

COMPAGNIE LIEBIG



CARNET DE LA MÉNAGÈRE



# Compagnie Liebig

LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT C<sup>y</sup> L<sup>d</sup> LONDON

Au Capital de 12 Millions versés

---

## NOTICE

Il n'y a pas une personne intelligente qui soutiendrait que la nature des mets servis sur sa table lui est indifférente. Non, personne ne dira jamais : « Je me soucie fort peu de ce que je mange ; que ce soit bon ou médiocre, que m'importe ! » Un tel langage dénoterait une aberration complète du goût.

Nous désirons donc, dans ce petit aperçu que nous mettons aujourd'hui sous vos yeux, dire ce que c'est que l'*Extrait de viande Liebig* et quels sont ses usages culinaires, car bien des ménagères qui l'emploient journellement ne savent peut-être pas tout le parti qu'elles peuvent en tirer sous le rapport de l'utilité, de l'économie et de la gourmandise.

Le bouillon de viande répare les forces, ramène à la santé les convalescents, les personnes affaiblies, soit par l'inanition soit par d'autres causes. Brillat-Savarin, ce spirituel apôtre des jouissances de la vie, nous dit dans sa VI<sup>e</sup> considération, II<sup>e</sup> section, sur la soupe, « que c'est là un mets sain, léger et » nourrissant accepté de tous, qui réjouit

» l'estomac et le dispose à l'ingestion et à  
» la digestion. Il est généralement admis que  
» nulle part il n'y a d'aussi bonnes soupes  
» qu'en France. Ce fait ne doit pas surprendre,  
» car la soupe est la base de l'alimentation  
» nationale française, et des siècles d'expé-  
» rience ont dû porter sa préparation à la  
» perfection. »

Par son mode de préparation, l'*Extrait de viande Liebig* est une véritable soupe de viande de bœuf de toute première qualité à un état de concentration extrême, il en résulte que pour en faire un bouillon identique à notre meilleur bouillon de viande fraîche, il suffit, après l'avoir délayé convenablement dans l'eau bouillante, d'y ajouter quelques condiments comme vous le faites habituellement pour préparer la soupe de votre dîner en ajoutant à la viande, du sel, des épices, des légumes, selon votre goût. C'est ainsi que, par des additions variées de différentes manières, vous réaliserez des soupes aux farineux, à la jardinière, au riz, au tapioca, aux pommes de terre, etc., etc.

Une dame studieuse n'a pas inventé moins de cinquante-cinq recettes de soupes différentes ayant toutes pour élément constitutif l'*Extrait de viande Liebig* !

Mais cela ne suffit pas pour épuiser les applications culinaires de l'*Extrait Liebig*. — Ces sortilèges de cuisine qui chatouillent notre palais, réveillent nos nerfs, aiguillonnent l'appétit, en un mot les *saucés* avec l'addition d'une cuillerée à thé d'*Extrait de viande* (environ 5 grammes) ont leur action diges-

tive grandement développée tout en relevant de la façon la plus agréable le goût inhérent à la sauce même. Il en est de même de toutes nos préparations culinaires.

Quant à ces avantages, vous ajoutez qu'il est facile à transporter, incorruptible dans tous les pays, sous toutes les latitudes, commode à employer, vous comprendrez pourquoi l'*Extrait de viande Liebig* est de plus en plus employé par ceux qui l'ont une fois essayé et pourquoi il est presque indispensable à ceux qui font des voyages, des expéditions prolongées ou qui naviguent.

Au commencement du siècle, Parmen-  
tier, en recommandant l'*Extrait de viande* à  
l'armée pour les troupes en marche, en temps  
de guerre comme en temps de paix, disait :  
" L'*Extrait de viande* dans l'approvisionne-  
" ment d'un corps de troupes constitue, pour  
" les soldats blessés, un fortifiant énergique ;  
" pris avec un peu de vin, il relève immé-  
" diatement leurs forces épuisées par la perte  
" de sang et les met en état de pouvoir sup-  
" porter le transport à l'ambulance. " Et le  
grand chimiste Proust, à qui nous devons la  
première idée de la préparation de l'*Extrait  
de viande*, s'écrie : " Il n'est pas d'application  
" plus heureuse ! Quel remède plus puissant,  
" plus efficace qu'une dose de véritable *Ex-  
trait de viande* dissous dans un verre d'un  
" vin généreux ! — Toutes les délicatesses de  
" la gastronomie sont pour les enfants blasés  
" de la fortune ; n'aurions-nous donc rien  
" dans nos ambulances pour le malheureux  
" soldat, condamné par son sort à supporter

» les angoisses d'une longue agonie au milieu  
» des chemins et de la fange des marais ! »

Nous l'avons souvent expliqué, l'*Extrait de viande Liebig* est une soupe de viande de bœuf très condensée, d'une pureté extrême, provenant de pays où l'existence d'un innombrable et excellent bétail rend la production de la viande bien moins coûteuse qu'en Europe.

La Compagnie Liebig a mis à profit ce grand magasin naturel de viandes excellentes pour y produire, sur une très grande échelle, un *Extrait de viande* parfaitement fabriqué d'après les formules du professeur Liebig.

C'est à Fray Bentos, dans l'Amérique du Sud, au milieu d'une immense langue de terre entourée de deux grands fleuves, l'*Uruguay* et le *Rio-Negro*, dans une véritable ville fondée par cette Compagnie, que sont établies les importantes usines où l'on abat par jour de 1,000 à 1,200 bœufs dans la saison.

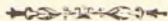
Les navires de la Compagnie accostent à quai et prennent leur cargaison directement des magasins pour la transporter à Anvers où se fait la mise en pots et l'emballage. Les expéditions sont faites de là pour le monde entier.

L'usine de Fray Bentos occupe plus de 1,000 ouvriers. Les machines les plus perfectionnées et les plus ingénieuses contribuent à la perfection et à la rapidité des travaux. Les bœufs sont abattus, la viande est hachée, portée dans d'immenses chaudières, où elle est presque instantanément bouillie par la vapeur et d'où l'on retire, après plusieurs

manipulations importantes, suivant la méthode spécialement prescrite par feu le baron Liebig, cette substance brune qui constitue l'*Extrait de viande*.

Il faut 34 livres sans os de viande de bœuf de toute première qualité pour obtenir une livre d'*Extrait Liebig*, avec laquelle on peut préparer 190 portions de bouillon d'une force égale à celle que l'on obtiendrait par la cuisson de 45 livres de viande de boucherie avec os pendant trois heures.

Les précautions les plus minutieuses sont prises pour que ce produit alimentaire de première nécessité arrive aux consommateurs dans des conditions de pureté exceptionnelles ; aussi le succès n'a-t-il pas tardé à couronner les efforts de la Compagnie. L'*Extrait de viande Liebig* est aujourd'hui connu et apprécié de tout le monde. L'excellence et la supériorité de fabrication de ce produit, dont la consommation est de jour en jour plus répandue, défie toute concurrence.



# EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG

5 MÉDAILLES D'OR

4 GRANDS DIPLOMES D'HONNEUR

HORS CONCOURS A LYON 1872

---

## CONSEILS A LA MAITRESSE DE MAISON

---

L'*Extrait de viande Liebig* n'est autre chose que du bouillon concentré. Il suffit de lui rendre l'eau enlevée et d'y ajouter de la graisse et du sel pour obtenir un bouillon doué de toutes les qualités d'un excellent bouillon ordinaire de viande.

Mais, comme nous sommes habitués à trouver dans nos potages le goût des légumes qui entrent habituellement dans leur préparation, il faut introduire dans le bouillon d'*Extrait de viande Liebig* cet arôme par l'adjonction de carottes, poireaux, etc., que l'on fera bouillir dans l'eau destinée à le délayer, ou mieux encore au moyen de ce que les cuisinières nomment un roux. On peut aussi se borner à faire dissoudre un peu d'*Extrait de viande* dans une soupe de légumes, ce qui fait un excellent potage.

Il ne faut pas oublier de saler fortement et d'ajouter un peu de graisse de bœuf et, s'il se peut, quelques os.

Grâce à ces précautions fort simples, le bouillon d'*Extrait de viande* vaudra le meilleur des consommés.

La facilité qu'offre l'emploi de l'extrait de viande, l'économie de temps et d'argent qu'il permet de réaliser, en constituent le

grand mérite. On peut, en l'employant, préparer partout et à toute heure, du bouillon qui ne coûte que le tiers du prix auquel il reviendrait s'il était préparé avec de la viande fraîche.

L'*Extrait de viande Liebig* est précieux pour améliorer et assaisonner les soupes, les légumes et toutes nos préparations culinaires.

Il se conserve indéfiniment.

---

Quoique l'*Extrait de viande Liebig* soit connu et apprécié de tout le monde, il y a bien des personnes qui ne savent pas l'employer utilement. Nous croyons donc bien faire en donnant ici quelques indications à ce sujet :

1° Pour les potages maigres, tels que haricots, lentilles, pâtes, etc., etc., le quart d'une cuillerée à café suffit par personne ;

2° Pour du bouillon fait avec des légumes, os, très peu de bœuf, une cuillerée à café suffit pour 8 potages ;

3° Pour donner de la force à du bouillon gras que l'on veut allonger, une légère cuillerée à café suffit pour 8 potages.

Cette quantité donne du ton et une saveur très agréable au bouillon ;

4° Pour rehausser le goût d'une sauce, d'un plat de légumes, fait pour 5 ou 6 personnes, il suffit d'une demi-cuillerée à café d'extrait ;

5° Pour les légumes, haricots, pois, lentilles, carottes, céleri, pommes de terre, etc., la quantité est à peu près la même que pour les potages maigres.

Il y a des personnes qui aiment le goût de l'extrait plus prononcé, dans ce cas on en met un peu plus.

On ne doit pas faire bouillir l'extrait et pour l'employer il convient de le délayer dans de l'eau bouillante.

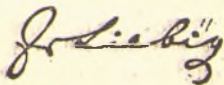
---

Pendant les chaleurs il est bien difficile de conserver le bouillon ordinaire plus d'un jour. Nous avons pourtant plus besoin de bouillon l'été que l'hiver pour réparer les forces que la chaleur et le manque d'appétit nous font perdre. Dans cette situation l'extrait de viande est tout indiqué pour nous tirer d'embarras en nous donnant le moyen de préparer nos bouillons à tout instant et avec la plus grande facilité.

Nous indiquons plus loin quelques recettes des plus faciles pour l'emploi de l'*Extrait de viande Liebig* d'après les conseils de bonnes cuisinières.

Ce produit alimentaire précieux par les soins minutieux que la Compagnie donne à sa parfaite fabrication ne doit pas être confondu avec les imitations qui se produisent à moindre prix.

Le véritable *Extrait de viande Liebig* porte en travers de l'étiquette le fac-simile de la signature de l'inventeur, Baron J. v. Liebig, en encre bleue, comme suit :



# RECETTES

## POTAGES

**POTAGE AU RIZ.** — Votre riz étant bien épluché et lavé à l'eau froide, faites-le cuire avec sel, nageant dans l'eau ; à mesure qu'il gonflera, remouillez un peu, quand il sera presque cuit, ajoutez-y un morceau de beurre bien frais, puis délayez dans un bol avec de l'eau douce, la grosseur d'une petite noisette par potage d'*Extrait de viande Liebig*, et jetez dans votre casserole sans faire rebouillir.

La quantité de riz est de 30 grammes par personne.

La purée de tomates s'allie très bien avec le potage au riz ; on la verse quelques minutes avant de servir.

\*  
\* \*

**POTAGE A LA BRETONNE.** — Faites bien bouillir, dans une petite quantité d'eau, des navets et des pommes de terre coupés en morceaux, ajoutez-y des assaisonnements et des croûtes de pain ; quand tout est bien cuit, passez à la passoire, faites faire un bouillon, ajoutez du beurre et un peu d'*Extrait de viande Liebig*, et, selon votre goût, du cerfeuil haché très fin, ou des croûtes de pain frites dans le beurre.

\*  
\* \*

**POTAGE A LA FÉCULE DE POMMES DE TERRE.** — Mettez dans un poêlon de l'eau et du sel, faites bouillir, délayez dans un

bol d'eau froide la fécule de pommes de terre dans la proportion de deux cuillerées par personne.

Versez dans votre eau bouillante et remuez toujours avec une cuiller pour que la fécule ne tombe pas au fond, laissez cuire cinq à six minutes, jusqu'à ce que ça devienne épais ; ajoutez du beurre, un peu d'*Extrait de viande Liebig* et retirez du feu.

**POTAGE AUX CHOUX.** — Mettez dans de l'eau un chou coupé menu, ajoutez quelques carottes, navets, un oignon, sel, poivre en grain, laissez bien cuire pendant deux heures.

Vous obtenez un excellent bouillon de chou qui ressemble, à s'y méprendre, à la vraie soupe aux choux.

Au moment de servir vous ajoutez un peu d'*Extrait de viande Liebig*, et vous avez un potage délicieux.

**POTAGE AUX NAVETS.** — Faites revenir dans du beurre frais des navets bien tournés, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur ; dressez du pain dans votre soupière, comme pour le potage au pain, mettez les navets dessus. Vous en écrasez un ou deux dans votre casserole qui a servi à les faire revenir, vous mettez de l'eau dans laquelle vous délayez de l'*Extrait de viande Liebig*. Vous laissez bien chauffer et vous jetez sur votre pain.

**POTAGE AU TAPIOCA, VERMICELLE, ET PATES D'ITALIE** — Mettez de l'eau sur le feu avec du sel, quand elle bouillira

mettez-y votre vermicelle en le rompant dans vos doigts, et le serrant de façon qu'il n'y soit pas en paquet : laissez cuire une demi-heure, puis ajoutez du beurre et de l'*Extrait de viande Liebig* ; il faut une demi-livre de vermicelle pour quatre ou cinq potages.

(Nota). — Pour tous ces potages, au lieu de beurre on peut mettre un peu de graisse de bœuf bouilli avec l'eau, cela n'en est que meilleur.

**POTAGE JULIENNE.** — Il arrive souvent, soit par suite de la qualité des légumes, soit par une autre cause, qu'une julienne n'ait pas le goût désiré ; dans ce cas, ajoutez-y de l'*Extrait de viande Liebig*, et vous aurez un potage avec toutes les qualités voulues.

Bien entendu, même dans une bonne julienne, l'addition d'un peu d'*Extrait de viande Liebig* la rendra beaucoup meilleure.

**BOUILLON GRAS AVEC TRÈS PEU DE BŒUF.** — Si vous voulez avoir une certaine quantité de bouillon et peu de bœuf rien n'est plus simple :

Achetez une livre de bœuf de bonne qualité, selon votre goût, puis une livre d'os à bouillon que vous mettez dans votre pot-au-feu avec du sel et un peu de graisse de bœuf, vous faites écumer et laissez bouillir une heure.

Ensuite, vous mettez votre livre de bœuf, vos légumes et un bouquet. Vous laissez cuire trois heures, au moment de servir vous ajoutez à votre bouillon de l'*Extrait de viande*

*Liebig* dans la proportion d'une cuillerée à café pour six potages, vous avez par ce procédé un bouillon délicieux et du bœuf exquis n'ayant pas beaucoup bouilli.

\*  
\*  
\*

**BOUILLON D'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.** — Coupez des tranches de carottes, poireaux, navets, mettez les bouillir dans de l'eau salée ; ajoutez un peu de graisse de bœuf ou de porc cuite.

Lorsque les légumes sont cuits, ce qui est prompt, ajoutez de l'*Extrait de viande Liebig*, une demi-cuillerée à café suffit pour un potage de deux personnes. Si le goût ne vous paraît pas assez relevé, ajoutez encore un peu d'*Extrait*. Vous avez un très bon bouillon qui peut être employé à tous les usages du bouillon ordinaire.

\*  
\*  
\*

**POTAGE A LA PURÉE DE CRECY GRASSE.** — Mettez dans un pot des débris de viande, des abattis de volaille surtout, avec la quantité d'eau nécessaire au potage que vous voulez avoir. Faites chauffer, écumer et bouillir ; ajoutez beaucoup de carottes de bonne qualité, beaucoup d'oignons coupés en quatre, un navet, une ou deux pommes de terre, une cuillerée de sucre rapé. — Laissez cuire parfaitement. — Retirez toutes les viandes, passez le bouillon, écrasez et faites passer à travers une passoire tous les légumes. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, faites-le chauffer sans roussir, mouillez avec de l'*Extrait de viande Liebig* et ajoutez-y la préparation. — Laissez bouillir,

liez avec une ou deux cuillerées de bon riz. —  
Cette soupe est très délicate.

---

## LÉGUMES

### PURÉE DE POMMES DE TERRE. —

Faites cuire des pommes de terre dans de l'eau et du sel, épluchez-les, ensuite écrasez-les bien avec une cuiller de bois.

Mettez dans votre casserole un bon morceau de beurre bien frais, ou de la graisse de bœuf, et jetez-y vos pommes écrasées, mouillez, puis ajoutez poivre, sel, et un peu d'*Extrait de viande Liebig*, mêlez bien le tout ensemble, laissez épaissir quelques minutes sur un feu doux et retirez.

### PETITS POIS A LA BOURGEOISE. —

Mettez des pois dans une casserole avec du beurre, une belle laitue coupée en quatre, un bouquet de persil, du sel, un oignon découpé, faites cuire à très petit feu.

Au moment de servir, ajoutez de l'*Extrait de viande Liebig* à votre jus en mélangeant bien le tout.

**POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE.** — Après avoir fait cuire des pommes de terre dans de l'eau et du sel, coupez-les en tranche, mettez-les dans une casserole, versez dessus une purée très claire d'oignons, ensuite coupez des oignons en tranches, faites-les revenir dans du beurre, ajoutez un peu de farine, du sel, poivre, un filet de vinaig-

gre, mouillez, et faites cuire à petit feu. Au moment de servir vous ajoutez l'*Extrait de viande Liebig* ; sautez les pommes dans cette sauce et servez.

**SALSIFIS A LA SAUCE BRUNE.** — Nettoyez les salsifis et mettez-les à mesure dans l'eau et du vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, puis vous ferez une sauce brune, à laquelle vous adjoindrez un peu de véritable *Extrait de viande Liebig*, et vous ferez faire un tour à vos salsifis avant de servir.

**ARTICHAUTS A LA SAUCE BRUNE.** — Vous faites un roux sur un feu très doux, laissez cuire quelques moments, et vous y ajoutez de l'*Extrait de viande Liebig*. Une fois votre sauce ainsi faite, vous l'ajoutez à une sauce blanche faite simultanément, que vous avez soin de ne pas faire trop épaisse et vous aurez ainsi un mets excellent.

**LENTILLES A LA MAITRE D'HOTEL.** — Après avoir fait cuire des lentilles dans de l'eau et du sel avec un oignon découpé, égouttez-les ; puis faites-les sauter sur le feu avec du beurre, des fines herbes, du poivre, du sel et vous y ajoutez de l'*Extrait de viande Liebig*, ce qui leur donne une saveur très appréciée des gourmets.

Comme pour les haricots, l'eau de la cuisson des lentilles donne un très bon potage en y ajoutant du beurre et de l'*Extrait Liebig*.

**LENTILLES AU JUS.** — Après les avoir

fait cuire, on les assaisonne avec de la graisse et on mouille avec de l'*Extrait de viande Liebig*. Des œufs en chemise placés sur les lentilles en font un joli plat et s'accommodent bien ensemble.

**ASPERGES AU GRAS.**— Faites cuire à très grande eau bouillante et très salée pour qu'elles soient vertes. Après dix ou quinze minutes de cuisson on prépare une sauce avec de l'*Extrait de viande Liebig* auquel on ajoute un morceau de beurre, du sel, du poivre et un peu de fécule pour lier la sauce. C'est la meilleure manière de préparer les asperges.

**PURÉE DE CAROTTES.**— Faire cuire les carottes coupées en morceaux baignant dans l'eau salée avec un peu de beurre et un oignon. Lorsqu'elles sont parfaitement cuites, on les égoutte dans une passoire et on les passe. On assaisonne cette purée en employant de préférence l'*Extrait de viande Liebig*, en la tournant dans le beurre chaud. Le bouillon peut servir à faire une bonne soupe en y ajoutant de l'*Extrait Liebig*.

**HARICOTS A LA MAITRE D'HOTEL.**  
— Lorsqu'ils sont cuits, faites les égoutter, mettez-les dans une casserole avec du beurre, un peu de farine ou sans farine, sel, poivre, faites sauter, mouillez légèrement avec de l'*Extrait de viande Liebig*, ajoutez du persil haché et servez.

Pour les préparer au gras on les fait baigner dans du bouillon d'*Extrait de viande Liebig* et on laisse réduire, ce qui est un excellent mets.

**CHOUX HACHÉS A LA CHICORÉE.**

— Coupez les pommes de choux en deux, faites cuire à grande eau salée et égouttez-les bien, hachez-les très menu, faites égoutter de nouveau, mettez dans une casserole un morceau de beurre ou de lard ; lorsqu'il est fondu et chaud, mettez-y les choux avec une cuillerée de farine, tournez, mouillez avec de l'*Extrait de viande Liebig*, ajoutez sel, poivre, muscade, laissez mijoter. Les choux ainsi préparés peuvent remplacer la chicorée, soit qu'on les destine à être placés sous les viandes, soit qu'on veuille en faire un plat spécial.

**LAITUES AU JUS.**

— Choisissez de belles pommes de laitue, faites cuire dans l'eau salée, blanchir, puis égoutter, pressez doucement, délayez bien, ajoutez les laitues, et achevez la cuisson dans du jus préparé avec l'*Extrait de viande Liebig*. Liez avec un peu de fécule ou un roux. Il faut laisser bouillir à découvert, pour que la sauce s'évapore en partie.

**ÉPINARDS.**

— Epluchez et nettoyez. Pour qu'ils restent verts, jetez-les dans un chaudron contenant une grande quantité d'eau bouillante et très salée et faites-les cuire à grand feu. On peut ajouter 3 à 4 grammes de cristaux de soude pour les rendre encore plus verts. Lorsqu'ils sont cuits, égoutter, les presser dans un torchon blanc, puis hachez-les très menu, passez à travers une passoire. Faites frire dans une casserole de petits triangles de mie de pain. Mettez les épinards dans

le beurre avec farine, laissez chauffer en tournant, mouillez avec de l'*Extrait de viande Liebig*, sucrez, laissez mijoter pendant une demi-heure. Servez avec les croûtons bien rouges dessus. Les épinards doivent être mous comme une purée.

**PURÉE DE POIS VERTS CASSÉS. —**

Triez, lavez, mettez avec de l'eau froide dans un pot devant le feu. Lorsque les pois commencent à bouillir, ajoutez une carotte, deux oignons, un navet, et laissez cuire à petit feu pendant quatre heures. Salez, retirez du feu et laissez reposer un moment. — Décantez. -- Ce bouillon peut être employé à préparer différentes soupes. Passez la purée en écrasant les légumes. Mettez du beurre ou de la graisse dans une casserole, ajoutez-y la purée, mélangez bien, poivrez, salez un peu, et ajoutez de l'*Extrait de viande Liebig*, laissez bouillir un quart d'heure, servez avec des croûtons frits autour du plat.

---

**SAUCES**

**SAUCE PIQUANTE. —** Faites un roux, mouillez avec du bouillon d'*Extrait de viande Liebig*, hachez menu cinq ou six échalottes, faites-les bouillir un instant dans la sauce. On peut les faire passer un instant dans le roux avant de le mouiller, mettez sel, poivre, un clou de girofle, un bouquet garni. Après une demi-heure de cuisson, retirez du feu et ajoutez des cornichons hachés ou découpés en tranches minces et une cuillerée de vinaigre. Pour l'améliorer on peut, avant de faire le

roux, faire revenir dans la graisse ou le beurre quelques morceaux de jambon ou de salé qu'on laisse cuire une heure et demie dans la sauce, ou bien on y ajoute un ou deux grammes d'*Extrait de viande Liebig*.

\* \* \*

**SAUCE ESPAGNOLE BRUNE.** —

Mettez dans une casserole 125 grammes de bon beurre. Lorsqu'il est fondu, ajoutez 4 à 5 cuillerées de farine. Tournez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange ait pris une couleur marron clair. Puis mouillez avec du bouillon fait avec l'*Extrait de viande Liebig*; laissez cuire pendant une heure et demie, écumez, puis avec la cuillère prenez la sauce, enlevez-la et laissez-la retomber à plusieurs reprises pendant qu'elle bout vivement. Ne laissez attacher au fond de la casserole ni au dessus. Lorsque la sauce est arrivée à bonne consistance, passez au tamis et versez dans un vase de terre, mettez un peu de beurre par dessus. Laissez refroidir, et servez-vous de cette sauce pour améliorer vos mets.

\* \* \*

**SAUCE PIQUANTE FAITE D'UNE AUTRE FAÇON.** —

Mettez dans une casserole un morceau de beurre et faites un roux blond dans lequel vous mettez deux oignons coupés en tranches, une carotte, un panais, thym, laurier, basilic, clous de girofle, échalottes, persil, une gousse d'ail, ciboules, mouillez avec de l'eau et un filet de vinaigre, faites bouillir à très petit feu, assaisonnez de poivre et de sel, ajoutez un peu d'*Extrait de viande Liebig*, passez au tamis, puis mettez dessus,

quand vous servez, des cornichons en tranches.

\* \* \*

**SAUCE ROBERT.** — Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillerée à bouche de farine; faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur mettez-y trois gros oignons hachés très fin et du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez avec de l'eau, laissez bouillir une demi-heure; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, poivre, filet de vinaigre et un peu d'*Extrait de viande Liebig*. L'*Extrait de viande Liebig* remplace avantageusement dans toutes ces sauces le bouillon que l'on n'a pas toujours.

\* \* \*

**SAUCE TOMATE.** — On les divise en morceaux pour les mettre à fondre dans une casserole sur le feu. On les passe dans un tamis de crin ou une passoire fine, on y ajoute de l'*Extrait Liebig*, et on laisse réduire.

\* \* \*

**SAUCE DE SALMIS.** — Faites un roux, mouillez avec du bouillon *Liebig*. Ecrasez parfaitement le foie de gibier auquel la sauce est destinée et jetez dans la sauce, ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, faites bouillir dans la sauce les débris des viandes que vous voulez assaisonner; une heure après, ajoutez un grand verre de vin rouge, laissez bouillir encore une demi-heure, enlevez les débris. Mettez alors les viandes qui ne doivent pas bouillir; retirez du feu, ajoutez une cuillerée d'huile d'olive, battez bien et versez sur les viandes.

## RAGOUTS

### PIGEONS A LA BOURGEOISE. —

On les échaude, on les vide, on leur trousses les pattes en dedans et on les fait dégorger et blanchir, on les retire à l'eau fraîche, puis on les met dans une casserole avec un peu d'eau, du beurre, un bouquet garni, des champignons, des fonds d'artichauts coupés en quatre et cuits à moitié, du sel, du poivre ; au moment de servir on ajoute à la sauce de l'*Extrait de viande Liebig*.

\* \*

**MACARONI AU GRAS.** — Mettez sur le feu un litre de bouillon fait avec de l'*Extrait de viande Liebig* délayé dans l'eau bouillante. Au moment où le bouillon entre en ébullition, mettez-y le macaroni avec un peu de poivre ; couvrez, laissez cuire à petit feu. Lorsqu'il a absorbé tout le bouillon et qu'il paraît bien moelleux, mêlez-y 300 grammes de bon fromage de Gruyère, 100 grammes de parmesan rapé et un morceau de beurre. Faites sauter pour mélanger et servez. Souvent on le fait gratiner.

\*

**ÉMINCÉ DE MOUTON.** — Coupez en petites tranches minces les restes d'un gigot rôti, faites un roux, mouillez avec un peu d'eau dans laquelle vous délayez un peu d'*Extrait de viande Liebig*, ajoutez des cornichons coupés et des échalottes hachées, sel, poivre.

Mettez les tranches de mouton dans cette sauce et servez.

\* \*

**ROGNONS SAUTÉS.** — Faites revenir vos rognons sur un feu bien doux, retirez-les et faites une sauce avec du beurre dans lequel vous ajoutez de l'*Extrait de viande Liebig* qui lui donnera un goût relevé fort agréable et remettez vos rognons.

\*

**COTELETTES <sup>\*</sup> DE VEAU A LA SAUCE.** — Lorsque vos côtelettes sont bien revenues et bien dorées, mettez un peu d'eau pour faire votre sauce, ajoutez sel, poivre, petites ciboulettes et cerfeuil hachés menus, laissez réduire, puis au moment de servir complétez par de l'*Extrait de viande Liebig* qui donnera à votre sauce un excellent goût.

\*

**FOIE DE VEAU <sup>\*</sup> SAUTÉ.** — Mettez votre foie coupé par tranches dans le beurre avec poivre et sel, faites cuire à feu vif, ayez soin de retourner souvent étant cuit; dressez, laissant sur le feu la sauce à laquelle vous ajoutez un peu de vin et un peu de véritable *Extrait de viande Liebig*, tout étant bien mélangé, versez sur votre foie et servez.

\*

**CANARD A LA <sup>\*</sup> BÉARNAISE.** — Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni et deux clous de girofle, faites revenir dans une casserole des oignons coupés en tranches; lorsqu'ils sont bien colorés, ajoutez-y une pincée de farine et mouillez avec la cuisson du canard pour servir, dégraissez la sauce et ajoutez-y un peu de véritable *Extrait de viande Liebig*, un filet de vinaigre et versez sur le canard.

**BŒUF AUX CHAMPIGNONS. —**

S'il vous reste du bœuf bouilli, faites-le revenir légèrement avec quelques oignons ; retirez le bœuf et mettez vos champignons dans la casserole avec sel, poivre et un bouquet garni. Quand ils sont cuits remettez votre bœuf en ajoutant à votre sauce du véritable *Extrait de viande Liebig*, vous aurez un plat excellent.

\*

**LEVRAUT SAUTÉ.** — Dépouillez, videz et coupez un levraut par morceaux ; faites-le sauter au beurre sur un bon feu ; lorsqu'il sera cuit à moitié, saupoudrez de farine et d'herbes fines hachées fin, mouillez avec vin blanc et eau par moitié, ajoutez quelques champignons et laissez cuire ; en retirant du feu vous mettez dans votre sauce une demi-cuillerée à café d'*Extrait de viande Liebig*, ce qui donnera un goût exquis.

\* \*

**FILET OU CARRÉ DE MOUTON AUX HARICOTS VERTS.** — Battez le filet, faites-le revenir, mouillez-le avec l'*Extrait de viande Liebig* et ajoutez sel, poivre et un bouquet garni. Lorsque le filet de mouton est presque cuit, dégraissez, ajoutez petits haricots verts bien tendres auxquels vous aurez fait faire quelques bouillons à grande eau salée. Lorsqu'ils sont cuits, servez autour du filet. C'est un fort bon plat.

L'épaule farcie et le gigot peuvent être apprêtés de la même manière.

\* \*

**HACHIS.** — On hache la viande très menu, après avoir ajouté un morceau de lard égal environ au quart de la viande cuite. On met

du beurre en petite quantité dans une casserole sur le feu ; lorsqu'il est bien chaud on y jette le hachis et on mélange bien. On ajoute alors une grosse cuillerée de farine, ou bien des pommes de terre qu'on passe dans la passoire, après quoi on mouille avec de l'*Extrait de viande Liebig*. Le hachis épaissit en cuisant ; on y ajoute sel, poivre, un peu d'ail, on laisse cuire doucement en remuant ; après une heure de cuisson on ôte le bouquet et on sert.

\* \*  
**COTELETTES DE VEAU FARCIES.**—

Parez Il faut raccourcir l'os et enlever la noix qu'on hache avec du lard, fines herbes, un morceau de mie de pain trempé dans du lait ; on ajoute du sel, poivre. La farce préparée, on y ajoute un œuf entier ; puis on remplit le vide produit dans la côtelette par l'enlèvement de la noix, on ficelle et on saupoudre de farine les deux côtés de la côtelette et on fait jaunir dans le beurre ; on arrose avec l'*Extrait de viande Liebig* et on fait cuire à petit feu dessous. Pour servir on verse la sauce sur les côtelettes. Ce plat est facile et excellent.

\* \*  
**CANARD AUX OLIVES.**— Faites revenir le canard, puis quelques oignons, remettez le canard. Mouillez avec l'*Extrait Liebig*, ajoutez oignons, peu de sel, poivre et bouquet garni, laissez bien cuire. Un quart d'heure avant de servir enlevez les oignons, mettez des olives à leur place après avoir ôté les noyaux en coupant la chair en spirale. Laissez jeter quelques bouillons et servez.



## TABLE DES MATIÈRES

---

|                                        | Pages. |
|----------------------------------------|--------|
| Notice. . . . .                        | 1      |
| Conseils à la maitresse de maison. . . | 6      |
| Recettes . . . . .                     | 9      |
| Potages et Bouillons . . . . .         | 9      |
| Légumes . . . . .                      | 13     |
| Sauces . . . . .                       | 17     |
| Ragouts . . . . .                      | 20     |

---

2

VÉRITABLE  
**EXTRAIT DE VIANDE**  
**LIEBIG**

Usine à FRAY-BENTOS (Uruguay)



5 MÉDAILLES D'OR  
 et 5 DIPLOMES d'HONNEUR



L'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG  
 est du bouillon concentré,  
 sans graisse ni gélatine, garanti pur.

MAISON FONDÉE EN 1823  
 FRAY BENTOS (URUGUAY)  
 LONDON & ANTWERP