

PI B 1350

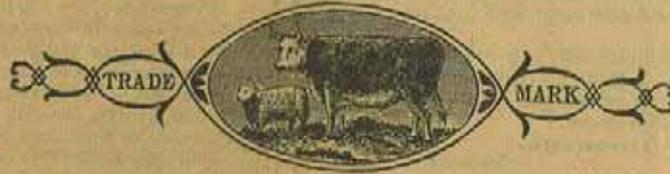
EXTRAIT DE VIANDE

FABRIQUÉ PAR LA

LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY LIMITED, LONDRES

FONDÉE EN 1865

Les plus hautes
récompenses
à de nombreuses



Expositions
internationales
depuis 1867

Be méfier des substitutions et des imitations et exiger sur lesquelles de chaque pot la reproduction de la Marque de Fabrique (Trade mark) conformément au dessin ci-dessus.

AVIS CONCERNANT LE VIDE DANS LES POTS. Pour prévenir les plaintes au sujet de l'apparence qu'ont certains pots d'être insuffisamment remplis, la Compagnie se permet de faire remarquer qu'elle garantit le poids plein et correct du contenu de chaque pot et que le vide qui s'y rencontre ne constitue pas une différence de contenu. Ce vide est occasionné par une irrégularité inévitable dans la grandeur des pots et en partie par le tassement plus ou moins compact lors du refroidissement de l'Extrait. Il y a lieu de tenir compte aussi de l'espace réservé aux bouchons dont l'épaisseur n'est pas toujours invariablement la même.

L'Extrait de viande de la C^o Liebig est du bouillon de viande de bœuf très concentré, en d'autres termes, c'est l'essence pure de la viande obtenue par la cuisson dans l'eau et l'évaporation.

Un kilogramme de Liebig équivaut au bouillon que nos ménagères obtiendraient par la cuisson lente et prolongée d'environ 40 kilogrammes de viande de bœuf. On peut donc préparer au moyen d'un kilogramme de cet Extrait de viande autant de portions de bouillon fort qu'on en obtiendrait si l'on faisait cuire pendant trois heures une quantité d'au moins 40 kilogrammes de viande de bœuf.

L'utilité du bouillon dans l'alimentation, aussi bien pour l'homme sain que pour le malade, est reconnue depuis des siècles par l'expérience pratique comme aussi par la science. La principale valeur du bouillon réside dans l'extrait de viande que le bouillon contient et non dans la graisse, la gélatine ou les autres additions que l'on est habitué à y faire.

L'Extrait de viande de la C^o Liebig est non seulement un condiment, mais un aliment stimulateur et digestif. Son usage conduit à l'assimilation plus parfaite de la nourriture.

La facilité d'emploi qu'offre le Liebig, l'économie de temps et d'argent qu'il permet de réaliser, en constituent le grand mérite. L'expérience nous apprend qu'il est en même temps le moyen le plus efficace pour améliorer et assaisonner nos soupes, nos sauces, nos légumes et toutes sortes de mets. Il leur donne une saveur délicieuse sans en altérer le goût propre.

Pour bonifier les légumes, les pâtes alimentaires, etc. 1 cuillerée à café suffit pour 8 personnes. Pour améliorer et relever le goût des soupes, potages maigres, etc. une demi-cuillerée à café suffit pour 1 litre ou 4 assiettes.

Légèrement bouché ou même simplement recouvert d'un papier, l'Extrait de Viande de la C^o Liebig ne se détériore jamais.

DÉPÔT GÉNÉRAL DES PRODUITS LIEBIG
Société Anonyme
ANVERS

CHOIX DE QUELQUES RECETTES DE FAMILLE

Pot-au-feu sans bœuf.

6 personnes.

20 minutes.

Proportions. — Deux litres d'eau salée, huit à dix carottes, autant de navets, cinq ou six poireaux, un peu de graisse de bœuf ou de porc si faire se peut, deux cuillerées et demie à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Recette. — Coupez les légumes en tranches, mettez à bouillir dans l'eau, ajoutez la graisse. Lorsque les légumes sont cuits, ce qui est prompt, ajoutez l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig. Si le goût ne vous paraît pas assez relevé, ajoutez encore un peu d'Extrait. Vous aurez un très bon bouillon qui peut être employé à tous les usages du bouillon ordinaire.

Si vous avez à votre disposition des débris de volaille ou de viande (excepté de mouton qui donne un goût ne convenant pas à tout le monde), faites les cuire en même temps que les légumes, et vous obtiendrez ainsi un succulent consommé.

Potage Jeannette.

6 personnes.

1/2 heure.

Proportions. — 100 grammes de beurre, 100 grammes de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de crème, une pincée de cerfeuil, deux litres et demi d'eau bouillante salée, deux cuillerées un quart à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, croûtons de pain frits au beurre.

Recette. — Faites un roux blanc avec 100 grammes de beurre et 100 grammes de farine, mouillez avec deux litres et demi d'eau bouillante salée, deux cuillerées un quart à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Travaillez très vivement pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. Après ébullition, cuisez encore dix minutes; écumez, liez votre potage au moment de servir avec deux jaunes d'œufs délayés dans un demi-verre de crème, ajoutez-y un morceau de beurre frais et une pincée de cerfeuil.

On peut servir sur des croûtons de pain frits au beurre.

Potage de famille.

8 personnes.

3 heures 1/2.

Proportions. — Une carcasse de volaille, une ou deux livres d'os, trois quarts livre de lard, deux litres d'eau, légumes comme pour le pot-au-feu, huit grosses pommes de terre, une cuillerée et demie à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Recette. — Mettez dans une marmite la carcasse, les os, deux litres d'eau avec les légumes et les pommes de terre écrasées. Faites cuire après avoir joint le lard. Au moment de servir, délayez l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig et servez soit nature soit sur des tranches de pain.

Potage Crééy.

8 personnes.

3/4 d'heure.

Proportions. — Six grosses carottes, 2 poireaux ou oignons, 75 gr. beurre, deux litres d'eau bouillante salée, deux cuillerées à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, 50 grammes de farine.

Recette. — Cuire dans 25 grammes de beurre six grosses carottes émincées ainsi que deux oignons, mouiller avec un litre d'eau bouillante salée. Lorsque les carottes sont bien cuites, préparer un roux blanc avec une cuillerée de farine, gros comme un œuf de beurre, y passer à travers le tamis les carottes préalablement pilées et le jus qui reste. Mouiller encore avec un litre d'eau bouillante salée dans laquelle vous aurez délayé l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig. Laissez bouillir le tout ensemble et servez.

Escalopes farcies, appelées aussi alouettes sans tête.

6 personnes.

1 heure.

Proportions. — Six escalopes de veau, six tranches de lard mince, un oignon et fines herbes hachées, 50 grammes de beurre, un verre de vin blanc, un verre d'eau bouillante salée, un quart cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Recette. — Couper de belles escalopes de veau, les farcir avec un oignon haché et fines herbes. Mettre à l'intérieur une petite tranche de lard mince, rouler vos escalopes, les ficeler en leur laissant une forme gracieuse.

Les laisser mijoter environ vingt minutes avec un bon morceau de beurre, couvrir, saler et poivrer. Lorsqu'elles sont bien dorées de tous côtés, ajouter un verre de vin blanc et l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig délayé dans un peu d'eau chaude. Laissez cuire encore vingt minutes. Les dresser après avoir enlevé la ficelle; si le jus était trop clair, après avoir dégraissé, corsé avec une petite pointe d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Cervelles de veau à l'oseille.

6 personnes.

3/4 d'heure.

Proportions. — Trois cervelles bien fraîches, un demi-litre d'eau bouillante salée, un quart de cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, poivre en grains, 50 grammes de beurre, une cuillerée de farine, une demi-cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, une livre d'oseille cuite.

Recette. — Lavez bien vos cervelles, laissez-les dégorgées en changeant d'eau autant qu'il sera nécessaire.

Les mettre dans une casserole où vous aurez préparé un court-bouillon avec un demi-litre de vin blanc, un demi-litre d'eau bouillante salée, un quart de cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, un oignon, deux clous de girofle, un bouquet garni; les laisser

cuire trente minutes. Les sortir, les égoutter. Préparer un petit jus avec un bon morceau de beurre manié, un quart de verre d'eau bouillante salée, un quart de cuillerée d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig. Vous le verserez sur vos cervelles dressées dans le centre du plat.

Préparez une garniture avec de l'oseille cuite, liée avec un peu de farine, un morceau de beurre et une petite pointe d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig; servez bien chaud.

Filets de bœuf sauce aux olives.

6 personnes.

1 heure 3/4.

Proportions. — Un filet de bœuf de 1 kilo 500 grammes, 500 gr. olives, un verre de vin blanc, une cuillerée farine, 25 grammes beurre, un demi-litre eau bouillante salée, trois quarts cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Recette. — Faites rôtir à la broche le filet de bœuf. Pour la sauce, mettre le beurre dans la casserole, ajouter la farine, faire un roux brun, mouiller avec l'eau bouillante salée dans laquelle on aura délayé l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, ajouter le vin blanc et le jus dégraissé du rôti. Lorsque votre sauce sera bien molleuse, y ajouter les olives qui auront été tournées au préalable et passées deux ou trois minutes à l'eau bouillante pour les dessaler.

Dresser votre filet rôti ou braisé sur le plat, l'entourer de la sauce aux olives, servir le restant à part dans une saucière.

Carottes au gras.

2 personnes.

1 heure 1/4.

Proportions. — Une botte de carottes, graisse de porc, un demi quart lard de poitrine, six petits oignons, épices, une cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, persil, roux brun.

Recette. — Mettez dans une casserole du lard de poitrine salé, coupé en lardons et blanchi. Faites revenir dans la graisse de porc, avec de petits oignons; ajoutez les carottes coupées en quartiers, faites revenir, mouillez, salez, poivrez. Laissez cuire, liez avec un peu de roux brun et corsez avec l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig délayé dans une très petite quantité d'eau chaude; ajoutez persil haché et servez.

Épinards au jus.

6 personnes.

3/4 d'heure.

Proportions. — 2 kilogrammes et demi d'épinards, une demi-cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, une cuillerée à bouche de farine, 30 grammes de beurre.

Recette. — Après avoir préalablement épluché les épinards, les blanchir, hacher et passer; les mettre ensuite dans une casserole avec le beurre qu'on laissera chauffer. Mélanger une cuillerée de farine et la laisser cuire en tournant pendant quelques minutes.

Lorsque les épinards ont un peu réduit, les mouiller petit à petit avec l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, préalablement délayé dans un peu d'eau chaude, jusqu'à ce qu'ils aient atteint la consistance voulue. Au moment de servir, terminer en laissant fondre dedans un morceau de beurre frais et ajouter encore un peu d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig.

Sauce espagnole brune.

Recette. — Mettez dans une casserole 125 grammes de bon beurre. Lorsqu'il est fondu, ajoutez quatre à cinq cuillerées de farine. Tournez avec une cuiller 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 de la Compagnie Liebig; laissez cuire pendant 1 heure et demie, écumez, puis avec la cuillerprenez la sauce, onlève-la et laissez la retomber à plusieurs reprises pendant qu'elle bout vivement. Ne laissez pas attacher au fond de la casserole.

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.

Un trésor à la cuisine.

Recette. — Prenez un litre de bon madère ou, à défaut, du marsala. Plongez votre bouteille dans de l'eau tiède, faites chauffer graduellement jusqu'à ce que l'eau soit bouillante, la bouteille toujours ouverte. Quand le vin est très chaud, ayez soin de retirer un verre; faites entrer par petites parties dans la bouteille 100 grammes d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig; bouchez alors la bouteille et laissez le tout ainsi pendant 2 heures sur un coin du feu. Sortez la bouteille et laissez-la refroidir. Vous aurez un trésor et un trésor véritable; car, lorsque vos sauces seront lavées ou que vous n'aurez ni jus, ni rien, vous ajouterez deux bonnes cuillerées à bouche de cette préparation et, tout en parfumant la sauce du bouquet si délectable du madère, vous la rendrez non seulement présentable, mais savoureuse. Vous pouvez aussi vous en servir pour mouiller les ragoufts, les braisés, les rognons sautés, les filets rôtis, etc., etc., et même si nous osons le prodigier nous vous dirions d'en mettre dans tout.

Œufs au jus.

2 personnes.

10 minutes.

Proportions. — Deux œufs, un peu de bouillon fait avec de l'Extrait de viande de la Compagnie Liebig, un quart cuillerée à café d'Extrait, une cuillerée à bouche d'eau chaude.

Recette. — Pochez les œufs dans du bouillon, ou à défaut, simplement dans l'eau chaude, puis servez-les avec un jus que vous obtiendrez en faisant dissoudre un quart de cuillerée à café d'Extrait de viande de la Compagnie Liebig dans une cuillerée à bouche d'eau chaude. Le jus doit rester d'un brun clair.