

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

ABONNEMENTS

5 francs par an.

PARIS

257, rue Saint-Honoré, 257

UNION POSTALE

6 francs par an.

SOMMAIRE

Cours de M. A. Colombiè : Galantine de volaille.

Recettes : Œufs mollets aux fines herbes — Filets de sole à la Mornay — Tôt-Fait — Ecorces d'oranges confites.

Mai gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Clarification de la gélatine — Conservation du thym.

Variétés : Le veau à l'heure — Pour faire un bon mari — Un haricot nouveau.

Mode : Chiffons.

Courrier.

LE VEAU A L'HEURE

À M. Victorien Sardou.

CHER MAÎTRE ET PRÉCIEUX ABONNÉ,

Je viens de voir Philippe Gille au Figaro. Tout naturellement nous avons causé de l'Académie de cuisine... et de l'autre.

Il paraît que longtemps avant l'apparition de Madame Sans-Gêne et du Pot-au-Feu, vous aviez découvert un restaurant merveilleux où l'on mangeait du veau à raison de dix sous l'heure !

Vous seriez bien aimable de me préciser ce point intéressant d'histoire dramatico-culinaire.

Votre respectueusement dévoué,

MAZARIN.

MON CHER CONFRÈRE,

Gille se trompe : non pas à 10 sous l'heure ; à un sou la minute. Veau à la sauce et aux carottes. Je vous dirai où, quand et comment de vive voix ; mais pour l'écrire, c'est trop long, et j'ai trop à faire.

Cordialités,

V. SARDOU.

« C'était, me dit l'aimable académicien, en 1851 ou 1852 ; j'avais alors vingt ou vingt-un ans. J'habitais dans la Cité, sur le quai Napoléon, qui faisait suite au quai aux Fleurs — un coin charmant, à l'époque — entre le pont au Change et le pont Notre-Dame. C'est là qu'on a bâti depuis l'Hôtel-Dieu. Il y avait une quantité de petites ruelles occupées par des marchands de vin épouvantables, des restaurants infects, fréquentés par des gens bizarres : gratte-papiers, copistes, saute-ruisseaux des études d'huissiers, individus véreux tripotant de la chicane, témoins appelés au palais de justice, etc. C'est, du reste, le quartier des *Mystères de Paris*, d'Eugène Sue, où s'élève aujourd'hui la caserne de la Cité.

« Un beau matin, j'aperçois dans une de ces rues un établissement ayant pour enseigne : *Le veau à l'heure*. J'y entrai par curiosité, je puis dire aussi par nécessité : car, peu riche alors, j'étais habitué à manger fort mal.

« Une salle assez vaste abritait trois ta-

bles disposées en fer à cheval, sur chacune desquelles s'étaient une douzaine de couverts : assiette, couteau, fourchette, salière, une carafe d'eau et un morceau de pain... enfin, tout ce qu'il faut pour manger, moins une nappe et une serviette. Les places étaient numérotées. En face de la porte, un comptoir occupé par une dame, et surmonté de la pendule indispensable : un énorme œil-de-bœuf.

« A l'arrivée d'un client, le garçon se précipitait avec un grand plat rempli de veau aux carottes. « Numéro un... numéro trois ! », criait-il, suivant la place occupée. Aussitôt la dame du comptoir, le garçon et le client regardaient l'œil-de-bœuf et on appelait l'heure : onze heures dix, par exemple, pour l'inscrire sur le registre de caisse. Le garçon servait alors du veau et des carottes dans l'assiette qu'il remplissait de nouveau au moindre signe du consommateur.

« Dès qu'on n'avait plus faim, on tapait sur la table. « Numéro un, onze heures vingt ! », clamait le maître d'hôtel si l'on avait mangé pendant dix minutes.

« On passait à la caisse et l'on payait à raison d'un sou par minute. On voyait parfois des contestations, pour une minute ou deux, fort réjouissantes.

« L'habileté consistait à ne pas se presser, sans quoi on était rassasié très vite. Certains habitués arrivaient à manger pendant plus d'un quart d'heure. Je dus résister treize minutes, car mon premier déjeuner, dans ce restaurant original, me coûta soixante-cinq centimes. Je ne me rappelle pas que ce veau fût plus mauvais que d'autre.

« Je retournai du reste plusieurs fois, au *Veau à l'heure*, pour y mener des amis. Et si Gille, déjà mon camarade, n'avait pas été un « bourgeois », je l'eusse probablement invité. »



GALANTINE DE VOLAILLE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Pour faire une galantine de volaille, on doit toujours choisir une poule grasse, à peau fine et bien charnue. Il ne faut pas prendre une bête trop jeune, parce que sa peau n'a aucune solidité ; il faut éviter cependant qu'elle soit trop vieille. On peut employer une poule de dix-huit mois.

Garniture

Pour une volaille pesant, vidée, environ un kilo, nous emploierons la garniture suivante :

600 grammes de chair à saucisse bien pilée ;

500 grammes de filet de porc ;

130 » » langue écarlate ;

100 » » lard mi-sel ;

100 » » jambon cru ;

30 » » pistaches ;

20 à 30 grammes de sel ;

1 gramme de quatre-épices ;

1 » » poivre moulu ;

1/2 » » muscade ;

1 verre à liqueur de rhum ou de cognac ;

1 verre à madère de vin blanc.

On peut, à la rigueur, supprimer les pistaches, et l'on a le droit d'ajouter des truffes : un huitième de boîte, soit de 100 à 125 grammes.

On peut, aussi, au lieu de 500 grammes de filet de porc, prendre 250 grammes de filet de porc et autant de longe de veau.

On augmente ces diverses quantités en proportion du poids de la bête.

Désossage

L'opération du désossage effraye beaucoup de personnes. Il n'est pourtant pas très difficile de la mener à bien.

Je commence par flamber la bête légèrement. Si on la flambe trop, la peau devient très susceptible ; on ne peut éviter de la gercer en la travaillant, et chaque gercure se traduit par une tache quand la galantine est terminée.

Je tranche les pattes au-dessus du renflement du pilon, puis je coupe les ailerons.

Je fends le cou pour enlever le jabot ; mais comme je dois fendre la poule sur le dos, j'achèverai de la vider seulement tout à l'heure : ce me sera alors plus facile. Je coupe le cou en ayant soin de laisser la peau qui l'enveloppe.

Je fends ensuite complètement le dos depuis le cou jusqu'à trois ou quatre centimètres du croupion, de façon à ne pas être gêné pour retirer la carcasse. Ne croyez pas qu'en restreignant cette ouverture, il y ait moins de chances pour que la galantine crève pendant la cuisson : comme nous le verrons tout à l'heure, cela tient uniquement à la façon de l'emballer.

Avec la pointe du couteau, je soulève délicatement la peau le long de la fente, pour la détacher de la carcasse que j'enlève ainsi que le bréchet, en brisant, si

c'est nécessaire. Après quoi, je vide la bête. Tout cela est l'affaire de sept ou huit minutes.

Il s'agit maintenant de désosser les cuisses et les ailes. C'est la partie la plus délicate du travail. Avec un excellent et mince couteau, je cerne le fémur à l'endroit où il tenait à la carcasse, c'est-à-dire je tranche tout autour de l'os, de manière à bien en détacher la chair. Je fais alors glisser la chair en descendant le long de l'os, mettant celui-ci à nu jusqu'à l'articulation du genou où je cerne une seconde fois, coupant les nerfs environnants.

Je n'ai plus dès lors qu'à tirer les deux os de la cuisse pour les faire sortir par l'intérieur de la volaille.

Je cerne de même le moignon des ailerons et j'enlève l'os très facilement.

La peau de la bête est dès lors complètement débarrassée des os ; je la sale un peu à l'intérieur. Il est préférable de ne point la laver, l'eau entraînant une notable partie de la gélatine de la bête. Or, cette gélatine contribue à la formation de la gelée.

Remplissage

Souvent, on coupe les viandes de la garniture en bandes que l'on dispose par couches successives ; je préfère couper tout en dès d'un centimètre carré, le mélange s'opère mieux et la galantine est plus marbrée. A la garniture indiquée tout à l'heure j'ajoute, également coupés en dès, le foie, le cœur et les filets de la volaille.

Quand tout est bien mêlé et assaisonné, je remplis la bête ; et après avoir replié dessus la peau du cou, je la place, le côté fendu en dessus, sur une serviette légèrement beurrée. Je roule, évitant les plis, je ramène les deux bouts de la serviette sur le ventre et je ficèle tout autour.

Il importe de ne point trop serrer, pour laisser le gonflement s'opérer normalement.

Si on coud la bête, elle crève neuf fois sur dix.

Quant aux pistaches, leur petite taille dispense de les couper. On les met dans l'eau bouillante ; on retire la casserole du feu, on la couvre et on laisse les pistaches pocher une ou deux minutes. Après quoi on les retire et on les débarrasse de leur peau.

Braisage

Il s'agit maintenant de cuire la galantine tout en préparant la gelée qui l'agrémentera.

Je garnis une casserole ou une braisière avec des couennes de lard, le côté du poil en dehors, pour que ça n'attache pas. J'ajoute un oignon moyen coupé en rondelles, une ou deux carottes coupées de même, puis les débris de la poule et les abattis. Sur le tout, je place la galantine, autour de laquelle je dispose :

500 grammes d'os de bœuf ;

500 » » de veau ;

1 pied de veau qui nous dispensera d'employer de la gélatine pour faire prendre la gelée.

Je couvre la casserole, et je laisse suer à feu assez vif.

Au bout d'une dizaine de minutes, quand ça commence à « chanter » et à exhaler de l'arome, je mouille avec un quart de litre de vin blanc ; et j'achève de couvrir la galantine avec de l'eau — soit environ deux litres, si la casserole est bien proportionnée. Je sale.

Je fais alors bouillir. Quand j'ai bien écumé, j'ajoute un bouquet garni et je laisse bouillir doucement comme un pot-au-feu, à casserole *couverté*.

On compte, à partir de ce moment : deux heures de cuisson pour une volaille d'un kilog. ; deux heures et demie pour un kilo et demi ; trois heures pour deux kilos.

Au bout de ce temps, je retire la galantine, laissant la casserole sur le feu pour que s'achève le jus qui formera la gelée.

Déballage

Dès que la galantine est sortie de la casserole, je la pose sur une table et je la déballe avec soin.

Je trempe ensuite dans l'eau froide la serviette qui l'enveloppait ; et après l'avoir bien pressée, je l'étends sur la table, sans plis, comme pour la repasser. Je pose dessus la galantine, à environ vingt centimètres du bord, la partie fendue en dessus. Je replie le bord du linge sur le dos de la bête et après avoir achevé de la rouler, je serre les deux bouts avec une ficelle, bien juste, comme les deux extrémités d'un boudin.

Avoir soin de remarquer le côté de l'estomac — côté non fendu — qui doit se trouver en haut quand on met sous presse.

Je pose alors la galantine sur un plat et je la couvre avec une planche sur laquelle je répartirai un poids de trois kilos. Je la laisse ainsi refroidir trois ou quatre heures. Après quoi je la déballe.

La gelée

Pendant ce temps, la casserole est restée sur le feu. Il faut l'y laisser environ pendant deux heures et demie après avoir enlevé la galantine, en entretenant toujours une ébullition partielle comme pour le pot-au-feu.

Au bout de ce temps, on passe la cuisson, on la dégraisse et on procède à la clarification.

Pour clarifier, je mets dans ma casserole, par litre de jus :

2 blancs d'œuf ou un œuf tout entier ;

60 grammes de chair maigre de bœuf grossièrement hachée ;

Quelques grains de poivre ;

Quelques feuilles d'estragon ;

1/4 de jus de citron ;

1 verre à madère de vin de madère.

Les proportions que nous avons employées doivent donner à peu près un litre de jus.

Je verse le tout dans une casserole bien propre et je mets sur le feu.

La chair de bœuf ne sert point à la clarification, elle a pour but de corser la gelée.

A première ébullition, je passe le jus à travers une serviette fine et je laisse refroidir dans un ou plusieurs plats, en un endroit très frais. La gelée est prise au bout d'environ une heure et demie, si la température est voisine de zéro. Mais il est bon de la laisser reposer pendant six heures avant de la travailler ou de la manger : elle gagne en saveur et en transparence. Si l'on n'a pas de glace ou une cave très fraîche à sa disposition, on la laisse prendre pendant la nuit.

On en hache alors une partie pour former un lit autour de la galantine. On découpe le reste en carrés, en losanges, en rondelles, etc., et chacun décore son plat suivant ses tendances artistiques.

CLARIFICATION DE LA GÉLATINE

La gélatine que l'on emploie pour la confection de certains entremets a besoin d'être clarifiée. Voici un des meilleurs procédés.

Pour 6 à 8 feuilles de gélatine, battez un blanc d'œuf avec un bon demi-verre d'eau (verre de cuisine). Ajoutez la gélatine après l'avoir fait tremper quelques instants dans l'eau froide. Mettez sur le feu, et passez à première ébullition.

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES

LES recettes d'œufs sont toujours et partout les bienvenues. Celle-ci est des plus faciles à exécuter et exige très peu de temps.

Le point important réside dans la cuisson des œufs, pour qu'ils ne cuisent pas trop et ne deviennent pas durs.

Les œufs

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole plutôt profonde. Mettez vos œufs dans une passoire, et plongez passoire et œufs dans la casserole : l'eau doit recouvrir entièrement les œufs. Couvrez et laissez exactement 5 minutes à partir du moment où l'ébullition recommence. Le feu doit être assez fort pour que cette ébullition reprenne rapidement. Dès que les 5 minutes sont écoulées, enlevez la passoire et plongez-la vivement dans une terrine d'eau froide : laissez-y les œufs une dizaine de minutes. Ceci vous permettra de les écailler plus facilement sans risquer de les endommager. Au moment de les servir, pour les réchauffer, vous les remettrez tout écaillés, dans la même passoire que vous plongerez quelques minutes dans de l'eau *non bouillante*, mais simplement chaude et salée.

La sauce

Tandis que vos œufs rafraîchissent, préparez votre sauce. Voici les proportions pour 6 œufs :

3/4 d'un verre de vin blanc, soit un décilitre 1/2 ;

La valeur d'un *très gros œuf* de beurre ;

Une cuillerée de farine ou 10 grammes ;

Une bonne cuillerée de persil haché ;

Echalote et ciboule, quantités variables selon les goûts et les estomacs. Mais,

d'une façon courante, on peut compter sur une tige de ciboule et une échalote moyenne pour les proportions ci-dessus.

Mettez dans une petite casserole tous les ingrédients désignés, à l'exception du beurre dont vous ne mettez que la moitié. Ajoutez deux bonnes pincées de sel et une pincée de poivre.

Posez sur le feu : délayez et tournez bien avec la cuiller de bois pour fondre également le beurre et éviter les grumeaux de farine. Ne quittez pas et remuez toujours pendant sept ou huit minutes ; ce temps de cuisson doit amener la sauce au point voulu. Il faut qu'elle soit assez consistante pour couvrir les œufs à deux millimètres environ d'épaisseur. Ce dont vous vous assurez en examinant le dos de la cuiller qui vous sert à tourner la sauce.

Ajoutez alors — hors du feu — le reste de votre beurre, divisé en tous petits morceaux ; mêlez bien et versez sur les œufs disposés en rosace au fond d'un plat.

Observations

Tenir la sauce un peu salée à cause des œufs qui, intérieurement, n'ont pas de sel.

On peut placer des croûtons très minces, frits au beurre, entre les œufs. Je ne l'indique que comme raffinement, ayant voulu donner une recette simple et expéditive.

Les œufs doivent être absolument frais, comme pour cuire à la coque, si on veut les avoir bien moulés et unis.

Le système de la passoire contenant les œufs procure une uniformité de cuisson qu'on n'obtient pas en plongeant les œufs un à un dans l'eau bouillante, à plus forte raison en les retirant de même ; il est évident que le dernier sorti de l'eau y a séjourné au moins une demi-minute de plus que les autres ; et, pour les œufs, ce laps de temps a une grande importance.

LA VIEILLE CATHERINE.

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Faute de soleil, paraît-il, on pêche peu de salmonides. Aussi le gros saumon se maintient entre 6 et 7 fr. le kilo ; le petit se vend de 8 à 9 fr. Se méfier des saumons prussiens, fort inférieurs et faciles à reconnaître : crus, ils sont d'un rose très pâle ; cuits, ils ont une teinte safranée. On en trouve à partir de 5 fr. le kilo.

La truite saumonée est hors de prix : 7 à 8 fr. le kilo, les petites ; 12 à 14 fr. les grosses.

Les petites truites de rivière sont également peu abondantes, de 8 à 9 fr. le kilo.

Le bar et le mulot sont toujours rares et peu recommandables.

La saison est excellente pour le turbot : on en a vendu ces jours derniers à 3 fr. le kilo. La barbu est plus chère : 4 fr. 50 environ.

Toujours peu de merlans — mais de bons maquereaux de Bretagne à 60 ou 75 centimes pièce. Les préférer aux énormes maquereaux de Norvège pesant une livre et demie.

On voit plus d'aloses : 5 fr. un poisson d'un kilo.

Beaucoup de langoustes et de homards : 5 fr. le kilo.

Pas de variations sur les crevettes : la rose 25, 14 et 5 fr. le kilo — la grise 2 fr. 50.

Comme poissons d'eau douce, il n'y a guère à recommander à cette époque que les écrevisses et les éperlans.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous sommes en plein dans la crise annuelle de la volaille.

Petits poulets nouveaux gros comme le poing : 5 fr.

Dindonneaux : 8 et 10 fr.

On trouve d'assez beaux pigeons ; et pour 7 à 8 fr. on a un assez joli caneton.

La rigueur de la température empêche le développement de toute la gent volatile.

Les lapins de garenne — que l'on a toujours le droit de tuer, comme animaux nuisibles — ne se vendent pas plus cher qu'il y a deux mois. Mais les femelles sont pleines et les mâles sont durs.

VIANDE DE BOUCHERIE

N'a pas subi de nouvelle augmentation.

C'est la pleine saison des chevreaux ou « biquets ».

LÉGUMES

Les cultivateurs de Clamart, le pays des petits pois, nous annoncent une saison exceptionnelle. La récolte est, paraît-il, admirablement préparée; mais le froid retarde les progrès de la végétation.

Les haricots d'Espagne sont finis. Ceux du Midi valent de 1 fr. 30 à 1 fr. 75 le demi-kilo.

Petits pois extra, de 2 fr. à 2 fr. 50 le litre; ordinaires, 1 fr. 50.

Carottes nouvelles de 90 centimes à 1 fr. 20 la botte — navets, 1 fr.; à cette époque, ils subissent d'ordinaire un renchérissement momentané.

Oignons nouveaux : 20 centimes le tiers de botte.

Fèves : 40 à 50 centimes la livre, non écossées.

L'oseille et les épinards restent abondants à 15 et 20 centimes la livre; les artichauts du Midi sont toujours superbes, de 20 à 50 centimes, suivant taille et fraîcheur.

Les pommes de terre nouvelles du Midi se vendent, comme celles d'Afrique, 30 et 40 centimes. Elles seront chères jusqu'au 15 mai, croit-on.

Les beaux choux-fleurs de Paris, bien blancs, valent facilement 1 fr. pièce, et pas gros — ceux d'Angers, jaunes et moins bons, 35 à 50 centimes.

Les asperges sont à la hausse; il est à craindre, en raison du froid, que la récolte soit bientôt finie.

Il n'y a pas eu de morilles. Et l'on a remarqué que les années où la morille manque, la truffe fait défaut!

Tomates du Midi : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 la livre.

SALADES

La chicorée, la romaine et la laitue deviennent abondantes. Ce sont les salades de saison.

FROMAGES DE SAISON

Brie, camembert, coulommiers, commencent à perdre beaucoup de leur qualité.

FRUITS

Nous aurons, dit-on, beaucoup de fraises. Actuellement, les petites valent 3 fr. la livre, en beau choix. Les grosses se vendent encore au petit panier.

Mauvaises cerises à 3 fr. 50 la livre.

* Menu *

LANGUE FUMÉE, SAUCISSON, RADIS, BEURRE
ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES
EMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
MAYONNAISE DE LANGOUSTE
TOURTE AUX POMMES

POTAGE AUX HERBES
MATELOTE D'ANGUILLE
POUPIETTES DE VEAU
PIGEONS ROTIS
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
TARTE AUX FRAISES

OMELETTE A L'OSEILLE
ROGNONS SAUTÉS
VEAU FROID EN GELÉE
SALADE DE ROMAINE
GATEAU DE RIZ

POTAGE PURÉE DE POIS
COQUILLES DE POISSON
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE
PINTADE ROTIE
ÉPINARDS AU JUS
COMPOTE D'ANANAS

SARDINES FRAICHES, BEURRE, RADIS
BLANQUETTE DE VEAU
JAMBONNEAU
SALADE DE HARICOTS VERTS
GATEAU TOT-FAIT

POTAGE PRINTANIER
FILETS DE SOLE MORNAY
SELLE DE MOUTON ROTIE
GALANTINE DE VOLAILLE
SALADE DE LAITUE
PETITS POIS AU JUS
BAVAROIS A LA VANILLE

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON
COTELETTES DE VEAU FOYOT
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
FILETS DE MAQUEREAU FROIDS
SAUCE RÉMOULADE
GATEAU BRETON

POTAGE JULIENNE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
CANARD AUX PETITS POIS
ROTI DE BŒUF
MACARONI A L'ITALIENNE
FROMAGE A LA CRÈME, FRAISES



FILETS DE SOLES A LA MORNAY

Les filets de soles Mornay sont d'origine relativement récente ; on ne les trouve pas en tout cas dans beaucoup de bons livres de cuisine datant déjà de quelques années. Ils étaient au début, la spécialité des grands restaurants ; mais depuis, ils sont passés dans la cuisine courante, et plusieurs abonnées en ayant réclamé la recette, nous avons trouvé une bonne formule, qui, très simple d'exécution, sera certainement bien accueillie par tout le monde.

Formule

Pour quatre ou cinq convives, il faut une sole pesant au moins une livre.

Voici les proportions nécessaires :

2 verres 1/2 vin blanc, soit 5 décilitres ;

1 verre 1/2 de lait ;

70 grammes de bon beurre frais, soit un peu plus d'un demi-quart ;

2 cuillerées à soupe de farine ou en tout 20 grammes ;

2 cuillerées à soupe gruyère râpé, soit environ 45 grammes ; ou moitié gruyère et moitié parmesan ;

Quelques branches de persil, de thym, deux feuilles laurier, deux ou trois oignons moyens, un peu de carotte.

Les filets de sole

Il est préférable d'opérer sur une belle sole plutôt que sur deux petites. On partage chaque filet en deux, ayant ainsi l'avantage de les avoir plus épais, sans que le nombre soit changé.

La sole étant écorchée sur ses deux faces, enlevez-en les filets. Pour cela, prenez un petit couteau de cuisine, pointu et bien affilé. Faites une incision au milieu, de la tête à la queue, de façon à mettre la grosse arête à nu. Puis, glissant au fur et à mesure le couteau vers les bords du poisson, détachez doucement les chairs, en râclant sur les arêtes.

Vous avez ainsi quatre filets. Partagez-les en deux sur leur longueur, en coupant un peu en biais, dans le sens que présente le filet entier à sa partie supérieure.

Le court-bouillon

Mettez la tête, les arêtes, et tous les débris du poisson — sauf les deux peaux dont vous avez dépouillé primitivement la sole — dans une casserole avec deux verres et demi de vin blanc, une feuille de laurier, une brindille de thym, quatre ou cinq boules de poivre concassé, un petit oignon émincé, et une toute petite pincée de sel. Ce court-bouillon devant, par la suite, réduire aux trois quarts, serait insupportablement salé, si dès le début on y mettait le sel en rapport avec la quantité de liquide.

Les débris doivent baigner : cassez les arêtes pour les enfoncer dans la casserole. Couvrez la casserole et laissez cuire à petit bouillon pendant une demi-heure.

Le pochage des filets

Ceci fait, passez votre cuisson au-dessus d'une casserole ou d'un plat contenant vos filets, de façon qu'ils y baignent aisément.

Vous pouvez, pour éviter de prendre une seconde casserole, passer la cuisson

au-dessus d'une petite terrine ; puis laver et essuyer la casserole, et y reverser la cuisson après y avoir placé les filets.

Couvrez et faites *pocher* vos filets : c'est-à-dire, laissez-les dix minutes sur le coin du fourneau, très chaudement, mais *sans bouillir*. Les chairs du poisson, ainsi détachées, cuisent bien plus vite, et l'ébullition, les atteignant trop profondément, leur enlèverait tout goût et toute consistance.

Les dix minutes écoulées, retirez avec précaution les filets pour ne pas les briser, égouttez-les et mettez-les de côté, en les couvrant pour qu'ils ne refroidissent pas trop.

La sauce

Au-dessus de la même petite terrine tout à l'heure employée, passez encore votre cuisson dans laquelle quelque débris de sole a pu se détacher en pochant. Essuyez la casserole comme précédemment, puis reversez-y la cuisson. Posez la casserole, sans couvercle, sur un feu très vif, et faites bouillir grand train, jusqu'à ce que le liquide prenne la consistance d'une sauce un peu claire. Ce résultat est obtenu, du reste, quand il ne reste plus de liquide que la valeur d'un bon quart de verre seulement ; c'est l'équivalent de quatre cuillerées à soupe.

Tandis que réduit votre cuisson, vous vous occupez de la béchamel à laquelle, tout à l'heure, elle sera incorporée.

La béchamel

Dans une petite casserole de la contenance d'un demi-litre environ, mettez 20 grammes de beurre — ce qui donne la grosseur d'un œuf de pigeon — avec un *petit* oignon moyen et le quart d'une carotte moyenne, ou une carotte nouvelle entière : oignon et carotte coupés en petits dés.

Posez la casserole sur un feu modéré, et pendant trois ou quatre minutes faites revenir, en tournant, carotte et oignon.

Ajoutez votre farine — c'est-à-dire deux cuillerées à soupe (20 grammes en tout). Remuez bien jusqu'à ce que la farine ait absorbé tout le beurre, soit deux minutes. Surtout ne laissez pas roussir.

Versez alors petit à petit, sans cesser de tourner, un verre et demi de lait, froid ou tiède ; lorsqu'il est chaud, les grumeaux se forment plus facilement. Délayez, et ajoutez une branche de persil avec une pincée de sel. Faites réduire et épaissir sur feu doux, en tournant toujours tranquillement, pendant à peu près un quart d'heure. Je ne puis guère préciser à quelques minutes près : cela dépend du feu. En tout cas, la sauce doit être très consistante, comme une bouillie épaisse. Seulement, comme elle épaissit très rapidement, il est prudent d'opérer sur un feu très doux si l'on ne veut pas s'exposer à dépasser le degré voulu. On pourrait toujours, dans ce cas, ajouter un peu de lait, mais les proportions alors sont changées ; et puis, cuisant tout doucement, le lait s'imprègne mieux de l'arome des assaisonnements.

Notre sauce donc est à point, *bien consistante*.

Passez-la *tout de suite* à travers une passoire très fine. Si vous attendez, la sauce se refroidissant, épaissit beaucoup et passera moins facilement.

Ajoutez-y la réduction du court-bouillon de poisson, ou plutôt passez votre sauce béchamel au-dessus de la casserole contenant la réduction du court-bouillon, mais hors du feu.

Mettez-y une bonne cuillerée de gruyère râpé, et gros comme un bel œuf — soit 50 grammes — de beurre. Ces deux derniers ingrédients hors du feu également, pour qu'ils ne brouillent pas. Tournez avec

la cuiller de bois pour bien lisser la sauce qui doit être crémeuse et très consistante. Goûtez pour le sel.

On ajoute souvent au fromage de la panure. Il vaut mieux ne pas le faire. Le pain se colore plus vite que le fromage; et, si on laisse à ce dernier le temps de gratiner, le pain prend le goût de graillon.

D'autre part, il vaut mieux employer moitié gruyère et moitié parmesan. Le gruyère donne du moelleux, le parmesan donne du goût. Malheureusement le parmesan est souvent de qualité inférieure et communique un goût fort. Si on ne peut l'avoir très bon, il faut s'en passer.

Dressage du plat

Beurrez le fond d'un plat allant au four, avec gros comme une petite noix de beurre. Mettez une couche de sauce; puis installez par-dessus vos filets, sur deux rangées, en les chevalant les uns sur les autres. Tâchez que leurs extrémités ne pointent pas trop en saillie, la sauce que vous versez par-dessus devant les recouvrir d'une nappe de crème uniforme. Saupoudrez ensuite légèrement d'une cuillerée de gruyère râpé et mettez à prendre couleur au four vif, pendant deux ou trois minutes.

Le four

La chaleur doit être plus forte dessus que dessous. Si la plaque sur laquelle vous posez votre plat est très chaude, il serait bon de mettre sous le plat une casserole avec un peu d'eau pour éviter que la sauce ne gratine au fond du plat.

Avec le gaz ou le four de campagne, il faut un peu plus de temps, de trois à cinq minutes.

De toute façon, il importe que la chaleur soit vive afin que la coloration soit promptement obtenue; sans cela les filets de sole recuisent, et, poisson et sauce perdent de leurs qualités.

LA VIEILLE CATHERINE.



TOT-FAIT

Tl y a plusieurs formules de *tôt-fait*. En voici une excellente. Elle permet d'improviser en une demi-heure, avec des éléments qu'on a toujours sous la main, un entremets réellement fin dont la réussite est certaine.

Pour un gâteau de 16 centimètres de diamètre, suffisant pour six à huit personnes, prenez :

- 125 grammes de beurre ;
- 125 — de sucre en poudre ;
- 50 — de crème de riz ;
- 50 — de farine ;
- 3 beaux œufs ;

Un parfum quelconque : vanille, orange, citron, rhum, etc...

La crème de riz, que l'on peut remplacer par une quantité égale de farine ordinaire, donne à la pâte une remarquable finesse. Avec elle, le *tôt-fait* se rapproche beaucoup des gâteaux dits « pains de Gênes » que l'on trouve chez les bons pâtisseries parisiens.

Mêlez les œufs entiers avec le sucre, et travaillez avec la cuiller de bois jusqu'à ce que la pâte ait acquis une certaine légèreté. Ne vous contentez pas de tourner; mais coupez, battez la pâte en la soulevant, un peu comme si vous battiez des œufs pour

une omelette. Cela, pendant à peu près dix minutes.

Incorporez alors le parfum (dont nous parlerons tout à l'heure), la crème de riz et la farine préalablement tamisée, puis ajoutez le beurre fondu.

Vous pouvez laisser ce beurre deux ou trois minutes sur le feu après qu'il a été fondu, de manière à lui faire prendre une teinte noisette *très légère* : le goût qu'il donne à la pâte dans ces conditions est préféré par certaines personnes. De plus, évitez de verser dans la pâte l'écume qui est à sa surface et les impuretés tombées au fond ; il suffit pour cela de verser doucement.

L'incorporation du parfum, de la crème de riz, de la farine et du beurre exige à peine trois ou quatre minutes. Dès qu'elle est terminée, versez la pâte dans le moule et mettez au four.

Le Parfum

Si vous parfumez avec de la vanille, procédez de la manière suivante :

Fendez en deux la moitié d'une gousse ordinaire. Enlevez la moelle, c'est-à-dire les petites graines qui se trouvent à l'intérieur, et mettez-la sur une assiette avec un peu de sucre en poudre. En frottant et écrasant le tout avec une cuiller, vous divisez la vanille dont les graines se mêlent parfaitement au sucre. Vous obtenez ainsi un sucre vanillé comme celui du commerce, avec cette différence que le vôtre n'est point falsifié.

J'engage, si on emploie la vanille, à diminuer un peu la dose de sucre : à en prendre 110 grammes au lieu de 125, le parfum délicat de la vanille étant facilement dominé par le goût du sucre.

Gardez au contraire la dose normale si vous employez d'autres parfums. Mélangez alors de même avec le sucre et les œufs, soit

la moitié d'un zeste d'orange ou de citron râpé, soit une petite cuillerée à café d'infusion de zeste dans l'alcool, soit un verre à liqueur de rhum, kirsch, etc...

Cuisson

Prenez un moule uni ordinaire que vous beurrez. Les quantités indiquées occupent une hauteur d'environ 2 centimètres dans un moule de 16 centimètres de diamètre.

Mettez à four assez chaud, en couvrant le moule avec une feuille de papier pour empêcher le gâteau de prendre trop vite couleur et permettre à la chaleur du dessous de bien le faire monter. Tournez le moule dans le four toutes les cinq minutes ; et, vers la fin, enlevez le papier pour que la surface se dore.

La cuisson exige de 25 à 30 minutes. On reconnaît son achèvement en sondant avec une aiguille que l'on doit retirer sèche. Ce gâteau double à peu près de hauteur à la cuisson. Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir.

MAZARIN.

AVIS

Nos collections de l'année 1893 sont totalement épuisées ; nous ne possédons plus que quelques exemplaires d'une brochure (32 pages ; prix : 1 fr. 75) renfermant les recettes publiées dans les six premiers numéros du journal.

Le numéro 1 de la présente année est également épuisé ; nous le ferons réimprimer sous peu. Avis en sera donné pour les personnes qui auraient à compléter la collection de l'année 1894.

Nous rappelons à nos Abonnés anciens et nouveaux que le POT-AU-FEU portant la date du 1^{er} et du 15 est publié les 1^{er} et 3^e samedi du mois très régulièrement.

Les demandes de changement d'adresse doivent être accompagnées de quarante centimes en timbres-poste.



Pour faire un bon mari

Monsieur le Directeur,

ANGLAISE, habitant la France et abonnée du *Pot-au-Feu*, je me risque à vous communiquer la recette suivante, cueillie par moi, dans une Revue que je reçois de Londres. C'est la recette pour avoir un bon mari. Peut-être est-elle inutile en France où, m'a-t-on dit, tous les maris sont parfaits ; mais vos lectrices ne seront sans doute pas fâchées de la tenir en réserve au titre d'en-cas. Je la traduis à leur intention.

Les maris ont un point commun avec les melons. On ne connaît bien ceux-ci qu'en y goûtant. Je n'entends pas conseiller à une femme de mordre par tranches son époux pour le mieux comprendre, mais il faudra qu'elle lui laisse passer tout un été, tout un hiver, pour arriver à se rendre compte du réel caractère dont il est doué.

Et quand ce caractère aura été saisi, s'il est bon, il devra présenter en proportions convenables, toute la gamme des qualités suivantes : bonté, bienveillance, esprit naturel, énergie, fierté mâle.

C'est un idéal auquel le sujet peut ne pas répondre absolument. Alors que faire ? Si vous tenez à tout prix, mesdames, à avoir un bon mari, pénétrez-vous de la

recette ci-après et faites-en un usage continu :

Tact conjugal.....	5 parties.
Indulgence.....	5 »
Bon caractère.....	10 »
Bonne tenue de maison.	10 »
Bonne cuisine.....	20 »
Affection	50 »

Vous trouverez très peu de réfractaires si, du matin au soir, vous vous astreignez à faire emploi de cette souveraine mixture. D'éléments très ordinaires, vous parviendrez avec du temps et de la patience, à tirer un bon mari doublé d'un gentleman.

Quelques hautes autorités en matière conjugale, ont bien insisté sur ceci : c'est que tact, indulgence, bonne humeur et même bonne cuisine, ne sont que des manifestations d'affection conjugale, et c'est en ce dernier sentiment que tiendrait toute la recette. Mais c'est, ce me semble, jouer sur les mots.

Il est nécessaire d'ajouter que cette recette a été essayée pendant plusieurs générations. Dans certaines familles, elle s'est transmise de mère en fille et jusqu'à présent, il n'en a pas été trouvé d'équivalente ni surtout de meilleure.

Vous me demanderez peut-être si je me suis livrée à une expérience personnelle de la mirifique et infaillible recette. Ce serait pure indiscretion de votre part et, sans plus, je vous tire ma révérence.

LADY PRATIK.

CONSERVATION DU THYM

Quand vous achetez du thym, effeuillez-le et conservez dans une petite boîte en fer-blanc les feuilles qui, seules, donnent du goût.

La plupart des cuisinières enferment... ou même laissent traîner, les branches de thym entières. Les feuilles tombent, se perdent, et le bouquet est bientôt réduit à l'état de « balai » dénudé. On ne met alors dans la sauce que des brindilles de bois pleines de poussière, et qui procurent un goût amer.

ÉCORCES D'ORANGES CONFITES

Les personnes qui ont des loisirs peuvent s'amuser à confire les écorces d'oranges au lieu de les jeter.

Mettez les écorces dans l'eau froide et chauffez *très doucement*. Ceci, pour enlever une partie de l'amertume. A première ébullition, retirez-les, placez-les de nouveau dans de l'eau froide, et faites cuire — autant que possible en évitant l'ébullition — pendant deux ou trois heures suivant la nature des oranges. La cuisson est achevée quand on peut traverser la peau avec une paille. Si elle a été trop précipitée, les écorces restent amères.

Passez-les alors à l'eau froide, égouttez, et mettez dans du sirop à 30 degrés.

Au bout de vingt-quatre heures, retirez-les et faites réduire le sirop pour le ramener à 30 degrés. Car il est tombé à 20 ou 25. Faites les tremper dans ce sirop encore vingt-quatre heures.

Retirez-les et donnez-leur un troisième bain de vingt-quatre heures dans le sirop ramené, cette fois, à 35 degrés.

Égouttez, et séchez à l'étuve.

Les écorces ainsi préparées sont très-bonnes, mais n'ont point le brillant de celles que vendent les confiseurs. L'opération du *glacage*, qui leur communique ce brillant, est assez délicate; nous ne la décrivons, ni ne la conseillons.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
Samedi 19 Mai 1894.



CHIFFONS

Le succès du tulle illusion s'est encore affirmé ces jours derniers, non seulement en blanc pour les nœuds de cravates, mais en couleur comme garniture de chapeaux. On en fait des choux froncés, de grosses torsades légères, en combinant deux ou même plusieurs teintes. Le vert associé au blanc et au noir s'harmonise un peu avec tout.

On emploie très avantageusement ce tulle en brides de chapeaux, peut être aussi chaudes, mais plus agréables, plus souples et légères. En tout cas, elles sont également seyantes aux jolis minois tout frais et roses, et aux visages un peu fanés des mamans.

Pour les capotes, beaucoup de guirlandes de fleurs ou de feuillage, suivant exactement la forme de la tête, et descendant assez bas de chaque côté du chignon. Du reste, toutes les garnitures des chapeaux actuels ont cette tendance : le chignon est comme emboîté entre deux pendants, grappes de fleurs, choux, pans de ruban, etc., symétriquement posés, et allongeant beaucoup l'aspect général de la coiffure.

Dans ce genre, j'ai noté une capote toute simple, mais de grande allure : une guirlande très fournie en lierre entourant un minuscule fond plat en or. La guirlande marquait une pointe accusée par devant, fuyait sur les côtés en dégageant bien les

cheveux, pour revenir vers le visage, à hauteur de l'oreille, se terminer de chaque côté par un chou de satin blanc. A gauche, et un peu en arrière une belle aigrette noire.

On voit les mêmes guirlandes en bluets, avec touffes de boutons d'or — le bleu bluet, par parenthèse, est très à la mode en taffetas et en rubans. Elles se font encore en réséda avec roses-reine, en géraniums de tons éclatants, en primevères de velours, en violettes des bois, violettes de Parme, etc. Pour les fleurs légères, comme les bluets et les violettes, on en fait sur-tout des chaperons entiers. Pour cela on les monte sur une forme de tulle laitonné, toute plate, figurant un trèfle, et cette disposition donne justement la courbe et l'encadrement voulus. Toujours le panache de fleurs différentes, à gauche, ou les coques de ruban, de dentelle ou de velours. Les coques de ruban blanc pailleté de jais sont encore une nouveauté.

A propos de noir et blanc, le pékiné est de plus en plus en faveur. On le mélange avec du noir léger, mousseline de soie, dentelle de Chantilly, tulle point-esprit, etc.; et pour enlever à l'ensemble son air forcément « demi-deuil », on ajoute un haut col et une petite ceinture en velours couleur géranium ou rubis, bien éclatant.

Un amour de petit camail, à signaler : en taffetas changeant rougeâtre et noir, avec les reflets de la teinte jadis appelée, je crois, aventurine. Rien qu'une pèlerine courte à la taille derrière, se terminant devant un peu en pointe. Grand col carré recouvert de tulle point-esprit noir, et bordé, ainsi que la pèlerine, de trois plissés de tulle point-esprit; même plissé en ruche très fournie et montante à l'encolure. C'est un modèle très faisable à la maison, car toute son élégance consiste dans le choix du taffetas et l'abondance du plissé de tulle.

On revient aux mantelets légers à longs pans noués derrière, et l'on pourra même rajeunir de cette façon un collet de l'an

dernier, en ajoutant les pans en tulle, en dentelle ou toute autre étoffe légère, de préférence plissée, ce qui donne toujours plus de corps à ces tissus si fragiles. Il faut, en ce cas, faire partir les pans de l'encolure même et les resserrer assez étroitement à la taille. On peut également se servir de cette combinaison pour laisser les pans flottants par devant. La mode de ces étoffes plissées est telle qu'on les trouve toutes prêtes au rayon de noir des grands magasins.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



UN HARICOT NOUVEAU

La *Revue Horticole* nous signale un haricot nouveau qui serait supérieur à tous les haricots existants :

Ce haricot flageolet, nommé l'*Inépuisable* par son obtenteur, est le produit d'une fécondation entre le haricot à *feuilles gaufres* et le haricot *flageolet d'Étampes*.

Cette variété nouvelle est absolument distincte de toutes les variétés aujourd'hui connues, elle est la plus productive qui existe ; aussi peut-on dire qu'elle porte dignement le nom de l'*Inépuisable*. Comme précocité et qualité, elle dépasse de beaucoup ses congénères. Elle a été l'objet d'un rapport très favorable de la Société nationale d'horticulture de France.

D'un port nain et robuste, ce haricot se couvre au bout de deux ou trois semaines déjà d'une profusion de fleurs blanches auxquelles succèdent bien vite de belles et longues cosses vertes, très fines et très tendres, au nombre de vingt à quarante sur chaque branche; puis remontent à l'aiselle des feuilles de nouveaux rameaux qui se couvrent à la fois de fleurs et de cosses avec abondance. La production est telle-

ment énorme, qu'il n'est pas rare de récolter cent à deux cents cosses sur une touffe de quatre ou cinq pieds. Le grain est blanc et d'excellente qualité.

Ce haricot est très vigoureux et doit par cela même être semé clair et en touffes suffisamment distancées.

COURRIER

Avalanche. — À l'occasion des renouvellements, nous avons reçu un nombre considérable de demandes de renseignements ou de recettes, toutes, il est vrai, accompagnées d'encouragements ou de félicitations qui nous ont très fort touchés. Nous ferons de notre mieux pour répondre à toutes ces demandes, mais nous avons besoin d'un peu de temps.

Plusieurs abonnés. — Les cours de cuisine ont lieu aux magasins d'exposition de la Compagnie du gaz : ceux de M. Driessens, le mardi à 3 heures, 28, rue du 4-Septembre ; ceux de M. Colombié, le lundi et le jeudi à 3 heures, 116, boulevard Saint-Germain. Il suffit d'écrire pour recevoir une carte d'entrée.

L. B. — La non-réussite du beurre noir tient à ce que beaucoup de cuisinières mêlent le vinaigre au beurre *dans la poêle*. Voici comment il faut procéder : faites fondre le beurre *seul*, et quand il est brun versez-le sur votre plat, ou dans la saucière. Jetez aussitôt dans la poêle encore chaude et *tenue hors du feu* le vinaigre. Environ une cuillerée à bouche pour 100 grammes de beurre. Promenez-le dans la poêle en agitant celle-ci pendant quelques secondes et versez sur le beurre fondu.

N. de F. — Nous expérimentons une recette pour la conservation des asperges. Pour la verdure, un article du journal vous renseignera.

G. G. G. — Vous pouvez être sûre de l'exactitude chez Potel et Chabot, boulevard des Italiens, et vous ne payerez guère plus cher qu'ailleurs.

L. D. — Même réponse que ci-dessus.

Amie du Pot-au-Feu. — Vous pouvez employer pour la citronnade de conserve la première des recettes que nous donnons pour l'orangeade de conserve. Nous parlerons du bœuf à la mode quand les carottes seront meilleures.

E. G., avenue Malakoff. — Lisez la recette de veau « à la bourgeoise » publiée dans le *Pot-au-Feu* du 15 janvier 1894.

Mes chers choux cas. — Le paprika est un piment rouge de Hongrie pulvérisé, moins fort que le piment rouge ordinaire dit « poivre de Cayenne ». — Cela dépend du prix que vous désirez y mettre.

J. L. à Sainte-Marie-aux-Mines. — Mille remerciements.

B., à Rochefort. — La recette des escalopes de veau sera publiée.

C. L. — Bonne note est prise pour le gnocchi.

B., à Versailles. — Bonne note est prise pour les beignets soufflés.

T., à Vienne. — Les proportions données pour le koulitsche ont été expérimentées. Si votre gâteau était un peu lourd, c'est que la pâte a été insuffisamment « travaillée », ou que vous ne l'avez pas laissée lever assez longtemps.

On empêche dans une certaine mesure la pâte à tarte de se détrempier sous l'influence des fruits ou confitures qui la garnissent, en la saupoudrant de fécule.

A nos abonnés. — Nous engageons les personnes qui nous demandent des renseignements par le courrier à toujours nous donner lisiblement leur nom et leur adresse, bien qu'en leur répondant par le journal, nous n'employions que des initiales.

Voici pourquoi. Il arrive toujours, au moment de la « mise en page », du journal, qu'une partie plus ou moins importante du courrier est mise de côté, faute de place. Dans ce cas, les réponses qui n'ont pu être publiées, et qui présentent un certain caractère d'urgence, sont expédiées par la poste, quand nous connaissons nos correspondants.

B. T., Alsace. — La paille en question n'est nullement spéciale. C'est une paille copeau, tressée, qu'on vend aux modistes pour consolider les formes de tulle. Elle se trouve un peu partout où l'on vend des fournitures pour modes. Son prix est de dix ou quinze centimes le mètre.

P. G. — Bonne note est prise de la recette demandée. Merci de vos aimables encouragements.

Comtesse M. de C. — Nous donnerons prochainement le potage Saint-Germain.

M^{me} G. — Votre demande est notée.

Un abonné, Nancy. — La demande du potage « Queue de bœuf » est classée.

Comtesse de M. — Vous trouverez des ha-choirs très pratiques chez Williams, 1, rue Caumartin.

De la P. à Segré. — Vifs remerciements. Recevrez prochainement recette demandée.

B., boulevard Malesherbes. — Vous trouverez des thermomètres gradués jusqu'à 215 degrés, chez Derogy, 31, quai de l'Horloge. Un tel thermomètre mesure environ 30 centimètres de long et vaut 7 ou 8 fr.

B. à Lille. — La préparation de cette eau gazeuse n'est point pratique dans les ménages.

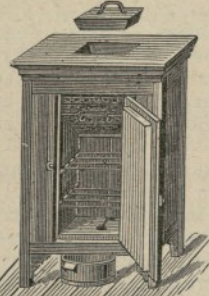
G. à H.-M. — Le filtre en porcelaine est préférable pour le café, mais à condition de préparer ce dernier avec un soin *extrême*. La cafetière russe a l'avantage d'exiger fort peu d'attention. Elle donne de bon café, et c'est l'appareil qui nous semble préférable quand on doute du zèle de son cordon-bleu.

E. P. — Vous trouverez d'excellentes pâtes chez Ferrari, rue Halévy. — L'infériorité de votre macaroni doit tenir : 1° à un gratinage trop prolongé ; 2° à l'addition de panure ou de chapelure au fromage. — On ne fait pas de chocolatières en porcelaine. Employez des cocottes en faïence, en les choisissant le moins larges possible.

L. G., à Tunis. — Nous pensons aux quel-
nelles.

Marthe. — La théorie de la friture a été donnée dans le *Pot-au-Feu* du 1^{er} octobre 1893. — Merci de l'excellente recette envoyée. — Bonne note est prise pour les conserves.

TIMBRES
ET
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage
FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & C^o

1, Rue Caumartin. — PARIS


RENOUVELLEMENTS

Avis de l'expiration des abonnements est fourni sur la bande du journal, au fur et à mesure des échéances. Nous réinscrivons d'office les abonnements, à moins d'avis contraire.

Nous saurons gré à nos souscripteurs de nous adresser eux-mêmes sans retard, le montant du renouvellement en bon ou mandat-poste.

Nous majorons de cinquante centimes les abonnements ou renouvellements qu'on nous laisse le soin de percevoir nous-mêmes, soit en province, soit à l'étranger.

VENTE, Location et Location-Vente
Envoi du Catalogue franco



L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties: CENT DIX-HUIT Millions

15, RUE DE LA BANQUE, 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 République de l'Uruguay (Amérique 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.

Le Gérant A. DESBOIS.

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