

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

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

SOMMAIRE

Conférence de M. Ch. Driessens : L'Omelette.
Recettes : Jambon aux épinards — Morue à la maître d'hôtel — Le Koulitsche — Orangeade.
Mars gastronomique (Seconde quinzaine).
Menus. — Diners de Pâques.
Note culinaire : Les Bécasses du Grand Turc.
Mode : Chiffons.
Courrier.

RENOUVELLEMENTS

Ce numéro, en date du 15 mars, est l'avant-dernier que nous ayons à servir à nos souscripteurs dont l'abonnement remonte au 15 avril 1893.

Une indication très apparente figurera sur les bandes du prochain numéro à l'adresse de cette catégorie d'abonnés.

Nous demanderons à ces souscripteurs de vouloir bien nous faire parvenir avant le 15 avril prochain le montant de leur réabonnement.

Les abonnés des départements qui nous laisseraient le soin de recouvrer par la poste sont prévenus qu'ils auront à acquitter un supplément de cinquante centimes, montant des frais afférents à ce mode de règlement.

Les personnes qui voudraient voir suspendre l'envoi du journal sont priées de retourner le numéro qui commencerait pour elles un nouvel abonnement.

JAMBON AUX ÉPINARDS

Les jambons se préparent d'octobre à janvier; s'ils perdent peu, du moins ne gagnent-ils pas en vieillissant. C'est donc en ce moment leur pleine saison, et dans quelques jours leur Salon annuel se tiendra sur le boulevard Richard-Lenoir. J'espère dès lors que la recette du jambon aux épinards sera la bienvenue.

Cette recette est d'ailleurs fort simple. Elle peut se résumer en deux mots : cuire un jambon comme un pot-au-feu, et le servir avec un plat d'épinards.

Si la viande est de bonne qualité, si la cuisson est bien menée, le jambon a un certain moelleux s'harmonisant avec « l'onction » des épinards, son goût est fort agréable, et l'on pourrait, à la rigueur, le servir sans sauce.

Mais presque toujours, on l'accompagne d'une sauce mère. M. Mourier, président de l'Académie de cuisine, affirme n'avoir jamais vu servir autrement un jambon aux épinards.

Le choix du jambon

Un mot d'abord sur le choix du jambon.

Ici, comme en beaucoup d'autres cas, il faut s'en rapporter au marchand. En géné-

ral, les marques anglaises sont préférables.

Les meilleurs jambons « d'York », préparés dans le nord de l'Angleterre, dans le Cumberland notamment, ont l'os très petit, la couenne mince, la viande serrée et fine. A peine fumés, « dorés » seulement, ils conservent tout leur goût. Les plus petits pèsent 4 kilos; le poids moyen est de 5 kilos.

Certaines maisons françaises vendent comme « York » des jambons allemands plus fumés, dont la viande est plus grossière et les os beaucoup plus massifs.

J'ajouterai que les bons jambons d'York, quoique d'un prix assez élevé, paraissent plus économiques que les autres. Ils sont en effet salés à sec, très lentement; par conséquent, au lieu d'absorber de l'eau, ils en rendent, ce qui leur fait perdre du poids.

Les déchets de la cuisson sont dès lors compensés par l'eau qu'ils reprennent et que l'on n'a point payée.

Ainsi, un bon jambon d'York pesant cru 6 kilos ne perdra guère que 100 grammes à la cuisson, tandis qu'un Hambourg du même poids perdrait environ 1 kilo.

Pour dessaler

Certains jambons, les anglais en général, n'ont pas besoin d'être dessalés.

Pour les autres, on conçoit qu'il soit impossible de donner une indication de temps. Il faut tantôt vingt-quatre heures, tantôt le double. L'eau doit être renouvelée fréquemment; il suffit de la goûter pour apprécier si le bain est suffisant.

Se souvenir que l'eau salée, plus lourde que l'eau pure, tend à gagner le bas du vase, où elle se saturerait rapidement si le jambon reposait au fond. Une partie du jambon ne pourrait donc plus voir pomper son sel. Pour éviter cet inconvénient, pla-

cez le jambon sur un support quelconque capable de le maintenir entre deux eaux.

La cuisson

Après avoir paré le jambon en enlevant la surface desséchée de la viande dans la partie qui n'était point protégée par la couenne, enveloppez-le d'un torchon, sans trop serrer, et mettez-le dans une marmite ou une braisière, en ayant soin d'intercaler quelque chose pour l'empêcher de toucher le fond où il pourrait s'attacher : une poignée de foin par exemple. Couvrez d'eau froide additionnée d'un peu de vinaigre, et faites chauffer lentement.

Quand l'ébullition s'est déclarée, ajoutez un bouquet garni, quelques légumes, deux ou trois clous de girofle, comme pour un pot-au-feu.

Couvrez la marmite et laissez bouillir à très petit feu : que ce soit un *simple frémissement*.

Comptez pour la cuisson autant de quarts d'heure que le jambon pèse de livres. Assurez-vous d'ailleurs de son état en le sondant avec une aiguille à brider; elle doit s'y enfoncer sans résistance si la viande est à point.

Retirez alors la marmite du feu et laissez-y le jambon jusqu'au moment de servir.

Complications

Quelques praticiens, au lieu de laisser le jambon dans son eau de cuisson, le mettent alors dans une nouvelle braisière où ils le font mijoter pendant une demi-heure dans un bain de madère. Souvent même ils ont employé le vin blanc au lieu d'eau pour la cuisson primitive.

Ces raffinements compliqués et dispendieux sont peut-être hors de proportion avec le résultat produit. De même les aromates mis dans la marmite produisent peu d'effet. Un bon jambon est suffisamment aromatisé par lui-même.

Jambon des familles

Un quart d'heure avant de servir, retirez le jambon et mettez-le quelques instants au four pour sécher sa surface. Soulevez la couenne, qui se détache facilement, et découvrez le jambon jusqu'à l'os, mais sans enlever cette couenne, que vous rabattrez par la suite pour l'empêcher de se dessécher.

Vous pouvez glacer la surface du jambon en l'arrosant de jus de viande, que vous laissez glacer au four pendant quelques minutes.

Mais le contact de l'air suffit pour la faire briller quand la couenne est soulevée.

Le glaçage, d'ailleurs, est inutile si vous ne servez pas le jambon entier.

Or, il est plus commode et peut-être plus joli de servir des tranches coupées aussi minces que possible en travers du fil de la viande, et disposées sur un plat d'épinards d'où on doit bannir les croûtons.

Servez dans une saucière une sauce madère.

Epinards à l'anglaise

Les épinards étant cuits à l'eau salée pendant dix minutes, vous les refroidissez immédiatement, les hachez, ou mieux les passez au tamis métallique. Puis vous les séchez dans la casserole et les passez au beurre deux minutes.

On peut encore préparer les épinards à la Française (Voir le *Pot-au-Feu* du 1^{er} mai 1893).

Sauce madère

Pour huit personnes, prenez :

60 grammes de beurre ;

2 cuillerées à café de farine ;

2 décilitres, soit un verre à cuisine de jus de viande ;

2 verres à madère de vin de Madère.

Après avoir pressé le beurre dans un chiffon de mousseline pour le débarrasser

de son petit lait, faites-le fondre doucement dans une petite casserole. Incorporez-y la farine, que vous amalgamez bien sans cesser de tourner et en laissant sur feu doux jusqu'à première ébullition.

Retirez alors du feu, versez le jus de viande *chaud*, et donnez un coup de fouet pour lisser la sauce.

Ajoutez enfin le madère, quelques gouttes de citron, fouettez de nouveau, et, si la sauce doit attendre quelques minutes, tenez-la au bain-marie.

Autre sauce

Le jambon est réputé « grosse pièce » et doit, comme tel, d'après les règles classiques, être accompagné d'une sauce un peu épaisse. C'est pour cela que j'ai indiqué la farine.

Je préfère une sauce plus légère, que l'on prépare ainsi :

Mettez dans la casserole deux décilitres de jus de viande que vous faites réduire aux trois quarts. Ajoutez alors le madère ; faites donner un bonillon, puis retirez du feu. Ajoutez 60 grammes de beurre en petits morceaux, un peu de citron, et liez la sauce en tournant la casserole avec la main.

Pour réchauffer le jambon

Si vous voulez servir une seconde fois le jambon chaud, gardez-vous bien de mettre les tranches avec du bouillon ou un jus quelconque dans une casserole placée sur le feu. Ainsi traité, le jambon durcit et perd une partie de son goût.

Étendez les tranches sur un plat, et humectez-les avec un peu d'eau tiède ou de madère.

Recouvrez avec un autre plat renversé, puis posez sur une casserole à peu près remplie d'eau bouillante, que vous retirez du feu. Laissez ainsi pendant une dizaine de minutes et servez immédiatement.

MAZARIN.



L'OMELETTE

Conférence faite par M. Ch. DRIESSENS, le 28 février 1894, à la matinée du Théâtre de la Gaîté organisée par le Petit Journal.

Mesdames,

Pendant que mes élèves vont confectionner des omelettes sous vos yeux, je vous en exposerai la théorie.

Il faut, pour réussir l'omelette, un certain tour de main. Je crois que si on ne le possède pas d'instinct, on peut l'acquérir, à la seule condition de bien se rendre compte de ce que l'on fait.

La poêle

Un mot d'abord de la poêle.

Dans les restaurants, on a des poêles exclusivement consacrées aux omelettes. Le cuisinier, aussitôt son travail terminé, se contente d'essuyer sa poêle que l'œuf n'a point salie, et qui reste assez grasse pour n'avoir pas à craindre l'oxydation. De là cette tendance parmi les praticiens à considérer comme un crime de laver la poêle à omelettes. C'est en effet inutile.

Dans les ménages, où la même poêle sert à toutes sortes de choses, où l'on est exposé

à faire une omelette dans l'ustensile qui a servi pour des rognons sautés cinq minutes avant, on est bien obligé de la laver. Ce n'est nullement dangereux, du reste. L'essentiel est de bien la graisser ensuite, et de l'avoir toujours propre et *polie*, pour que les œufs n'attachent pas. Si elle est rugueuse, on la frotte avec un peu de gros sel et un papier gras.

D'autre part je vous recommande d'employer une poêle à fond très épais, afin d'éviter les coups de feu ; et à queue pas trop longue, pour la manier plus aisément.

Enfin, il importe de ne pas faire l'omelette de douze œufs, par exemple, dans une poêle convenant à une omelette de six ; l'omelette, beaucoup trop épaisse, cuirait mal. Mais on peut réussir une omelette de n'importe quelle dimension, à la condition d'avoir une poêle suffisante. Un jour, à Londres, j'ai fait une omelette de 150 œufs.

J'ajoute que l'omelette doit se cuire à grande flamme, la flamme cuisant plus vite que la braise.

Les œufs

Les œufs doivent être battus de manière que les blancs soient bien mêlés aux jaunes, ce qui évitera de retrouver dans l'omelette des petits grumeaux blancs. Plus l'œuf est frais, plus le blanc est dur : et par conséquent, plus il demande à être battu.

Toutefois, ce battage exige un temps assez court : une minute environ pour une omelette de six à huit œufs. On reconnaît qu'il est suffisant quand, en soulevant les œufs avec la fourchette, ils coulent en



nappe bien liquide, bien homogène, sans aspect de colle.

On les bat souvent avec excès, trois, quatre et même cinq minutes, dans l'espoir d'obtenir ainsi une omelette plus légère. C'est un tort : les œufs trop battus perdent du corps ; je crois qu'ils cuisent moins bien et donnent souvent une omelette plus compacte. Mieux vaut cependant les battre trop que pas assez.

Mais retenez bien que le moelleux d'une omelette dépend uniquement de la cuisson.

Dans les restaurants, on compte trois œufs par couvert, avec deux grammes de sel et un demi-gramme de poivre que l'on met dans les œufs avant de les battre.

Le beurre

Inutile d'exagérer la quantité de beurre à jeter dans la poêle. Pour trois œufs, 12 à 15 grammes suffisent ; pour six œufs, nous en mettrons 20 à 22, et ainsi de suite.

Si vous désirez une omelette supérieure, ajoutez aux œufs du beurre fin cassé en petits morceaux, et en quantité égale à celle que vous mettez dans la poêle. Ce beurre fondra pendant la cuisson, conservant son goût de noisette que perd le beurre de la poêle, porté à une température beaucoup plus haute. Il rend l'omelette fort moelleuse.

Son emploi me paraît préférable à celui du lait ou de la crème, dont il ne faut pas



abuser — une cuillerée à bouche pour six œufs, tout au plus — ce liquide enlevant du « corps » aux œufs.

« Baveuse » et « Moelleuse »

Vous savez, mesdames, que des œufs trop cuits, sous forme d'omelette ou autrement, sont moins faciles à digérer que des œufs cuits à point.

D'autre part, il importe de s'entendre sur le sens des mots quand on préconise la fameuse omelette *baveuse*.

Il ne faudrait pas croire qu'une omelette où l'on voit de l'œuf encore liquide, par conséquent imparfaitement cuit, couler en filets peu appétissants sur les parties cuites

avec lesquelles il ne fait point corps, il ne faudrait pas croire, dis-je, que cette omelette, réellement *baveuse* par conséquent, soit une omelette réussie. C'est une omelette mal cuite.

L'omelette doit être, à proprement parler, *moelleuse*, c'est-à-dire présenter partout une consistance uniforme, moelleuse, humide mais non déliquescente, l'enveloppe seule formant une croûte très mince.

L'attachement

J'arrive à la cuisson. Elle présente deux écueils : d'une part, l'omelette peut s'attacher à la poêle ; d'autre part, au lieu d'être moelleuse, légère, elle est compacte, lourde formant une véritable crêpe.

Il est très facile d'éviter que l'omelette s'attache. Il suffit pour cela :

1° D'attendre pour verser les œufs dans la poêle que le beurre fume. C'est signe qu'il a atteint une température élevée, laquelle est *essentielle*.

Si le beurre, en effet n'est pas assez chaud, il se mêle à l'œuf qui l'absorbe et qui, se trouvant alors en contact direct avec la poêle, s'attache immédiatement. C'est grâce à sa haute température que le beurre reste isolé des œufs, qu'il les « repousse », formant entre eux et le fond de la poêle une couche grasse.

A ce propos, je vous ferai encore remarquer que la poêle, parfois trop mince, est gondolée, bombée au centre. Il faut, dans ce cas, verser les œufs dans le tour de la poêle, dont il gagnent le centre en y faisant refluer une partie du beurre qui se trouvait dans les parties basses. Si vous versiez sur la partie bombée, qui est moins garnie de beurre, les œufs pourraient s'attacher instantanément en cet endroit.

Vous comprenez de même combien il importe, au moment de verser les œufs,

de tenir la poêle très horizontale, afin qu'elle soit régulièrement nappée de beurre.

2° Il faut bien se garder, comme on le fait trop souvent, d'agiter la poêle aussitôt que les œufs sont versés. Vous mêlez ainsi le beurre aux œufs, faisant disparaître la couche isolante, et les œufs s'attachent.

En observant ces précautions, et en agitant la poêle ensuite, comme nous le verrons dans un instant, il n'y a pas de danger que l'omelette s'attache. Il est dès lors inutile de soulever constamment les bords de l'omelette pour faire glisser en dessous de nouveaux morceaux de beurre, système employé par beaucoup de ménagères et qui présente des inconvénients : on est trop occupé alors pour faire sauter convenablement l'omelette, qui cuit moins moelleuse et qui peut toujours s'attacher sur des points isolés ; on augmente en outre beaucoup la dépense de beurre.

Gare la crêpe !

Voilà donc pour éviter l'attachement.

Ce qui est plus difficile, c'est d'éviter la « crêpe ».

Souvent, en effet, la personne qui fait une omelette laisse se former au fond de la poêle une véritable crêpe. L'œuf resté à la surface a dès lors grand-peine à cuire. Aussi l'on chauffe à outrance, et l'on ne fait qu'augmenter l'épaisseur de la crêpe, sans arriver souvent à cuire suffisamment l'œuf de la surface. D'où une omelette dure, compacte et souvent *baveuse*, dans le mauvais sens du mot.

D'ailleurs, on ne s'effraye point, au début, de la formation de cette crêpe : on croit même qu'elle doit exister. Et dès qu'on la voit, on pique dedans avec une fourchette, soulevant cette pâte pour faire glisser en dessous l'œuf liquide. On introduit également la fourchette entre les bords de l'omelette et ceux de la poêle, inclinant

cette dernière pour amener les œufs sur les bords, puis les envoyer au fond *sous* la partie déjà cuite :

Résultat : on obtient des crêpes superposées.

De plus on risque, en piquant ainsi, de gratter avec la fourchette le fond de la poêle et d'enlever le corps gras sur certains points, très étroits sans doute, mais où l'omelette pourra néanmoins s'attacher.

Tout cela vient de ce qu'on n'agit point suffisamment les œufs. On a peur, en quelque sorte, de les déranger. On ne se doute pas qu'il est essentiel de les maintenir en « marmelade ».



Voyez mes élèves.

Il y a quelques secondes que les œufs sont dans la poêle. Ils commencent à se solidifier très légèrement. Vite, on passe la fourchette tout autour contre le bord de la poêle pour détacher les bords de l'omelette ; c'est l'affaire de trois secondes.

Puis nous promenons vivement le *dos* de la fourchette sur les œufs, les mêlant en tous sens, *comme si nous faisions des œufs brouillés*, et nous imprimons à la poêle une série de petits mouvements giratoires.

Il faut que les œufs « roulent » presque continuellement, qu'ils dansent dans la poêle sans ordre. *C'est au dernier moment seulement que nous leur donnerons une forme.*

Le moulage

Beaucoup de personnes, comme je l'indiquais tout à l'heure, s'appliquent à laisser tout le temps l'omelette bien régulière dans la poêle, puis elles la replient en la mettant sur l'assiette.

Il faut procéder autrement.

L'omelette doit se mouler et se replier dans la poêle ; en la mettant sur l'assiette, on ne fait que la RETOURNER.

Attention, mesdames ! Les œufs sont suffisamment pris ; on dirait presque des œufs brouillés.

Nous soulevons la queue de la poêle et, tout en faisant glisser l'omelette vers le bord opposé, nous poussons avec la four-



chette, en soulevant, légèrement, la partie supérieure de l'omelette (celle qui se trouvait du côté de la queue), et nous arrivons tout naturellement à la replier sur le reste en formant la demi-lune.

Notre omelette *a la forme qu'elle aura sur le plat*. Son bord droit se trouve à peu près au milieu de la poêle ; son bord convexe est sur le bord ; son milieu correspond à peu près à l'intersection du bord et du fond de la poêle.

Remarquez que les œufs, quoique humides, ne coulent pas ; ils sont parfaitement liés. Regardez en outre le dessus de l'omelette — ce qui va être le dessous tout à l'heure — il n'y a pour ainsi dire pas de croûte de formée.

Tenant toujours la poêle inclinée, nous exposons au-dessus de la flamme la partie où repose l'omelette, dont le dessous va se raffermir et prendre couleur en quinze ou vingt secondes.

Nous mettons le bord de la poêle contre le plat et nous renversons l'omelette.

Ce n'est pas plus malin que cela...



Le jury auquel vont être soumises les omelettes de ces demoiselles a terminé l'examen de celles qui avaient été chargées de « ciseler » de l'oignon.

J'ai l'honneur de vous présenter, mesdames, le premier prix d'oignon.

MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Le cours des salmonides a peu varié. Les gros saumons se vendent 4 à 5 francs le kilo ; les petits 6 fr. 50 à 7 francs. Un saumon de trois kilos : 18 francs — La truite saumonée vaut à peu près le double : 8 à 9 francs les grosses. Une truite saumonée de trois livres : 15 francs.

Petites truites de rivière : 7 à 8 francs le kilo.

Bar et mulot rares : 4 fr. 50 le kilo.

Le turbot et la barbuie sont moins bons ; on peut en manger néanmoins : 4 fr. 50 le kilo.

La sole a augmenté : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Le cours des excellents petits rougets de la Méditerranée semble invariable : 6 francs le kilo.

Les grondins, 1 fr. 50 — Bonnes dorades : 1 fr. 25 les petites ; 2 fr. 50 les grosses pesant environ trois livres.

Le merlan, de moins en moins abondant, reste cependant à 2 fr. 25 le kilo — Les maquereaux arrivent en plus grande quantité et deviennent très bons : 50 centimes un joli poisson.

La langouste est très chère et pas fameuse : 6 francs le kilo. On peut en dire autant du homard : 5 francs.

Crevette rose : extra, de 20 à 25 francs le kilo ; moyenne, 10 à 12 francs ; petite, 4 à 5 francs — Crevette grise, 2 francs à 2 fr. 50.

Eperlans, 1 franc à 1 fr. 25 le demi-kilo — Goujons, 2 francs le kilo.

Bonnes écrevisses à partir de 10 francs le cent.

Commencement des cuisses de grenouilles : 40 à 50 centimes la brochette de douze.

Si le vent continue, ces divers cours vont subir une augmentation qui se produira en tout cas pendant la semaine sainte.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Pas de changement pour la volaille : 5 à 8 francs les poulets ; 9 à 12 les poulardes.

La dinde et l'oie sont finies — Dindonneaux nouveaux, de 7 à 10 francs.

Les pigeons sont en avance 1 fr. 25 à 1 fr. 75 pièce.

Les canards dits canetons sont toujours chers : 7 à 9 francs les nantais ; 10 à 12 les rouennais. On trouve encore de bonnes pintades à 5 francs ; une augmentation est probable.

Des passages de gibier ont fait considérablement baisser les prix ces derniers jours. Canards sauvages, 4 fr. 50 ; filets, 2 fr. 50 et 3 francs ; sarcelles, 2 fr. 50 à 3 fr. 50.

La bécasse a diminué provisoirement : 5 et 6 francs — La bécassine est toujours rare et d'une maigreur repoussante : 1 fr. 50 à 2 fr. Seuls, les nègres de passage à Paris osent en manger.

Pluviers dorés, 1 fr. 50 ; vanneaux, 75 centimes à 1 franc.

Coqs de bruyère imprégnés d'un désagréable goût de résinée, 15 à 18 francs ; gelinottes de Russie, également parfumées au sapin, 2 fr. 50 à 3 francs ; black coq, 4 francs.

Les poules recommencent à pondre ; bons œufs par conséquent.

VIANDE DE BOUCHERIE

Chère, rare en bonne qualité, souvent dure.

La meilleure viande, en ce moment, est le veau.

LÉGUMES

Très bons haricots verts d'Espagne de 1 franc à 1 fr. 40 le demi-kilo.

Petits pois écossés, 2 fr. 40 le litre ; gros, 1 fr. 50.

Les artichauts d'Afrique sont beaucoup meilleurs, 40 à 50 centimes — Petites pommes de terre d'Algérie, 30 centimes la livre.

Magnifiques radis roses à 25 centimes la botte.

Petites asperges vertes, 75 centimes — Les grosses, de 10 à 18 francs la botte.

L'oseille est tombée de 60 à 40 centimes la livre — Epinards, 25 centimes.

Les crosnes du Japon sont finis — Les endives sont amères — Les choux de Bruxelles et le céleri rave touchent à leur fin — On trouve par hasard encore de bons salsifis.

Beaux choux-fleurs à 60 centimes.

Fin des cardons.

Champignons, 70 centimes la livre.

L'Afrique n'envoie plus de tomates ; celles du Midi, plus grosses et beaucoup préférables, valent de 25 à 40 centimes pièce.

Truffes : 14 à 18 fr. le demi-kilo.

SALADES

Cresson superbe à 30 centimes la botte — Mâche, 40 centimes la livre — Chicorée, barbe, escarole, 25 centimes — Le pissenlit est abondant : 20 centimes la livre le vert ; 30 centimes le demi-blanc.

La laitue a diminué : 35 centimes la livre.

Commencement de la romaine : 30 centimes le pied.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

Les mandarines ne sont plus bonnes.

Les oranges sont très douces. Donner la préférence aux oranges de Blidah toutes piquetées de noir comme les mandarines du même pays.

Pommes — Poires — Bananes.

Raisin : 1 fr. 75 le demi-kilo ; extra, 3 francs.

Fraises : *Docteur Morère*, 3 fr. le pot de 5 ; *Marguerite*, 1 fr. 50 le pot.

M. Colombié vient de faire à l'Exposition culinaire de Nantes une série de cours qui ont obtenu le plus vif succès. Nous en publierons le compte rendu.

Menus

ŒUFS A LA REINE
CUISSSES DE GRENOUILLES SAUCE POULETTE
PURÉE DE CHICORÉE
GATEAU DE POMMES DE TERRE

POTAGE DU COUVENT
ŒUFS A LA TRIPE
MORUE AUX ÉPINARDS
MACARONI AU GRATIN
CRÈME RENVERSÉE

MAQUEREUX GRILLÉS MAITRE D'HOTEL
ŒUFS POCHÉS A L'OSEILLE
MAYONNAISE DE POISSON
POMMES DE TERRE NOUVELLES AU BEURRE
FROMAGE ET FRUITS

POTAGE SAINT-GERMAIN
ÉPERLANS FRITS A L'HUILE
TIMBALE DE MACARONI
GIBIER D'EAU ROTI
PETITS POIS NOUVEAUX AUX LAITUES
SOUFFLÉ AUX AMANDES

ŒUFS A LA COQUE
SAUCISSES AU VIN BLANC
BIFTECKS GRILLÉS MAITRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE FRITES
MAYONNAISE DE TURBOT
CRÊPES DU « POT-AU-FEU »

POTAGE A L'OSEILLE ET AU RIZ
CROQUETTES DE PALAIS DE BŒUF
FRICASSÉE DE POULET
GIGOT DE MOUTON A LA RUSSE
POINTES D'ASPERGES AU JUS
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

RAIE FRITE
OMELETTE AUX POINTES D'ASPERGES
CARRÉ DE PORC FRAIS ROTI
VIANDE FROIDE
SALADE
GATEAU DE RIZ
CONSOMMÉ A LA CHIFFONNADE DE CERFEUIL
PETITES TRUITES A LA MEUNIÈRE
COTELETTES MILANAISES
CANARD ROTI
SALADE DE ROMAINE NOUVELLE
ÉPINARDS A LA CRÈME
CROUTE A L'ANANAS



Morue à la Maître d'hôtel

Un plat de morue est une friandise dont on aurait tort d'abuser. Une fois en passant, néanmoins, il constitue un mets reposant, relativement agréable. Peut-être même serait-il mieux apprécié si les cuisinières apportaient plus de soins à sa préparation.

La morue a le mérite, en tout cas, d'être souvent d'une grande ressource pour les menus du Vendredi Saint.

Choix de la morue

La condition essentielle pour manger de bonne morue est de se procurer une matière première d'excellente qualité ; car, si la morue n'est pas absolument bonne, elle est *très mauvaise*.

Pour avoir de bonne morue, il est indispensable : 1° d'y mettre le prix ; 2° de la bien choisir.

D'une façon générale, du reste, c'est toujours une économie mal entendue d'acheter une denrée de qualité inférieure, car, pour quelques sous de différence, on risque de compromettre un plat tout en dépensant autant d'assaisonnement.

Quelques avis maintenant pour le choix de la morue.

On la reconnaît bonne à sa peau très noire, et à la parfaite blancheur de sa chair qui doit, en même temps, figurer des feuil-

lets très marqués. La morue jaune est rance ; celle dont la chair est dense et comme tassée a été imparfaitement salée ou altérée par un séjour prolongé à l'humidité.

Pour dessaler

Il faut compter quarante-huit heures pour dessaler à point un bon morceau de morue. Il importe de la faire baigner complètement pendant ce temps et de changer l'eau soir et matin.

Si la provision à dessaler est forte, mieux vaudrait la mettre dans un filet suspendu dans une grande terrine, ou sur une claie plongée à mi-hauteur.

Voici pourquoi : l'eau salée étant plus lourde que l'eau pure, dès que celle qui entoure la morue a absorbé un peu de sel, elle descend au fond du vase. Et, s'y saturant rapidement, elle ne dissout plus le sel du poisson ; la partie inférieure de ce dernier repose dès lors dans une véritable saumure.

La cuisson

La morue étant dessalée, enlevez la peau, grattez-la et coupez-la en gros carrés larges d'un travers de main.

Pour la cuire, mettez-la de préférence dans un vase en terre, et, si vous en avez la facilité, cuisez à l'eau de pluie qui est dépourvue de sels de chaux. L'eau doit être mise froide et en quantité suffisante pour que la morue baigne à l'aise.

Posez le récipient découvert sur un bon feu, pour amener une cuisson rapide. Surveillez très attentivement la casserole, car, dès que vous voyez l'eau *frémir fortement* et donner tous les signes précurseurs de l'ébullition imminente, il faut prestement retirer la casserole du feu, sans quoi la morue serait dure et insipide. Couvrez alors la casserole et laissez-la pendant un quart d'heure hors du feu. C'est ce qu'on appelle *pocher* le poisson.

Pendant ce temps, hachez le persil, et faites sécher les pommes de terre dont nous indiquons plus loin la préparation.

La maître d'hôtel

Pour un morceau de morue pesant chez l'épicier une livre et demie, il faut :

125 grammes de beurre, plutôt plus, jamais moins, surtout ;

La valeur d'une cuillerée de persil mélangé de ciboulette hachés menus ;

Le jus d'un citron ;

Une cuillerée à café de farine ;

Un demi-verre de l'eau de cuisson, soit un décilitre.

Maniez le beurre avec les herbes hachées et la farine, et mettez-le, divisé en petits morceaux, dans une casserole assez grande pour y réchauffer la morue ; ajoutez du gros poivre moulu et une pincée de muscade râpée.

Posez la casserole sur un feu *très doux* et tournez avec la cuiller de bois en versant au fur et à mesure un demi-verre de l'eau de cuisson de la morue. Quand le tout est bien fondu et lié, retirez du feu, tenez au chaud et, vivement, occupez-vous de la morue.

Egouttez-la, en ayant soin de réserver une tasse de son eau ; épongez-la sur un linge, enlevez les arêtes — tout cela promptement pour ne pas lui laisser le temps de trop refroidir — et mettez les morceaux de morue dans la casserole où attend la sauce.

Remettez sur feu *très doux*, ou mieux posez sur des cendres chaudes, puis tournez pour que la morue s'imprègne de maître d'hôtel et aussi pour éviter que le beurre se mette en huile. *Rien ne doit cuire* ; il ne faut de feu que ce qui est nécessaire pour tenir la morue bien chaude et la sauce liée.

La morue doit être traitée avec quelques précautions durant ce temps, afin de ne pas la réduire en miettes.

Si la sauce paraît un peu juste ou trop épaisse, ainsi qu'il arrive si la morue s'effrite et fait pâtee, ajoutez une cuillerée de l'eau de cuisson mise de côté.

L'important est de ne pas laisser bouillir ni trop cuire la morue.

Tout est prêt à servir : les pommes de terre sont sèches, mettez-les dans le légumier ; exprimez le jus du citron sur la morue, que vous versez sur un plat chauffé et servez tout de suite.

Les pommes de terre

Prenez de bonnes pommes de terre, plutôt des petites, que vous pelez et rognez pour leur donner une forme et des dimensions à peu près égales.

Faites-les cuire à l'eau salée et surveillez le moment où la cuisson est suffisante ; un degré de plus, les pommes de terre s'écraseraient.

Egouttez-les et mettez-les à sécher à l'entrée du four ; ou, s'il n'est pas allumé, faites couler toute l'eau de la casserole que vous remettez sur des cendres chaudes afin de faire évaporer l'excès d'humidité.

LA VIEILLE CATHERINE.

DINERS DE PAQUES

POTAGE CONDÉ

BROCHET AU BLEU

JAMBON AUX ÉPINARDS

RIS DE VEAU BRAISÉS

FILET DE BŒUF ROTI

PETITS POIS DE CONSERVE

PUDDING ÉCOSSAIS



CONSOMMÉ A LA PORTUGAISE

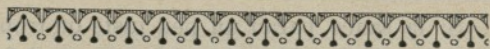
SAUMON SAUCE AUX CAPRES

TENDRONS D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES

POULET ROTI AU CRESSON

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE

BEIGNETS DE BANANES



LE KOULITSCHÉ

Le koulitsche est le gâteau de Pâques traditionnel, obligatoire, que toute famille russe, même à l'étranger, mange au retour de la messe de minuit qui précède le dimanche de Pâques.

Il appartient à la série des Kugelhops, qui comprend une grande variété de gâteaux levés formés des mêmes éléments dans des proportions différentes. Le koulitsche, qui se mange dans les villages les plus perdus de l'empire des czars, constituant un régal pratique pour les petits ménages où la mère de famille sait toujours faire le pain, n'est point d'une pâte très fine. Mais, de préparation facile, économique, il est cependant agréable à manger. Il perment d'offrir aux enfants des tartines incomparables, et les grandes personnes l'apprécieront, je crois, pour le premier déjeuner du matin, surtout à la campagne, où le croissant et le petit pain font défaut. Un beau koulitsche occupant majestueusement le centre d'une nappe bien blanche donne d'ailleurs une certaine sensation patriarcale qui ne me paraît pas à dédaigner.

Formule

1 kilo de farine ;
1 verre de lait ;
4 œufs entiers ;
125 grammes de beurre ;
500 grammes de raisins secs, dont 250 grammes malaga, 125 grammes smyrne, 125 grammes corinthe ;
100 grammes sucre en poudre ;
15 grammes sel ;
Une cinquantaine d'amandes douces ;
Gros comme un œuf de pigeon de levain de boulanger.

Avoir soin d'employer de bonne farine bien fine, ne formant pas de grumeaux. Il est toujours bon de la tamiser.

Pétrissage

Le koulitsche se pétrit absolument comme le pain.

Mettez la moitié de la farine dans une terrine *tiédie*. Au milieu, faites un puits où vous placez le levain, et délayez avec le lait tiède en ramenant peu à peu la farine. J'engage à mettre aussi le sel à ce moment, car sans cela on risque fort de l'oublier.

Il est essentiel d'opérer dans une pièce chaude. On doit fermer les fenêtres, éviter les courants d'air et tout refroidissement momentané qui suffirait à la pâte pour « s'enrhumer ». Tout ce qui touche la pâte doit être tiède. Aussi les terrines de bois employées par les Russes, conservant mieux la chaleur, sont-elles plus commodes que celles en terre.

Quand la pâte est bien amalgamée, qu'elle n'adhère plus aux doigts, — soit environ au bout d'un quart d'heure, — couvrez la terrine avec une épaisse couverture de laine et placez-la à une douce chaleur, au-dessous du fourneau par exemple.

Pendant que ce premier levain va produire son effet, occupez-vous de monder les amandes et d'éplucher les raisins.

Pour les malaga, il est facile d'enlever les queues une à une. Les smyrne et les corinthe se roulent avec un peu de farine dans un torchon ; on secoue le tout dans une passoire qui laisse passer les queues, la farine les empêchant de coller aux raisins. On jette ensuite de l'eau sur les raisins pour les débarrasser de la farine.

Premier levain

Pendant que la pâte repose, la fermentation du levain, sous l'effet de la chaleur, produit du gaz acide carbonique, qui se dégage à l'intérieur en formant de petites

bulles qui font gonfler la pâte. Ces bulles se multiplient et se distendent à mesure que le levain produit plus de gaz, jusqu'à ce qu'elles atteignent leur maximum et crèvent. Si l'on n'emploie point la pâte aussitôt, à partir de ce moment, elle s'affaisse et elle *tourne* très vite.

Il faut donc arrêter la fermentation à temps, et mieux vaut trop tôt que trop tard.

On reconnaît du reste assez facilement que la pâte est à point quand, en appuyant dessus les doigts à plat, elle se relève dès qu'on les a retirés. Pour le cas qui nous occupe, on doit compter à peu près une heure et quart. Ce temps est susceptible de légères variations, suivant la force du levain et la température.

Deuxième levain

Faites alors un puits dans la pâte, ajoutez-y le beurre séparé en petits morceaux pétris et ramollis à la chaleur de la main — le beurre fondu est trop chaud, — puis les œufs et le sucre. *Battez bien*, ce n'est plus « pétrir », en ajoutant progressivement le reste de la farine, jusqu'à ce que la pâte n'attache plus aux mains ni à la terrine.

Quand la pâte est bien sèche, incorporez les raisins en les répartissant le mieux possible, et formez une boule allongée que vous mettez reposer à chaleur douce comme précédemment, pendant une demi-heure.

La fin

Au bout de ce temps, placez la pâte sur un plat long, préalablement chauffé et beurré, ayant des bords de 3 centimètres de hauteur environ.

Moulez-la rapidement, sans trop la triturer. Les quantités sur lesquelles nous raisonnons fournissent une barre mesurant 35 centimètres de longueur sur 22 centi-

mètres de large et 7 centimètres de haut.

Couvrez et laissez encore lever une demi-heure.

Au bout de ce temps, enfin, dorez légèrement avec la moitié d'un jaune d'œuf délayé dans une cuillerée de lait. Semez à la surface, en les enfonçant un peu, les amandes hachées, et mettez au four.

Ce gâteau doit se cuire comme le pain. Le plus simple est donc de le confier au boulanger.

Quand il est cuit, sa hauteur a presque doublé. Il est surtout agréable à manger lorsqu'il est parfaitement refroidi.

LA VIEILLE CATHERINE.

ORANGEADE

Voici le moment où les oranges sont le plus parfumées et fournissent la meilleure orangeade. Choisir de préférence les oranges de Blidah ou celles de Malte. Répudier la Valence qui est moins parfumée, et l'orange des Açores qui ne l'est pas du tout, et dont la douceur mielleuse ne convient guère qu'aux malades.

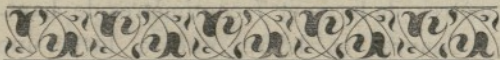
On recommande assez souvent de préparer l'orangeade en exprimant le jus des oranges dans du sirop où ont infusé les zestes et que l'on allonge avec de l'eau.

La méthode suivante, employée par Potel et Chabot et par Chevet est préférable. Tout aussi simple, elle procure une boisson au goût plus frais et plus fin.

Pour un litre d'eau filtrée, prenez 125 grammes de sucre cassé à la main — pour qu'il soit plus rugueux — et frottez dessus 4 oranges et 2 citrons pour bien l'imprégner de l'essence contenue dans le zeste.

Faites fondre à froid.

Ajoutez alors le jus des oranges et des citrons, et passez à la chausse.



CHIFFONS

EN fait de modes, le grand événement de ce printemps est le retour ou, pour mieux dire, la tentative de retour aux jupes drapées. Les couturières, forcément en quête de changement — à défaut de nouveau — rencontrent pourtant cette fois une certaine résistance de la part des clientes. C'était bien commode, les jupes droites ; et si léger en été, si facile à loger dans les malles ! On casait trois jupes dans un compartiment sans grandes notions d'emballage. Mais les drapés!... quelle complication de cordons, d'épingles, de tampons de papier pour éviter les faux plis ! Et puis aussi, qui sait si une légère concession, autorisant quelques plis, ne nous entraînera pas vers les paquets d'étoffe en retroussés, les tournures et autres abominations de ce genre ?

Pour l'instant, il ne s'agit que de très vagues ondulations imprimées au-devant des jupes par quelques plis couchés vers la ceinture. On plisse aussi l'étoffe sur les côtés, de façon à simuler de larges panneaux plats donnant un peu l'illusion d'une redingote ou d'une seconde jupe ; ou, encore, on ouvre une couture sur un lé d'étoffe différente, on rattrape l'ampleur sous un nœud à hauteur du genou, et la caractéristique de tous ces « mouvements » est qu'on les produit de préférence sur le devant de la jupe, dont le derrière tombe toujours aussi droit.

Mais il est bien entendu qu'on fait encore tout autant de jupes droites ; on y ajoute, comme je l'ai déjà dit, beaucoup de longues ceintures ; et, pour les robes légères ou en soie, rien n'est joli comme les grandes écharpes en mousseline de soie tombant très bas devant, un peu sur le côté, après s'être nouées autour de la taille ; avec cela un fichu semblable tout froufrouté de plissés fins.

On fait ce genre de garniture en toutes nuances de mousseline ; ce sera très élégant avec les robes de taffetas Louis XVI, et, en somme, très possible à porter facilement si l'on prend de la mousseline noire.

Et le noir sera très à la mode pour les garnitures, je vous en préviens, surtout combiné avec le blanc.

Pour les robes nouvelles en étoffes légères, on abandonne la façon des manches différentes ; il en a été un peu abusé cet hiver avec les ballons de velours qu'on appliquait très commodément à n'importe quel corsage.

Comme étoffes de laine, des crépons : façonnés, rayés de soie en travers, gaufrés, brodés, gansés en relief, mais toujours très souples, et dans des tons assez classiques ou, du moins, auxquels nous sommes habituées. En général, chaque printemps provoque l'apparition d'une teinte dérivée, souvent fausse, et qui, acceptable dans les tissus de belle qualité, devient horripilante répétée à l'infini sur les étoffes à 95 centimes. L'année dernière, sous prétexte de Loie Fuller, c'est tout l'arc-en-ciel qu'on vit figurer à la fois.

Une réaction devait s'imposer, et le printemps, jusqu'à présent, n'a pas encore lancé de teinte favorite ; le beige dans les crépons semble primer. Il y a bien aussi des jaunes doux un peu inquiétants, mais, d'une façon générale, la teinte café au lait domine sagement.

Quant aux soieries, la nouveauté consiste en taffetas de fantaisie quadrillés, et surtout dans les imprimés sur chaîne, qui produisent de si jolis dessins chinés : on retrouve là des dispositions vieillottes, charmantes et des teintes très sûres, car elles sont copiées sur des étoffes de style.

Les chapeaux n'offrent encore rien de bien nouveau. Les capotes sont un peu de toutes les façons : beaucoup de chaperons

tout en fleurs, violettes, coucous ou réséda avec aigrette ou cocarde de ruban pailleté à gauche. Une nouveauté, le ruban pailleté de jais ; du reste, le jais est en faveur : on en givre de mignonnes têtes de plumes noires, qu'on plante en petit panache sur le côté. Sur les chapeaux ronds, beaucoup de mélanges de violettes et de fleurs jaunes, coucous ou narcisses.

Lesdits chapeaux ronds augmentent les dimensions de leurs bords, mais gardent une certaine tranquillité et ne se cabossent point trop. Peut-être cette louable tendance est-elle attribuable aux garnitures régulières, symétriques même, dont on les orne. Rien de plus facile à garnir que cette forme de chapeau, au fond le canotier de l'an passé avec les bords plus vastes : vous ruche autour de la calotte un large ruban changeant, se nouant derrière, plus ou moins volumineusement ; ou bien vous y drapez une grande voilette blanche.

D'autre part, vous posez un énorme pompon de violettes sur le côté droit, et, sur le côté gauche, vous installez un paquet de semblable dimension en coucous, en roses, en feuillage, en tout ce que vous voulez, pourvu qu'il soit de fleurs différentes et qu'il y ait, au centre, quelque chose faisant aigrette ; de préférence les fleurs elles-mêmes — ou le feuillage — surgissant en fusée du milieu de la touffe. Et voilà, votre chapeau est fait !

ANDRÉ DE BOURGEOISIE.

LES BÉCASSES DU GRAND TURC

Depuis quelques jours, il se vend à Paris des bécasses à 2 francs.

Ces peu estimables bêtes sont apportées de Constantinople par les employés de l'Express-Orient. Elles sont détestables, imprégnées d'un goût de marécage inconnu en Occident. Leur maigreur particulière permet de les reconnaître aussi aisément que si elles portaient un croissant sur le bec.

COURRIER

M^{me} de D., à Paris. — **M^{me} R., à Nogent.** — Dû quarante centimes pour changement d'adresse.

L. M., à Cherbourg. — La sole *Marguery* a une certaine analogie avec la sole *Normande*, dont nous avons donné la recette. Elle est plus difficile à réussir. Nous en parlerons un de ces jours.

L. de N. — Nous donnerons bientôt la recette des écrevisses bordelaises.

B. B., à Lyon. — Comme l'indique une note insérée dans nos derniers numéros, nous n'avons plus de collections complètes de l'année 1893. Si vous désirez les numéros qui nous restent, veuillez nous en aviser — Bonne note est prise pour la sole *Nantua*.

Abonnée du Nord. — *Eléments culinaires à l'usage des demoiselles*, par Auguste Colombié. Un vol. 1 fr. 50, chez l'auteur, 26, boulevard Bineau, à Levallois — Nous publierons une recette de vol-au-vent.

Abonnée russe. — La fameuse question des pommes de terre soufflées sera traitée dans le prochain numéro.

A. B., à Paris. — Ces recettes vont venir.

Château de la F. — La recette des mousses au foie gras comporte d'assez longs développements et la saison est finie.

H. B., à Paris. — Même observation. Nous aurions peut-être pu vous renseigner en quelques lignes, si vous nous aviez indiqué par quoi se traduit la non réussite des mousses qu'entreprend votre cordon-bleu.

G. B. — La sauce mousseline est une sauce hollandaise, dans laquelle on incorpore, au moment de servir, de la crème fouettée (1 décilitre de crème pour 150 grammes de beurre, 2 jaunes d'œuf). La recette figure dans le *Pot-au-Feu* du 1^{er} novembre 1893.

R. S. — *Alphabet de la Ménagère*, par Charles Drissens. Chez l'auteur, à Saint-Denis, rue des Boucheries.

P. O. — Vous trouverez du paprika et tous produits spéciaux chez Gilot, 87, rue des Petits-Champs — Voyez le *XIX^e siècle* du 23 février.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
Samedi 7 Avril 1894.

AVIS IMPORTANT

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

UTILE DULCI

Le *Vin Désiles*, que nous avons longuement expérimenté avant de le livrer au public, nous a donné toujours d'excellents résultats. Il a réussi surtout dans les cas où les préparations solides (pilules, capsules, poudres) et les préparations trop fortement alcoolisées (élixir et teinture) avaient produit des désordres stomacaux.

Le *Vin Désiles*, dans certains cas de névrosisme, d'anémie et de débilitation profonde, amène des cures merveilleuses. Ce remède, de goût agréable, accepté par les malades les plus difficiles, a relevé l'organisme, redonné de la force, de l'appétit et fait cesser l'atonie des organes digestifs.

On peut affirmer que le premier de ses effets est de


supprimer les troubles de la digestion et les crampes stomacales qui sont l'une des causes les plus fréquentes de l'échec des traitements qu'on oppose à l'anémie. Il active les sécrétions, équilibre le système nerveux, régularise les battements du cœur, rend le teint plus frais et plus pur, et, au contraire des autres vins médicaux qui constipent, il guérit rapidement cet état si nuisible à l'assimilation.

Nous conseillons toujours avec le plus grand succès le *Vin Désiles* dans l'anémie de la femme.

D^r HADET.

P.-S. — Le *Vin Désiles* se trouve dans toutes les pharmacies; son prix est de 5 francs — En envoyant un mandat de pareille somme au Directeur du Dépôt Central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, on le reçoit franco à domicile.

LIRE AU LIT
AVEC LA
VEILLEUSE-PHARE



Nickelée, lumière dirigable
égale 3 Bougies, brûle huile
3 cent. p. nuit. Envoyée avec
mèches contre mandat-poste.
Paris 10^{fr} 65. Province 11^{fr} 90
DECOUDUN, Paris.
101, Faub^e St-Denis.

De l'Achat
D'UNE
MACHINE à COUDRE


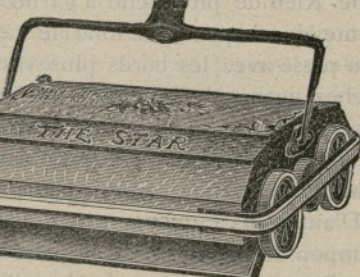


Les qualités indispensables de **vitesse**, de **simplicité**, de **douceur** et de **solidité** étant pour cet article inappréciable à première vue, **il est urgent** et de **bonne prudence** de s'adresser pour toute commande à une maison qui par son **ancienneté** et sa **légitime renommée** soit en mesure d'offrir en outre du bon marché les **garanties sérieuses** reconnues indispensables.

La **M^{son} D. BACLE** CRÉE DEPUIS 26 ANNÉES
46, Rue du Bac, PARIS.
l'une des plus favorablement connues dans cette industrie est seule propriétaire des **Célèbres Couseuses à PÉDALE MAGIQUE** et mérite à tous égards notre recommandation. — Elle adresse gratis et franco son Album illustré ainsi que tous renseignements désirables.

BALAI AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS

STAR. 17.50

BANNER (Mouture nickelée), 20 fr.

WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus

SA
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

PATE ÉPILATOIRE DUSSEY

Employée une ou deux fois par mois, elle détruit les poils follets disgracieux sur le visage des Dames, sans aucun inconvénient pour la peau, même la plus délicate. Sécurité, Efficacité garanties. — 50 Ans de Succès. — (Pour la barbe, 20 fr.; 1/2 boîte, spéciale pour la moustache, 10 fr. franco mandat.) — Pour les bras, employer le **PILIVORE** — **DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.**

Gérant : A. DESBOIS

Ayuntamiento de Madrid

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