant à la poêle, prenez la plus petite dont vous disposiez. La vraie poêle à crêpes est, naturellement, en fer non étamé et doit avoir les rebords très bas, de façon que la chaleur du feu atteigne le dessus de la crêpe plus facilement. Une bonne grandeur est le n° 22.

Je dis ceci pour qu'on se rapproche le plus possible des conditions indiquées, qui ont leur importance.

LA VIEILLE CATHERINE.

## AVIS IMPORTANT

*Les collections de l'année 1893 du Pot-au-Feu sont complètement épuisées. Nous ne pourrions donc désormais satisfaire à aucune demande.*

*Il nous reste toutefois un petit nombre d'exemplaires de certains numéros, à la disposition des abonnés qui auraient une lacune à combler dans leur collection.*

*Nous avons en outre quelques brochures du format du journal contenant les recettes culinaires publiées dans les six premiers numéros de 1893. Ces brochures sont vendues 1 fr. 75.*

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



## FÉVRIER GASTRONOMIQUE

### POISSON

La pêche des salmonides est réouverte. Mais ils n'auront repris toute leur qualité que dans quelques semaines.

La truite de rivière n'arrive encore qu'en petite quantité, et s'est vendue ces jours derniers de 8 à 9 fr. le kilo.

Les saumons de la Loire ont remplacé les saumons allemands et anglais. Les gros, assez abondants, pesant une dizaine de kilos, valent 5 fr. le kilo et ne sont presque plus *bécards*. (Nous avons déjà dit que le saumon *bécard*, à bec retourné, est mauvais.)

Les petits saumons, plus rares, se vendent, comme la truite de rivière, 8 et 9 fr. le kilo.

En raison du carême, il y a une tendance générale à la hausse — bien qu'au dire des dames de la Halle on ne vende pas plus de marée à cette époque qu'aux autres saisons.

Turbot et barbut ne se trouvent guère à moins de 4 fr. le kilo ; mêmes cours pour le bar et le mulet qui sont moins abondants.

Sole, 3 fr. 50 le kilo.

La dorade de la Méditerranée, toujours très bonne, a augmenté : 1 fr. 25 un poisson d'une livre.

Il faut renoncer complètement au hareng.

Le maquereau est accaparé par l'Angleterre. On le voit très peu à Paris ; il est cher et de qualité médiocre.

Toujours peu de merlans : 2 francs à 2 fr. 50 le kilo.

La langouste augmente : 4 fr. 50 le kilo. Même prix pour le homard, de plus en plus rare.

Crevette grise, 2 fr. 50 à 5 fr. le kilo, suivant choix — Crevette rose, 30 fr. !

Eperlans, 1 à 1 fr. 25 la livre ; goujon, 2 fr. 50.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille sont stationnaires.

Petits poulets, 3 fr. et 3 fr. 50. Une volaille demi-grasse, 6 fr. 50.

Oies et dindes, en moyenne, 1 fr. la livre.

Pintades, 4 fr.

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

La chasse est fermée.

Il reste comme gibier : la bécasse, 5 et 6 fr. ;



les lapins de garenne, 1 fr. 75 à 2 fr. 50 ; et les cailles domestiques à 1 fr. 25.

Très peu de gibier de passage : 3 fr. les bécassines, 4 à 5 fr. les canards sauvages.

Foies d'oie 7 fr. le kilo.

#### VIANDE DE BOUCHERIE

Tendance générale et très accentuée à la hausse.

Le veau a été payé jusqu'à 1 fr. 30 abattu, et le mouton 1 fr. 05.

Et ce mouvement ascensionnel ne fait peut-être que commencer. Les cultivateurs, obligés l'année dernière, par la disette des fourrages, à liquider une grande partie de leur bétail, doivent maintenant racheter.

#### LÉGUMES

Les haricots verts sont toujours chers : 2 fr. 75 à 4 fr. le demi-kilo. Rappelons qu'aux haricots d'Afrique il faut préférer ceux d'Espagne, d'un vert plus gris et à chair moins aqueuse.

L'oseille a diminué : 75 centimes à 1 franc la livre.

Epinards, 35 centimes le demi-kilo, crosnes du Japon, 50 ; endives, 40 et 50.

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

Les salsifis deviennent moins bons : 60 centimes la botte.

Choux-fleurs, de 40 à 90 centimes.

Cardons, 2 à 4 fr. le pied.

Champignons, 80 centimes la livre.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique, toujours aqueuses, 35 à 45 centimes le demi-kilo.

Les artichauts, à 40 et 50 centimes, sont assez bons pour cuire.

Truffes : 10 à 15 fr. la livre.

Tomates d'Egypte, 15 et 20 centimes pièce. Préférer une ou deux de ces tomates aux conserves, pour agrémenter une sauce.

#### SALADES

Pas de variations.

Mâche, 45 centimes la livre ; chicorée du Midi, 25 ; escarole, 30 ; pissenlit vert, 25 ; pissenlit blanc, 60 — Barbe, 30 et 40 centimes la botte.

#### FROMAGES DE SAISON

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

#### FRUITS

Le raisin reste relativement bon marché ; on en trouve de fort présentable à 1 fr. 50 la livre.

Poires — Pommes — Oranges — Bananes.

## Menus

#### ŒUFS A LA REINE

COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

LANGOUSTE EN MAYONNAISE

TERRINE DE LAPIN

FLAN DE POMMES

POTAGE JULIENNE MAIGRE

CROQUETTES DE VEAU

DORADE SAUCE HOLLANDAISE

ROASTBEEF

ÉPINARDS A LA CRÈME

PUDDING DE CABBAGE

CERVELLE DE VEAU FRITE

BEEFTEACKS GRILLÉS MAÎTRE D'HÔTEL

POMMES DE TERRE SAUTÉES

CHOUROUTE GARNIE

BRIOCHE A LA VIENNOISE

POTAGE CONSOMMÉ

TRUITE AU BEURRE D'ANCHOIS

SALMIS DE BÉCASSES

GIGOT MARINÉ ROTI

CROUTE AUX CHAMPIGNONS

BEIGNETS DE BANANES

HARENG OU SAUMON FUMÉ

ANCHOIS ET BEURRE

ŒUFS A LA BONNE FEMME

SOLES FRITES

SALADE DE HARICOTS

GALETTE ET CONFITURES

POTAGE DU COUVENT

VOL-AU-VENT D'ŒUFS

ANGUILLE A LA TARTARE

CHOUX-FLEURS AU GRATIN

MONT-BLANC

OMELETTE A L'OSEILLE

MORUE A LA MAÎTRE D'HÔTEL

MACARONI A L'ITALIENNE

SALADE DE CREVETTES

COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE PARMENTIER

COQUILLES DE MOULES

SALMIS DE SARCELLES

SAUMON FROID MAYONNAISE

SALSIFIS FRITS A L'HUILE

POIRES A LA CONDÉ





## TOURNEDOS ROSSINI

**O**N ne connaît pas l'origine exacte du tournedos. La discussion savante qui vient de s'élever à ce sujet dans les hautes sphères culinaires a jeté fort peu de lumière sur la question.

M. Gilbert estime pouvoir conclure, presque avec certitude, que le tournedos fut créé vers 1876, à la maison Noël Peters.

M. Dietrich « évoque le Moyen Age ».

Un autre augure, M. Escoffier, base son avis sur un souvenir dénotant qu'on ne chasse jamais le naturel :

— « En 1861, dit-il, étant à Nice, j'assistais à une représentation donnée au Théâtre Français, et le seul souvenir que j'aie toujours gardé de cette soirée, c'est un passage de la pièce où l'on se trouve dans un restaurant de Paris où le garçon, à haute voix, annonçait « Tournedos à la Plénipotentiaire ».

« Malheureusement, je n'avais pas remarqué le titre de la pièce et le nom du restaurant où cela se passait. Ce que je puis me rappeler, c'est que ces tournedos étaient servis dans une croûte, formée de pâté chaud. »

La pièce à laquelle M. Escoffier fait allusion est de Labiche.

On n'est pas plus d'accord sur l'étymologie du mot tournedos, dont on ne donne aucune explication satisfaisante.

Ajoutons qu'à part un ouvrage récent qui indique trois ou quatre façons de l'accommoder, aucun livre de cuisine ne parle du tournedos.

### Le tournedos

Qu'est-ce donc que ce fameux tournedos ?

— En principe, déclare M. Gilbert dans l'*Art culinaire*, le tournedos se prend sur un morceau de filet d'une épaisseur normale de trois centimètres. Ce morceau de filet, partagé en deux parties, donne deux demi-ronds qui, sautés au beurre clarifié, sont accolés ensuite dos à dos pour le dressage. D'où le terme adopté.

Mais, si la règle exige que l'on procède ainsi, l'économie, qui ne perd jamais ses droits, l'a fait transgresser, en utilisant pour cela les queues de filet détaillées en noisettes de trois centimètres d'épaisseur. Et, en fait, le tournedos est une rondelle coupée dans la tête et la queue du filet de bœuf sur trois centimètres d'épaisseur, avec un diamètre de 4 à 5 centimètres.

Il faut un tournedos pour chaque convive. On en sert même quelquefois deux par tête.

### Tournedos Rossini

Il y a un grand nombre de manières d'accommoder le tournedos.

La façon « Rossini », inventée sans doute par un cuisinier mélomane, est une des plus *select*, tout en restant fort simple.

Elle consiste à orner le tournedos d'un croûton, d'une escalope de foie gras et d'une tranche de truffe. C'est donc un mets de luxe ; mais c'est une entrée recommandable, car elle est toujours fort



appréciée, et s'exécute en quelques instants.

### Le foie gras

Elle exige d'ailleurs relativement peu de foie gras.

Mais les foies ne se détaillent pas. Certains marchands consentent tout au plus à vendre une moitié — un lobe — séparément. Et encore ne le font-ils que pour les foies petits, ce qui au point de vue pratique et économique est un avantage, les foies d'oie se vendant au poids. Le cours moyen est de 6 à 7 francs le kilo : ce n'est donc guère plus cher que le filet de bœuf.

Les plus petits foies pèsent environ 650 grammes, les plus gros dépassent rarement 950 grammes.

Quand on achète un foie d'oie, on doit le choisir d'un beau blanc d'ivoire et bien ferme. Souvent le foie a été taché par le fiel que l'on a écrasé en l'enlevant. Les taches sont noires ou vertes, suivant que le fiel l'a touché en plus ou moins grande quantité. Il faut enlever ces parties tachées. C'est autant de perdu.

Beaucoup de marchands badigeonnent les foies avec de l'huile pour leur donner du brillant et les mettre un peu à l'abri de l'air. Et, comme l'huile fait ressortir les taches, ils s'abstiennent de peindre ainsi les foies tachés. L'« huilage » du foie est donc en général une garantie de sa qualité.

Pour préparer des tournedos Rossini on coupe dans le foie par le travers autant de tranches de 1 centimètre d'épaisseur que l'on a de tournedos. Ces tranches ne doivent pas être plus larges que le morceau de filet de bœuf.

On n'est pas embarrassé pour utiliser le reste du foie que l'on peut toujours faire entrer dans la confection d'une petite terrine.

Ceci posé, voici la recette. Je donne les proportions pour six tournedos.

### Le sauté

Prenez un sautoir, — casserole basse, épaisse, large, — et, autant que possible, n'ayant guère que la grandeur juste pour contenir les tournedos.

Mettez-y une cuillerée à bouche et demie d'huile d'olive avec autant de beurre clarifié. L'huile est nécessaire pour bien saisir la viande, parce qu'elle emmagasine plus de chaleur que le beurre.

Coupez d'autre part des rondelles de pain d'environ 1 centimètre d'épaisseur et un peu moins larges que le tournedos.

Quand le mélange est bien chaud, passez dedans les croûtons, pendant à peu près deux minutes, le temps qu'ils prennent une belle couleur dorée. Sortez-les alors et tenez-les en réserve.

Introduisez aussitôt les tournedos, préalablement salés, en tenant toujours la casserole découverte, et laissez les cuire pendant trois minutes ou trois minutes et demie de chaque côté. Retirez-les et posez-les sur un plat à dresser, puis placez un croûton sur chacun d'eux, et non dessous, comme on le fait généralement.

Grâce à cette disposition, recommandée par M. Colombié, le jus de la viande suinte dans le plat, au lieu d'être absorbé par le pain.

Faites sauter enfin les escalopes de foie gras préalablement trempées dans le lait et passées à la farine, ce qui a pour effet de faire prendre une jolie teinte dorée et d'empêcher le jus de sortir.

Faites cuire deux minutes de chaque côté, et placez une escalope sur chaque croûton.

### La sauce

Égouttez complètement la graisse du sautoir en ayant soin de conserver le jus de viande glacé au fond.



Jetez dans le sautoir un verre et demi à madère de vin blanc sec, ajoutez des tranches de truffe de la largeur d'une pièce de deux francs, un peu de jus de viande, et un soupçon de poivre de Cayenne.

Faites réduire en laissant bouillir une ou deux minutes à casserole découverte.

Retirez du feu et placez une rondelle de truffe sur chaque tournedos.

Ajoutez enfin dans la casserole quelques gouttes de jus de citron, et environ 50 à 75 grammes de beurre que vous faites fondre pour lier la sauce en agitant la casserole — *toujours hors du feu*.

Versez un peu de cette sauce sur chaque tournedos de manière à ce qu'elle masque seulement la surface et ne se mêle pas avec le jus rendu dans le plat, ce qui déplaît à certaines personnes.

Servez le reste dans une saucière.

MAZARIN.



### LIQUEUR DE MAHONIA

Tout le monde connaît le Mahonia, cet arbuste à feuilles de houx, que l'on voit dans tous les parcs, et dont les petites fleurs jaunes sont remplacées par des baies violacées ressemblant assez aux prunelles sauvages.

On nous avait demandé il y a quelque temps s'il est exact, comme on le prétend parfois, que ces dernières peuvent être remp'acées avantageusement par les baies de Mahonia pour confectionner de la « liqueur de prunelle ».

Nous avons fait l'expérience, et la liqueur dégustée par nos amis a été à l'unanimité déclarée exécrable.

LA

### PREMIÈRE PÂTE CAPILLAIRE

On a trouvé dernièrement sur un rouleau de papyrus égyptien la description d'un remède pour faire repousser les cheveux, qui peut être considéré comme le plus ancien du genre, puisqu'il servit à remplumer la mère d'un Pharaon régnant en Égypte quatre mille ans avant Jésus-Christ.

Le membre de l'Institut à qui nous sommes redevables de cette trouvaille, est particulièrement chauve. Il n'a cependant pas osé expérimenter sur lui-même l'effet de la recette dont voici la traduction :

Une partie de pattes de chien;

Une partie de dattes;

Une partie de fiente d'âne.

Mélanger le tout, faire bouillir dans l'huile et se frictionner énergiquement la tête avec cette pommade.

Cette trouvaille ne doit point nous étonner, car l'industrie des cosmétiques était fort développée au pays des momies, et l'on voit au Musée du Louvre plusieurs flacons de toilette découverts dans les tombeaux des Pharaons. L'un contient encore du fard desséché; un autre, en buis, portant l'inscription d'un nom qui signifie antimoine, est fermé par un bouchon muni d'un bâtonnet pour prendre la précieuse poudre et se la passer sur le bord des paupières.

C'est ce même antimoine qu'emploient encore aujourd'hui, sous le nom de kohl, les femmes de l'Orient. Il donne aux yeux un éclat particulier.

Les Européennes de Tunis ne dédaignent point de s'en servir pour accentuer leurs charmes, et le parfumeur du bey qui les fournit attribue la supériorité réelle de son kohl au mélange de l'antimoine avec... du foie d'hirondelle.

Ce n'est grère plus drôle, comme on voit, que la pâte capillaire des Pharaons.



## DINERS

Nous sommes en plein dans la saison des réceptions.

Un certain nombre d'abonnés nous ont demandé des indications pour un diner de 15 à 20 couverts pouvant être exécuté à la maison par une bonne cuisinière, sauf à prendre un ou deux plats chez le bon faiseur.

Nous nous sommes adressés à M. Casimir, chef de la *Maison Dorée*, universellement connu comme « le premier cuisinier de France », qui a bien voulu rédiger pour nous les menus suivants. (*Les hors-d'œuvre se passent maintenant avant le potage*).

BEURRE, SAUCISSON, CAVIAR, CREVETTES

POTAGE TORTUE  
POTAGE CONSOMMÉ A LA ROYALE

SOUFFLÉS DE VOLAILLE  
CARPE A LA CHAMBORD

FILET DE BŒUF DUCHESSE  
CAILLES A LA BOHÉMIENNE  
SORBETS

POULARDE TRUFFÉE  
SALADE ROMAINE  
ASPERGES EN BRANCHE SAUCE MOUSSELINE  
FONDS D'ARTICHAUTS A L'ESPAGNOLE

GLACE POMPADOUR  
MILLE FEUILLES MONTÉ  
CORBEILLE DE FRUITS  
FROMAGE  
PETITS FOURS

HORS-D'ŒUVRE

POTAGE CRÈME D'ASPERGE  
POTAGE A LA QUEUE DE BŒUF

TURBOT VICTORIA

SELLE DE PRÉ-SALÉ RENAISSANCE  
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX TRUFFES  
SORBETS

CANETON A LA ROUENNAISE  
SALADE A LA RUSSE  
ASPIC DE FOIE GRAS EN BELLEVUE  
ÉCREVISSES A LA BORDELAISE  
POINTES D'ASPERGES A LA CRÈME

POIRES A LA BOURDALOUE  
FRUITS, FROMAGE  
PETITS FOURS

## OMELETTE CONCOURT

*La Faustin* d'Edmond de Goncourt, que nous devons voir prochainement au théâtre, contient une recette de cuisine.

La tragédienne rend visite à l'anachorète grec Athanassiadis, un savant, et les commentaires sur la *Phédre* d'Euripide comparée à la *Phédre* de Racine, ont pour entr'acte la confection d'une omelette aux anchois.

C'est la Faustin qui parle et agit : « Tant pis, j'en casse trois... des œufs... mon-

sieur Athanassiadis, voyez comme je hache les anchois... ni trop gros ni trop petits..., et mon secret je vous le confie... c'est de les faire griller un rien sur le feu... ça du cumin, n'est-ce pas... va pour un soupçon de cumin. »

L'opération se poursuit : « Monsieur Athanassiadis... attention... vous allez voir comme je la retourne... un, deux, trois... ça y est !... et a-t-elle une belle couleur en dessous et est-elle moelleuse dessus ? »

Nous avons soumis à l'épreuve cette omelette littéraire ; elle est délicieuse.





## VIN D'ESPAGNE

La recette de Toto

**T**OTO qui n'a pas encore cinq ans arrive mardi dernier, conduit par sa mère, chez grand-maman dont c'est le jour. Il est bichonné, frisé, pimpant.

— Tu vas te promener, dit bonne maman ?

— Non, je reste, répond Toto ; ça m'amuse de voir les dames.

Grand-maman ne paraît pas ravie. Toto est l'enfant qui « dit tout » ; il lance en se mêlant aux conversations des bombes stupéfiantes.

— Enfin, si tu promets d'être sage, reste, dit grand-mère.

Très content, Toto assiste à l'arrivée des visiteuses et après avoir entendu dire une dizaine de fois : « Oh le charmant enfant ! C'est votre petit fils, madame !... » il disparaît derrière un canapé, et, avec un vieux clou tiré de sa poche, grave des dessins dans le bois.

— Une tasse de thé ou bien un peu de ce vin d'Espagne chaud, demande la maîtresse de maison ?

La visiteuse opte pour le brûlant Ali-cante et le proclame exquis.

Toto, surgissant brusquement — Tu sais, madame, c'est très simple à faire ; si tu le veux, je te le dirai.

— C'est de ce vin d'Espagne, mon mi-

gnon, que vous parlez. Eh bien, on le tient à chauffer là-dessus... sur le samovar.

Toto, suivant son idée : — C'est Alexandrine, la cuisinière, qui le fait, le vin d'Espagne, elle m'a donné le fond, je sais bien. D'abord, elle demande à grand-père du vin, mais du vin rouge, rouge, très bon ; puis elle a mis du sucre, et puis du rhum ; elle fait cuire ça. Oh ! c'est bon.

Eclat de rire général. « Bob » a un succès fou.

La grand-mère a vite pris son parti de la révélation de Toto, d'autant que tout le monde partage l'avis de celui-ci : le vin d'Espagne d'Alexandrine est parfait. On veut emporter une formule plus complète que celle de Toto. La voici comme elle a été dictée :

« Faire un sirop avec un quart de litre d'eau et 500 grammes de sucre ; le mettre sur le feu. Lorsque le sirop forme de petits boulets, le retirer du feu et verser dessus une bouteille de vin rouge ; meilleur est celui-ci, meilleur est le breuvage. Remettre le tout au feu.

Quand le vin blanchit, il faut retirer la casserole du feu, verser dedans un bon verre et demi de rhum, et ne plus alors le remettre au feu qu'au moment de le servir, car il doit être bu très chaud. »

Monsieur Toto, vous êtes « un amour » !

---

### Le Raisin de Thomery

---

Du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> décembre 1893, M. Charmeux fils, de Thomery, a expédié aux Halles centrales de Paris 534,223 kilos de chasselas, contre 202,011 kilos pendant la période correspondante de 1892, soit une différence en plus de 332,212 kilos pour l'année 1893.



## LE CONCOURS AGRICOLE

« C'est toujours la même chose », telle est l'impression qui se dégage d'une promenade au concours général agricole comme d'une visite au salon annuel de peinture.

Nous n'avons remarqué aucune nouveauté sensationnelle, à l'exception d'une betterave de 17 kilos que son propriétaire avait dressée comme un obélisque en la soutenant avec des rubans aux couleurs franco-russes.

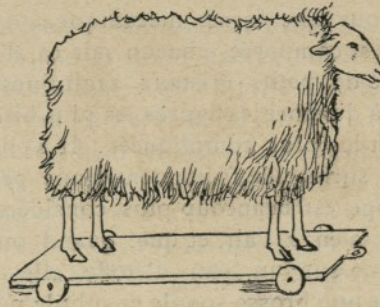
M. de Vilmorin, dont l'exposition très réussie occupait à elle seule un des grands salons carrés du Palais, attire notre attention sur un massif de ces choux frisés roses et bleus qu'il a lancés il y a quelques années, et d'où l'on peut tirer pour les jardins pendant l'hiver de jolis effets décoratifs.

L'éditeur de ces légumes fantaisistes nous affirme qu'ils sont excellents dans le pot-au-feu, et regrette, pour les estomacs de ses contemporains, que leur culture ne soit pas encore plus répandue.

A signaler dans la section des fruits des *Doyennés d'hiver* pesant 990 grammes, et des *Calvilles blanches* de 500 grammes.

La maison Hédiard expose, comme d'ordinaire, des collections choisies de fruits exotiques « amusants », mais dont quelques-uns seuls sont « pratiques » chez nous. Au premier rang de ces derniers est la banane, fruit aussi savoureux qu'incompris, et dont le *Pot-au-Feu* s'occupera un de ces jours.

Beaucoup de volailles de la Bresse et de la Flèche fort appétissantes, aussi dodues que les moutons anglais perfectionnés dans la forme carrée, comme le fait observer l'*Acclimatation*, *Journal des Eleveurs*, rappelle les jouets d'enfants.



## LES TAPIS ET LA NEIGE

M. Emile Gautier a bien voulu répondre dans le *Figaro* à la question que nous nous permettons de lui poser. Il l'a fait à la fois avec l'*humour* et la précision qui lui sont propres et qu'on va apprécier de nouveau. M. Emile Gautier dit :

Les rédacteurs du *Pot-au-Feu* — excellente encyclopédie culinaire à laquelle le *Figaro* souhaite naguère, comme il convenait, la bienvenue, — sont assurément de très braves garçons, sachant comme personne leur petite affaire. Mais il faut avouer qu'ils poussent l'indiscrétion un peu loin.

Vous pourrez en juger d'après la nature des questions auxquelles, parlant à ma personne, ils me somment, sans plus de façon, de vouloir bien répondre :

1° Est-il vrai que le meilleur moyen de nettoyer les tapis d'Orient et d'en raviver les couleurs fanées, c'est de les frotter vigoureusement avec de la neige? — 2° Si la chose est vraie, quelle en est l'explication scientifique?

Mon Dieu! Je ne peux pas dire que le fait soit exact, n'ayant jamais eu l'occasion jusqu'ici de le passer au crible de l'expérience. Mais je ne crois pas m'avancer trop en affirmant qu'il est parfaitement possible, et même tout à fait vraisemblable.

Auquel cas l'action « détergente » de la neige se manifesterait sous deux formes 1° sous une forme mécanique; 2° sous une forme chimique.



1<sup>o</sup> Sous une forme mécanique. — La neige est composée, chacun sait ça, d'une infinité de petits cristaux agglutinés de façon à dessiner les figures les plus biscornues et les plus compliquées. Il s'ensuit que la surface de frottement d'une pelote de neige est beaucoup plus considérable qu'elle n'en a l'air, et que, quand on la promène sur un pan d'étoffe elle agit comme une brosse souple et subtile, pénétrant dans les moindres replis, dans les moindres anfractuosités, dans les moindres pores, d'où ses aiguilles barbelées ont tôt fait d'extraire jusqu'au dernier grain de poussière.

Quand on nettoie un tapis avec des feuilles de thé épuisées, on ne procède pas autrement; mais la neige, dont la texture est singulièrement plus touffue, doit être *ipso facto* infiniment plus efficace.

2<sup>o</sup> Sous la forme chimique. — La neige contient toujours un peu d'eau oxygénée, peut être d'eau ozonisée. Et l'on sait quelle est l'influence de l'oxygène et de l'ozone sur les substances colorantes.

Je ne vois pas, jusqu'à plus ample informé, ce que je pourrais raisonnablement ajouter à ces brèves explications. J'aime pourtant à penser que, telles quelles, elles suffiront à défrayer l'exigeante curiosité des rédacteurs du *Pot au-Feu*.

A la prochaine neige, au surplus, celles de leurs lectrices ou des nôtres à qui l'onglée ne fait pas peur, n'auront qu'à tenter l'essai, sur leur pelouse ou sur leur balcon.

EMILE GAUTIER.

### MALADIE DES HUITRES

Pendant que l'expert en mollusques chargé « par qui de droit » d'ausculter les huîtres prétendues malades, poursuit son enquête, les Parisiens continuent à manger beaucoup de ces petites bêtes, et à se très bien porter.



### NETTOYAGE DES GLACES ET DES VITRES

Je suis certaine que la plupart des lectrices du *Pot-au-Feu* ignorent une excellente façon de nettoyer les vitres et les glaces sans linges ni chiffons !

C'est une aimable créole, ménagère accomplie, qui me l'a révélée ; à la Nouvelle-Orléans, l'usage en est général, paraît-il. Du reste, c'est bien simple : on remplace le linge par... de vieux journaux.

Voici comment procéder : faire une pâte épaisse de blanc d'Espagne délayé dans un peu d'alcool pur, en barbouiller la glace ou la vitre à nettoyer. Laisser sécher, puis prendre du papier — journal ou autre — mais plutôt de qualité inférieure pour qu'il soit plus souple.

En faire un large tampon plat en chiffonnant légèrement les quatre coins qu'on ramène dessous, au centre.

Frotter tout doucement comme avec un linge. La glace ou la vitre devient tout de suite claire et brillante sans conserver de ces « nuages » si difficiles à faire disparaître entièrement.

La seule difficulté, c'est de faire accepter aux domestiques français ce papier qui déroute toutes leurs traditions. Ils objectent aussi les particules de blanc d'Espagne qui font poussière, le papier ne les retenant pas autant que le peut faire un linge. Mais ceci est insignifiant, car il suffit d'étendre un journal ou un linge sous la surface à nettoyer.

Après expérience faite chez moi, je déclare le procédé très satisfaisant.

Mme BELIN.



## CULTURE DE LA COCA



une époque où la coca, qui sert à préparer le vin de coca, est si en honneur, on lira, pensons-nous, avec intérêt un article de M. Édouard

André, rédacteur en chef de la *Revue horticole*, sur la culture de cette plante.

Depuis que l'alkaloïde de la Coca (*Erythroxyton Coca*) a été isolé et que la science médicale a commencé à utiliser sa merveilleuse action anesthésique sur les muqueuses, la demande de la précieuse substance a considérablement augmenté. Aussi la culture de l'arbuste s'étend-elle rapidement sur un nombre considérable de degrés de latitude, le long de la grande chaîne des Andes, depuis la Nouvelle-Grenade jusqu'à la Bolivie.

Le véritable indigénat de l'*E. Coca* n'était pas très bien établi jusqu'à ce que M. Alph. de Candolle eût entrepris d'apporter un peu de lumière dans cette obscurité. En effet, l'arbuste ayant été cultivé au Pérou depuis les Incas et peut-être dans des temps plus reculés, il était difficile aux voyageurs d'affirmer que les échantillons, en apparence sauvages, qu'ils rencontraient, n'étaient pas échappés des anciennes cultures. Dans son livre sur l'*Origine des plantes cultivées*, M. A. de Candolle montre que la Coca est indigène de la Nouvelle-Grenade et du Pérou. Nous avons eu nous-même la bonne fortune de la rencontrer dans la vallée du Cauca, en 1876, sur plusieurs points qui permettent de la considérer comme spontanée, et nos échantillons d'herbier, examinés par M. A. de Candolle lui-même, ne laissent aucun doute sur l'authenticité de l'espèce.

\*  
\* \*

La méthode généralement employée, depuis que l'on se remet, dans les Cordillères, à exploiter la Coca, ne diffère pas

sensiblement des anciens procédés. C'est entre 1,000 et 2,000 mètres au-dessus du niveau de la mer qu'est fixée l'altitude où la culture de l'arbuste se fait avec le plus de succès, bien qu'il soit originaire de la « terre chaude » (*tierra caliente*). Au Pérou, on le cultive sur d'étroites terrasses bien exposées, sur les flancs d'étroites et profondes vallées nommées *Yungas*.

La multiplication se fait par graines, que l'on sème au mois d'août dans de petites caisses ou en planches de terre meuble. L'été suivant, on met les jeunes plants en place sur les terrasses, en les espaçant de mètre en mètre. On a soin de bien choisir une exposition en plein soleil et de donner les soins ordinaires de binage et de sarclage. Le sol a été préalablement défoncé avec soin, mais on n'emploie pas d'engrais, et, lorsque les arbustes sont épuisés, on les remplace par d'autres. Suivant la fertilité du sol, les arbustes atteignent une hauteur normale d'un ou deux mètres, bien inférieure à celle qu'ils ont à l'état sauvage ; mais on ne les tient ainsi à une hauteur restreinte que pour faciliter la récolte des feuilles.

\*  
\* \*

Cette récolte se fait au moyen de femmes qui procèdent à la cueillette trois fois par an, au commencement de janvier, à la Saint-Jean et à la Toussaint. On enlève toutes les feuilles une à une, à l'exception de celles qui sont tout à fait au sommet des rameaux. Les meilleures sont d'un vert foncé, bien marquées par les deux sillons longitudinaux qui existent sur le limbe de chaque côté de la nervure médiane et qui distinguent la vraie Coca des autres espèces du genre *Erythroxyton*. Des Indiennes de la Cordillère et des enfants sont chargés de cette cueillette. De temps en temps, des hommes vont vider les tabliers des cueilleurs et portent les feuilles dans une cour, où ils les répandent sur une aire de pierres ou d'ardoises finement jointoyées et présentant une sur-



face unie, exposée en plein soleil. C'est là que l'on fait sécher les feuilles en les répandant en couches légères et les retournant de temps à autre avec un râteau. Trois ou quatre heures suffisent pour cette dessiccation. On fait grande attention à ne pas procéder à la récolte et au séchage par des temps brumeux et humides, qui sont préjudiciables à la qualité de la marchandise.

Quand le séchage est terminé, les feuilles sont pressées dans des presses en bois, comme des paquets de tabac, et forment des balles de 25 livres, qui sont alors réunies deux par deux et enveloppées de gaines de bananier, constituant ainsi un ballot nommé *tambor*. Sous cette forme, les ballots sont expédiés à la côte, soit à dos d'hommes, soit sur des mules quand les chemins sont praticables. Si le transport a lieu dans la saison pluvieuse, il est préférable d'envelopper les charges dans des *encerados*, sorte de toile goudronnée, usitée dans une grande partie des Andes pour l'expédition lointaine des marchandises.

ED. ANDRÉ.



## CHIFFONS

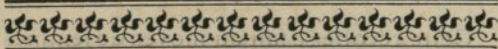
**I**l est encore bien tôt pour s'occuper des vêtements de demi-saison : cependant chez un grand couturier, on m'a donné en prévision de cette époque de transition, des indications dont certaines de mes lectrices pourraient, dès à présent, faire leur profit.

Je veux parler des petites vestes courtes entièrement recouvertes de soutache, qu'on prépare maintenant pour succéder aux jaquettes de fourrure quand celles-ci deviennent trop chaudes et trop lourdes.

La forme est celle des vestes ou boléros d'astrakan et de caracul qu'on porte en ce moment : courte à la taille, avec de grands revers, et fermée de côté par des agrafes, car les boutons seraient d'un mauvais effet sur le tissu soutaché.

On fera ces petites vestes en toutes teintes de drap, selon l'usage et le degré d'élégance auquel on les destine, mais les plus pratiques seront certainement ou toutes noires ou soutachées noir sur le bleu-marin ou vert foncé.

Ce travail de soutache n'est pas très compliqué ; il ne réclame en somme que du temps et du soin, aussi bien des jeunes travailleuses pourraient l'exécuter elles-mêmes. Le vêtement doit être, dans ce cas, absolument terminé, — sauf le montage



## Poids des légumes

Une carotte de moyenne grosseur pèse .....	150	grammes.
Un oignon moyen ....	100	—
Un poireau épluché...	35	—
Une branche moyenne de céleri.....	35	—
Une grosse échalote...	10	—
Une gousse d'ail.....	7	—

Il est bon de s'habituer à apprécier à vue d'œil le poids de ces divers légumes, comme celui de tous les objets d'un emploi courant, afin de ne pas être obligé de recourir à tout instant à la balance.



des manches, du col et de la doublure, — c'est-à-dire qu'il doit être essayé, rectifié, cousu, etc., avant d'être envoyé au dessinateur, de façon à ce que les coutures soient recouvertes uniformément de sou-tache. On fait le dos à petits côtés ; cette façon emboîte mieux la taille d'abord ; ensuite la courbe de la couture se prête mieux à des divisions du dessin de la sou-tache, qu'un dos tout uni et carré.

\*  
\* \*

Sous ces vestes, on mettra n'importe quel corsage démodé ou un simple jersey dont toute la partie apparente sera dissimulée par un gros nœud en mousseline de soie.

Rien de plus joli et de plus simple à faire que ces nœuds. Je préviens seulement qu'il n'y faut pas ménager l'étoffe, et qu'elle doit être toujours double ; plissée fin, elle fait bien plus d'usage qu'employée bouffante. Quant au col, auquel est attaché le nœud, comme il est destiné à être posé sur le col du corsage, il doit être très haut et surtout très souple pour ne pas se déplacer ni gêner les mouvements du cou.

Done, pas de mousseline raide ni de poignet doublé. Tout bonnement un large ruban en satin de la nuance de la mousseline sur laquelle on fixe une bande de mousseline froncée à chaque extrémité. Ruban et mousseline doivent être « justes » à l'encolure, de façon à ne pas bâiller. La fermeture, derrière, se dissimule sous le chou formé par un des bouts de la bande de mousseline. On emploie des anneaux recouverts de cordonnet à la place d'agrafes ordinaires dans lesquelles les cro-chets ne restent pas aussi facilement fixés, et qui se dissimulent moins bien.

\*  
\* \*

Puisque j'en suis aux renseignements techniques, je veux signaler à mes lectrices un moyen de crinolinage très ingénieux ; c'est dans le faux ourlet, — non pas des jupes, mais des jupons — une large paille tressée, faisant office de ressort, tout en

laissant de la souplesse et de la légèreté au jupon. Ce n'est pas dans l'extrême bord du jupon, naturellement, que la paille est posée, mais au-dessus du petit volant placé « à faux », qui termine le fond du jupon.

Cette paille soutient suffisamment la jupe pour dispenser des gros volants qu'on superpose sur les jupons dans ce but. Un simple volant froncé en haute dentelle est en ce cas bien suffisant comme garniture, et l'on peut alors combiner des jupons très pimpants à un prix très abordable. J'ai vu, ainsi, un bien joli modèle, en soie noire pékinée, garni d'un haut volant en tulle grec plissé menu : le bas du volant était terminé par une bande de « trou trou », à sept rangs, garnis d'étroits rubans multicolores, de jolies teintes assorties, le tout plissant également ; la tête du volant formée par une même bande de trou-trou, mais cette fois froncée sur les rubans formant coulisse, et venant se nouer tous ensemble en un gros flot par derrière.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## COURRIER

**A. G. au Guion.** — Les grenouilles sont assez bonnes au printemps, en mars et avril. Mais la meilleure saison est en août et septembre. Ces petites bêtes sont alors débarrassées de leurs œufs, et la nourriture abondante qu'elles ont trouvée pendant la moisson les a amenées à un état de graisse « supérieur ».

**M. F.** — Merci de votre observation dont nous tiendrons compte. — Nous donnerons les recettes des mets signalés et que nous apprécions nous-mêmes comme ils le méritent.

**A. C. D.** — Nous publierons la recette de la sauce aux crevettes. — Chez Echalié, 55, rue Montmartre.

**Abonnée du Nord.** — Nous ne connaissons aucun ouvrage dans le genre de celui que vous nous signalez. Cependant nous prenons soin d'alterner les plats du ménage avec des recettes plus recherchées.

**Golfe Jouan.** — Nous donnerons prochainement les côtelettes milanaïses.

**Château de Campeau.** — Bonne note est prise de votre demande.



**RHUMES** négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris  
Pilules du Dr LANCELOT. 1<sup>re</sup> 50 et 2<sup>de</sup> 50  
Ph<sup>ie</sup> Française, 1, pl. de la République, Paris.

L'Argus de la Presse fournit aux  
artistes, littérateurs, savants, hommes poli-  
tiques, 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<sup>o</sup> J<sup>u</sup>  
Abon<sup>t</sup> 5 L. par An, r. St-Sabin, 12, Paris

**LE PECHEUR**

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE

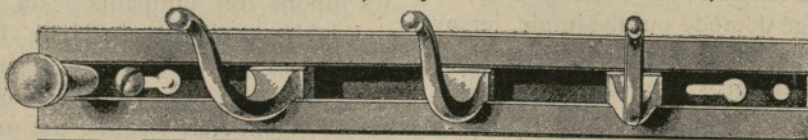
FONDÉE EN 1829

**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 SCHLACKER, 357, RUE SAINT-HONORÉ