

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

Cours de M. A. Colombié : Blanquette de veau.
Recettes : Flan d'oranges. — Caramélisation d'un moule — Potage crème d'asperges — Pommes de terre nouvelles sautées au beurre — Morilles à la Castillane.
Avril gastronomique (Première quinzaine).
Menus
Notes culinaires : A propos de crêpes.
Petits conseils : Les vases recollés.
Hygiène : La porcelaine d'amiante.
Variétés : Mon premier coq.
Mode : Chiffons
Courrier.

RENOUVELLEMENTS

Nous prions ceux de nos souscripteurs dont l'abonnement expire avec le présent numéro de vouloir bien nous adresser sans retard le montant de leur abonnement nouveau.

Nous leur saurons gré — s'ils y pensent — d'inscrire sur un coin de l'enveloppe : « Renouvellement » Ils nous faciliteront ainsi le dépouillement, chaque jour très long, de notre courrier.

Les abonnements que nous aurions à percevoir nous-mêmes en province ou à l'étranger dans les pays où le recouvrement par la poste est autorisé seront majorés de cinquante centimes, montant des frais afférents à ce mode de règlement.

BLANQUETTE DE VEAU

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

La blanquette de veau n'est bonne qu'à la condition d'être parfaitement réussie : elle constitue alors un mets succulent. On le manque souvent ; c'est pourtant aussi simple à faire qu'une mayonnaise. Il suffit, comme toujours du reste, d'opérer avec méthode.

Le choix de la viande

Le choix de la viande a une grande importance.

Les tendrons et le haut de côtelettes sont les meilleurs morceaux : ils fournissent une chair excellente et pas trop grasse. (Les tendrons sont la poitrine.)

Par économie, on emploie souvent le collier ; sa viande, fort chargée de sang, est trop filandreuse. En outre, elle fournit une sauce grise.

L'épaule est trop sèche.

Quel que soit du reste le morceau choisi, il est essentiel de bien faire dégorger la viande en laissant l'eau couler dessus pendant plusieurs heures, durant une nuit même, si c'est possible. La viande se débarasse ainsi de son albumine, et moins elle en conserve, plus la sauce est fine. Toute-

fois, quand le veau est de première qualité, bien blanc, on peut l'arroser moins longtemps.

Pour écumer

Je mets la viande, coupée en morceaux, dans une casserole assez large, pas trop grande ; de manière, autant que possible, que les morceaux se touchent bien. Puis je couvre d'eau, juste la quantité nécessaire pour bien écumer. Si je mettais trop d'eau, je « laverais » la viande, le bouillon serait moins corsé, et à moins de le faire réduire — ce qui est une perte de temps — la sauce perdrait de la qualité.

J'ajoute, pour un kilo de viande, 30 gr de sel et une cuillerée à bouche de vinaigre, ou mieux une tranche de citron complètement débarrassée de sa peau, qui donnerait de l'amertume. Le goût du citron s'évapore moins que si j'en exprimais le jus.

Je porte à l'ébullition, en couvrant la casserole pour activer, et je laisse bouillir jusqu'à ce que toute l'écume soit produite.

Je remue de temps en temps les morceaux pour faire remonter l'albumine qu'ils retiennent autour d'eux. (C'est l'albumine qui produit l'écume.) Au besoin même, quand j'ai enlevé une certaine quantité d'écume, je rafraîchis avec un peu d'eau froide pour activer le dégagement.

Après un quart d'heure d'ébullition environ, l'écumage est terminé.

Garniture

La garniture d'une blanquette comporte des oignons et des champignons.

Pour la quantité sur laquelle nous opérons, j'emploie :

12 petits oignons ;

125 grammes de champignons.

J'ajouterai un bouquet de persil dans la cuisson.

Je tourne quatre ou cinq champignons,

et je me borne à couper les autres. Comme ils sont très blancs, je laisse la peau, qui a beaucoup de parfum et qui sera tendre : elle ne durcit qu'en vieillissant.

Dès que la cuisson est complètement écumée, j'ajoute le persil et les oignons, dont l'écume aurait emporté une partie de l'arôme si je les avais mis plus tôt.

Ici, une remarque. Quelle que soit leur blancheur, on passe toujours les champignons à l'eau pour les débarrasser de leur sable. Mais il importe :

1° De les tourner avant de les laver, pour éviter qu'ils glissent entre les doigts ;

2° De ne les laver qu'au moment de les faire cuire. Les champignons lavés trop longtemps d'avance noircissent.

Je couvre la casserole, et je laisse bouillir, pas trop fort.

Les champignons ne s'ajoutent qu'un quart d'heure avant la fin de la cuisson.

On doit éviter un excès de cuisson, qui rend la viande filandreuse. Celle-ci doit rester un peu croquante, mais sans être dure. On compte, en général, une heure et demie pour la cuisson. Certaines bêtes, particulièrement dures, exigent davantage. Il est facile, du reste, de reconnaître si la viande est à point en la piquant avec une aiguille à brider ; l'aiguille doit la traverser sans résistance.

La sauce

Pour la sauce, j'emploie :

125 grammes de beurre ;

2 jaunes d'œuf ;

1 petite cuillerée à bouche de farine ;

12 grains de poivre blanc moulu ;

Un demi-citron ;

Une pointe de muscade.

Cette sauce s'exécute en quelques minutes, mais elle exige beaucoup de soins et une attention constante.

Après avoir fait fondre à *petit feu* la

moitié du beurre, j'y mêle la farine et j'amalgame le tout de manière qu'il n'y ait point de grumeaux. C'est l'affaire de deux minutes.

J'ajoute poivre et muscade, puis je verse sur ce beurre enfariné toute l'eau dans laquelle a cuit le veau, et que j'ai conservée bouillante. Je verse d'un seul coup à travers une passoire. Puis je fouette un instant en tenant chaud, mais *en évitant absolument l'ébullition*, qui donnerait un goût de colle.

La sauce doit à ce moment présenter un aspect laiteux, mais pas trop épais.

La viande avec sa garniture est restée dans la passoire.

Pour corriger la sauce

A ce moment, la sauce est parfois trop claire, ce qu'on n'apprécie qu'avec une certaine expérience. Cela peut tenir à diverses causes : on a mis trop d'eau pour cuire la viande, on ne l'a pas laissée cuire assez longtemps, ou encore on a employé une farine épaississant moins que celle dont on avait usé précédemment.

Il est facile de corriger ce défaut.

On délaye un peu de farine dans de l'eau froide, puis on verse dans ce mélange une cuillerée de jus chaud ; on fouette, et l'on ajoute au reste.

La liaison

Il ne reste plus qu'à lier la sauce.

Je mets dans un bol le jus d'un demi-citron et deux jaunes d'œufs ; je fouette quelques instants ; et, dès que l'amalgame est obtenu, j'ajoute deux ou trois cuillerées de sauce chaude. Puis je verse cette liaison dans l'ensemble de la sauce sans cesser de tourner.

Et c'est à peu près fini.

Je pique un à un les morceaux de viande que je dresse dans un plat chaud avec les oignons et les champignons.

Alors seulement je lisse la sauce en la fouettant de nouveau après avoir ajouté le reste du beurre en petits morceaux. Et je verse sur la viande de manière à bien la napper.

Si l'on ne tient pas à l'élégance du dressage, on peut procéder autrement.

La sauce étant complètement finie dans la casserole, on met dans cette casserole les morceaux de veau en les retournant bien dans la sauce. On ajoute la garniture et on verse le tout sur le plat.

Les morceaux sont alors pêle-mêle, mais ils sont mieux garnis de sauce.



LA DANSE DU PANIER

Les réclamations pour numéros non parvenus continuent à nous arriver relativement très nombreuses.

Sur notre demande, un inspecteur des postes a été spécialement chargé de surveiller la distribution du Pot-au-Feu.

Il nous a été prouvé que — nous ne dirons pas « toujours » — dans beaucoup de cas, le journal est détourné par le concierge et surtout par les domestiques de nos abonnés. Trois cuisinières, prises en flagrant délit, se sont plaintes du préjudice que nous leur causons par l'indication des cours publiés dans notre Mois gastronomique.

Cette hostilité, d'ailleurs prévue, ne saurait nous émuvoir. Nous la signalons à nos abonnés.

Nous insistons de nouveau sur la régularité absolue avec laquelle est expédié le journal. Nous prions les abonnés qui ne l'auraient pas reçu le dimanche matin au plus tard à Paris, ou le lundi matin dans les départements éloignés, de nous aviser IMMEDIATEMENT par carte postale. En fixant ce délai, nous tenons compte du retard le plus considérable admissible de la part de la Poste.

Nos abonnés feraient bien de prévenir en même temps par écrit le bureau de poste qui les dessert. Des ordres ont été donnés pour que l'on procède à une enquête immédiate. A deux jours de distance, les facteurs, dont l'attention a été spécialement attirée sur le Pot-au-Feu, se rappelleront presque toujours s'ils ont remis le journal au domicile du réclamant. Et comme ils n'ont aucun intérêt à déguiser la vérité, nos abonnés sauront quand ils doivent s'en prendre à leurs domestiques.



FLAN D'ORANGES

DES œufs, du sucre et des oranges, voilà de quoi improviser en dix minutes — non compris le temps de la cuisson — un entremets fort agréable, point banal, et tout indiqué en cette saison où les oranges sont vraiment délicieuses.

Pour un flan mesurant, après le tassement qui suit la cuisson et le démoulage, 15 centimètres de diamètre sur 3 centimètres de hauteur, très suffisant pour 7 à 8 personnes, prenez :

8 œufs entiers ;

5 oranges ;

1 citron ;

150 à 180 grammes de sucre, dont moitié en morceaux et moitié en poudre.

Pas de lait.

Les oranges

Il importe d'employer de très bonnes oranges. Si elles n'ont pas de goût, le flan ne pourra pas en avoir.

Commencez par les zester, en frottant les morceaux de sucre sur leur peau, de manière à bien les imbiber de l'huile essentielle qu'elle contient. Laissez ce sucre se ramollir sous l'influence du jus absorbé.

Pendant ce temps, coupez les oranges

en quatre, de manière à les presser plus facilement, et recueillez-en le jus dans un bol. Evitez les récipients métalliques qui peuvent noircir et faire noircir le jus.

Pressez de même le citron.

Faites tremper quelques instants dans ces jus mélangés les morceaux de sucre ayant servi au zestage, et écrasez-les bien avec une cuiller. Qu'il ne reste aucun grain. Passez alors à travers une fine mousseline, ou à défaut, un mouchoir. Mouillez d'abord légèrement le linge avec de l'eau, vous passerez mieux.

Le mélange

Les œufs doivent être très frais : c'est une condition indispensable de bonne réussite.

Mettez-les dans une terrine, et enlevez-en les germes. Puis battez-les pendant quelques minutes jusqu'à ce que blancs et jaunes soient parfaitement amalgamés, comme pour une omelette.

Ajoutez alors le jus progressivement, et en tournant.

Incorporez ensuite le sucre en poudre, mélangeant pour que la crème soit bien lisse. Ne vous effrayez point de sa consistance liquide : ce doit être ainsi.

Goûtez pour apprécier si c'est assez sucré. La quantité de sucre à employer varie, en effet, suivant la qualité des oranges et le goût de chacun. En général, 150 à 160 grammes suffisent.

La cuisson

Versez la crème dans un moule uni ordinaire préalablement caramélisé et assez refroidi pour que le caramel soit solidifié. Le diamètre du moule doit être calculé de manière qu'il soit rempli sur une hauteur d'environ 5 centimètres, car il se produira un tassement. Pour les quantités dont nous nous occupons, employez un moule de 14 à 16 centimètres de diamètre.

Il est bon de passer la crème, afin de la séparer des grumeaux d'œuf ou de sucre qui pourraient subsister.

Mettez au bain-marie bouillant, et laissez cuire à peu près une heure.

Quand, en sondant avec une aiguille, vous sentez que tout l'appareil est solidifié, il est cuit. Retirez alors le moule du bain-marie et mettez-le cinq minutes au four pour achever de lui donner de la consistance.

Attendez, pour démouler, que ce soit refroidi.

Cet entremets peut se manger chaud, mais il est meilleur froid. Il doit être parfaitement lisse à l'intérieur.

Observations

Certaines personnes seront peut-être tentées de supprimer la petite complication du zestage. Le flan qu'elles obtiendront n'aura presque pas de goût, j'en ai fait l'expérience.

L'huile essentielle du zeste et le jus du citron sont indispensables ; de leur alliage avec le jus de l'orange résulte une saveur particulièrement fine que l'on n'obtient point sans cela.

MAZARIN.

CARAMÉLISATION D'UN MOULE

LA caramélisation d'un moule est pour beaucoup de personnes un sujet d'angoisses. Ne pas brûler le caramel, l'étendre en couches bien uniformes, semble un problème des plus délicats. En observant les prescriptions suivantes, on réussira toujours.

D'abord, pour simplifier, j'engage à ne caraméliser que le fond du moule. C'est très suffisant pour l'aspect, et c'est préfé-

rable pour le goût, car le caramel a toujours une certaine amertume qui devient excessive quand elle enveloppe complètement un gâteau ou un entremets.

D'autre part, on recommande en général de faire fondre le sucre sans eau, disant pour économiser du temps et du feu. Il est préférable d'employer de l'eau.

Enfin, il faut se débarrasser d'une certaine tendance native à mettre trop peu de sucre.

Voici maintenant la façon d'opérer :

Pour garnir le fond seulement d'un moule mesurant 15 à 16 centimètres de diamètre, jetez dans ce moule trois bonnes cuillerées à bouche de sucre en poudre et une cuillerée et demie d'eau. Agitez quelques secondes pour bien mêler.

Placez sur feu vif pour évaporer l'eau.

Dès que l'eau est aux trois quarts évaporée, quand la masse commence à blondir, ralentissez *considérablement* le feu, le laissant suffisant néanmoins pour que l'ébullition continue.

Le caramel couvre alors le fond du moule d'une nappe de bulles bouillonnantes dont la teinte brunit très vite, et qui sont d'une sensibilité extrême. Car le fond du moule n'étant presque jamais mathématiquement horizontal, et la chaleur n'étant pas égale sur toute la surface, le caramel peut en trois secondes brûler sur certains points.

Il importe donc, tout en laissant le moule reposer sur le fourneau, de l'avancer ou le reculer sans cesse en divers sens, de manière que la caramélisation s'opère également sur toute la surface.

C'est très simple.

Dès que la masse des bulles prend une teinte uniforme bien blonde, retirez du feu et laissez refroidir.

MAZARIN.



AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Malgré la concurrence de la foire aux jambons et de la foire au pain d'épice, les cours de la mare ont sensiblement augmenté.

Le gros saumon a monté à 7 fr. 50 le kilo ; le petit, à 9 fr. La truite saumonée vaut de 10 à 12 francs.

Petites truites de rivière : 8 francs le kilo.

Le bar, moins délicat en ce moment, 5 francs le kilo. — Petits mulets, 3 fr. 50 le kilo.

D'assez bons turbots arrivent depuis quelques jours : 4 fr. 50 le kilo — Les barbus sont, en général, molles et flasques.

Sole : 4 fr. 50 le kilo.

On ne voit presque plus de petits rougets de la Méditerranée. Un de ces derniers jours, il en est arrivé en tout 5 aux Halles Centrales. Ils ont été vendus sur le pied de 8 francs le kilo. Ils ont été achetés par la cuisinière d'un conseiller municipal socialiste fort connu.

Il ne faut plus manger de dorades. En cette saison, le voyage de la Méditerranée à Paris leur est fatal.

Le merlan est cher : 2 fr. le kilo — Le maquereau s'améliore chaque jour : 75 centimes un joli poisson.

Les premières aloses se sont vendues 5 francs une pièce d'environ 700 grammes.

Il faut complètement renoncer aux moules, en attendant l'arrivée des petites moules de Boulogne, qui aura lieu dans trois semaines.

La langouste, dont je conseillais l'abstention depuis quelque temps, redevient comestible : 5 fr. le kilo — Petits homards, 4 fr. 50.

Crevette rose extra : 25 francs le kilo ; moyenne, 12 francs ; petite, 4 à 5 francs — Crevette grise 1 fr. 50.

Les écrevisses continuent à se « remplir » : 10 francs le cent les petites. A 18 et 20 francs, elles deviennent présentables.

Eperlans : 75 centimes à 1 franc le demi-kilo.

Cuisses de grenouilles : 40 à 50 centimes la douzaine.

Goujons : 2 fr. 50 le kilo.

La pêche ferme le 15 avril. Il faut dès maintenant s'abstenir du poisson d'eau douce, dont la chair est toujours inférieure au moment du frai.

Se rappeler que les poissons « de réservoir, ou d'étang » dont la vente est autorisée par le gouvernement sont soumis aux mêmes évolutions physiologiques que les poissons des cours d'eau.

Derniers jours des huîtres.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous approchons de l'époque des « vieilles volailles ».

Actuellement, les poulets sont encore bons, et conservent les mêmes cours : 5 à 8 francs.

Canards nantais : 8 à 9 francs. — Rouennais : 10 à 12 francs.

Nous aurons bientôt poulets et canetons nouveaux.

Dindonneaux nouveaux assez jolis : 8 fr. à 10 francs.

Très beaux pigeons à 1 fr. 50 pièce.

Il n'y a plus guère de gibier. On voit quelques rares bécasses, maigres et mauvaises. Le gibier d'eau touche à sa fin.

Il reste des gelinottes à 4 fr. 50 ; des black coqs à 5 francs, et des coqs de bruyère toujours résineux à 16 ou 18 francs.

Rappelons que les œufs sont excellents en cette saison.

VIANDE DE BOUCHERIE

Hausse très accentuée. La viande abattue a atteint ces jours derniers, en gros, les prix suivants : bœuf, 95 centimes ; veau, 1 fr. 25 ; mouton, 1 fr. 10.

Le bel aloyau se vend aux Halles 1 fr. 75 la livre.

Si la sécheresse continue, ces prix vont encore augmenter.

LÉGUMES

La sécheresse a fait augmenter certains légumes. S'il ne pleut pas sérieusement dans la huitaine, la « verdure » sera aussi rare et aussi chère que l'année dernière.

Haricots verts d'Espagne, de 1 fr. 50 à 2 francs le demi-kilo.

Petits pois d'Afrique : 3 fr. le litre — Petits pois du Midi, beaucoup plus tendres : 3 fr. 50.

Carottes nouvelles : 2 fr. 50 la botte.

Navets nouveaux : 1 fr. la botte.

Fèves d'Afrique : 40 centimes la livre, non écosées.

Rhubarbe : 1 fr. la botte.

Bons artichauts bien verts et bien frais à 35 et 40 centimes — Concombres.

Radis roses : 20 centimes la botte.

Petites asperges vertes, pour potages et garnitures : 60 centimes la botte. On a une assez jolie botte d'asperges du Midi pour 1 fr. 75 et 2 francs. Le prix et la qualité vont beaucoup varier suivant le temps ; il faudrait de l'eau.

Le Midi envoie pas mal de morilles : 5 francs la livre. S'il pleut, nous verrons pousser en quarante-huit heures les morilles de Normandie, très supérieures.

Oseille, épinards, pommes de terre nouvelles d'Afrique : de 25 à 35 centimes la livre.

Ne plus manger ni crosnes, ni endives, ni salsifis, ni choux de Bruxelles, ni truffes.

Les choux-fleurs du Midi touchent à leur fin, sont mauvais et se vendent de 60 à 75 centimes. Il faut s'abstenir de ce légume jusqu'à l'apparition des premiers choux-fleurs d'Angers, à 1 franc pièce.

Champignons : 60 à 80 centimes la livre.

Tomates du Midi, de 20 à 30 centimes pièce.

SALADES

Mâche : 30 centimes la livre — Chicorée, laitue : 25 à 30 centimes — Mignonnette : 1 franc — Pissenlit : 20 à 30 centimes — Romaine : 50 centimes le pied.

FROMAGES DE SAISON

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

Commencement des fromages à la crème fraîche.

FRUITS

C'est le moment où les fruits manquent le plus. Les poires sont finies, et les pommes deviennent rares.

Je recommande toujours les bananes, et surtout les oranges, qui sont aussi savoureuses qu'abondantes.

Raisin : 1 fr. 75 le demi kilo en jolie qualité ; extra, 3 fr. 50 et 4 francs.

Grosses fraises, de 2 fr. 75 à 4 fr. 50 la petite caisse

* Menus *

ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES
TRIPETTES

BIFTECK A LA MAITRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE A L'OSEILLE
PIGEONS AUX PETITS POIS
FILET DE BŒUF ROTI
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
CRÈME A LA VANILLE

HORS-D'ŒUVRE VARIÉS
BLANQUETTE DE VEAU
ROGNONS DE MOUTON EN BROCHETTE
HARICOTS VERTS
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
BOUCHÉES AUX CREVETTES
JAMBON AUX ÉPINARDS
POULARDE ROTIE AU CRESSON
MORILLES A LA CASTILLANE
FLAN D'ORANGES

OMELETTE AUX ROGNONS
COTELETTES D'AGNEAU A LA JARDINIÈRE
MACARONI AU GRATIN
JAMBON FROID ET SALADE
CONFITURES

POTAGE A LA PURÉE DE POIREAUX
SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
BŒUF A LA MODE
CANARD ROTI BIGARRADE
LAITUES AU JUS
PUDDING DE CABINET

MERLAN FRIT
FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA MAITRE D'HOTEL
MAYONNAISE DE POULET
FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME
GATEAU BRETON

POTAGE TAPIOCA
ALOSE SUR PURÉE D'OSEILLE
TENDRONS D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES
GIGOT ROTI
SALADE
SOUFFLÉ AU FROMAGE



POTAGE CRÈME D'ASPERGES

Le potage « crème d'asperges » peut être rangé dans la catégorie des potages de luxe. Il n'est point cependant d'un prix exorbitant, et une cuisinière de force très moyenne doit le réussir. Il donne tout de suite à un dîner un « chic » très appréciable.

J'ai expérimenté autant de formules que j'en ai rencontré chez les auteurs sérieux. La formule de Gouffé donne un potage trop clair; l'œuf, qui entre dans beaucoup d'autres recettes, rend le potage lourd et atténue le goût d'asperges.

Je me suis arrêtée à la recette suivante :

Formule

Les asperges vertes, seules, doivent être employées pour ce potage.

Voici les proportions pour quatre ou cinq personnes :

2 bottillons d'asperges — ou poids brut : 500 grammes ;

6 verres 1/2 de bouillon, — ou 1 litre 3 décilitres ;

1 verre — soit 2 décilitres — de crème ;

Gros comme un œuf de beurre — ou environ 40 gr. ;

4 cuillerées à soupe de crème de riz — cuillerées plutôt faibles.

Le bouillon

Le bouillon de volaille, étant plus délicat, serait préférable. Mais, à moins d'habiter la campagne, où l'on met souvent au « pot » une vieille poule un peu dure, le consommé de volaille est considéré, surtout en cette saison, comme un luxe réservé aux « grandes cuisines ». Nous nous accommoderons très bien d'un bouillon moins relevé, mais nous ne le ferons pas avec un robuste morceau de bœuf.

Nous prendrons tout bonnement des déchets de veau, avec, si l'on veut, un très petit morceau de jarret. Si nous avons un simple abatis de poulet à y joindre, notre bouillon sera fort convenable, étant donné qu'il ne nous en faut pas une grande quantité. On peut encore ajouter la carcasse d'un poulet rôti de desserte, à condition qu'elle soit bien fraîche, ne traîne pas depuis plusieurs jours dans le garde-manger, ... et que la cuisinière ne lui ait pas manqué de respect.

Ledit bouillon devra être garni des mêmes légumes et cuire aussi longtemps que le pot-au-feu ordinaire. Il ne faut pas le colorer.

Les asperges

Supprimez des asperges toute la partie dure et qui, du reste, n'est pas verte. Enlevez les têtes, que vous réserverez pour garnir. Coupez également à cette intention la partie succédant immédiatement à la tête, sur une longueur de 1 cent. 1/2 environ, soit un seul petit morceau par chaque asperge. Lavez têtes et morceaux à l'eau fraîche et laissez-les y reposer quelques instants pour les débarrasser du sable. Egouttez, et mettez de côté.

Les asperges, devant être blanchies, ne réclament pas le même soin. Jetez les dans une casserole d'eau froide, faites partir à bon feu, puis, au premier bouillon, retirez et égouttez.

Cuisson des asperges

Pendant ce temps, vous avez fait chauffer votre bouillon, en ayant soin d'en mettre de côté un bon demi-verre — destiné à délayer plus tard la crème de riz.

Dès qu'il bout, mettez-y les asperges blanchies et veillez à ce que l'ébullition reprenne promptement. Lorsqu'elle s'est déclarée, couvrez la casserole, et retirez-la sur le coin du fourneau de manière

que son contenu cuise doucement pendant une demi-heure environ. En pressant une asperge entre les doigts, vous voyez si elle est assez cuite et tendre.

Versez alors le tout sur un tamis métallique ou une passoire moyenne qui laisse passer le bouillon que vous recueillez dans une terrine. Les asperges sont restées sur le tamis ; pilez-les et pressez-les pour en obtenir tout ce que vous pourrez.

La quantité de purée ainsi obtenue n'est pas grande, elle est pourtant appréciable. Ce qui passe va rejoindre le bouillon.

Cette opération terminée, essuyez la casserole, où des feuilles d'asperges auraient pu s'attacher, et reversez-y le bouillon et sa purée d'asperges. Posez sur le feu et faites reprendre l'ébullition avant d'ajouter les têtes et morceaux d'asperges, afin qu'ils restent bien verts. Ne couvrez pas, également dans le but de conserver la verdure.

Quand vous avez ajouté les têtes et morceaux, laissez bouillir tranquillement de dix minutes à un quart d'heure.

La liaison

Pendant ce temps, versez au fond de la soupière le verre de crème, et ajoutez le beurre divisé en cinq ou six petits morceaux pour qu'il fonde mieux et plus vite, quand vous verserez le potage.

Délayez la crème de riz dans le demi-verre de bouillon froid que vous avez réservé.

Le moment de servir arrivant, versez la crème de riz ainsi délayée dans le liquide bouillant de la casserole, laissée sur le feu, et en tournant jusqu'à la dernière goutte. Faites bouillir encore cinq minutes, puis versez immédiatement dans la soupière en tournant de nouveau pour bien lier et faire fondre le beurre. Servez.

Observation

Si l'on désire impressionner les convives

par la nuance uniformément verte du potage, on peut le teinter avec un peu de vert d'épinards. Cela n'ajoute rien à sa saveur ; c'est un simple raffinement de coup d'œil, destiné aussi à laisser supposer au dégustateur que cette teinte provient des asperges.

LA VIEILLE CATHERINE.



LES VASES RECOLLÉS

DÉFIEZ-VOUS des vases recollés qu'on vous offre comme « occasion exceptionnelle » dans certains grands magasins.

La valeur des objets en céramique est très relative. Le marchand étiquette au hasard les produits d'une même fournée, et tel vase revenant exactement au même prix qu'un autre vendu 5 francs est coté 20 francs parce que la nuance obtenue paraît susceptible d'éblouir davantage le client. Ce dernier n'y connaît rien, et il est toujours facile de le convaincre en lui servant l'argument traditionnel des « difficultés de fabrication »

Tablant avec raison sur cette ignorance, des industriels de génie ont imaginé un moyen très simple d'écouler certains rosignols de porcelaine.

Lorsqu'un vase coté 20 francs, par exemple, est resté trop longtemps en magasin, on le fait disparaître quelques jours..., le temps d'en casser un petit morceau que l'on recolle aussitôt.

Puis on l'augmente de prix. On le cote 21 fr. 95 ! comme « occasion exceptionnelle ».

Un vase recollé, 21 fr. 95 ! se dit l'amatour sérieux, ce doit être un bibelot d'au moins 80 francs quand il était intact. Quelle occasion !

Et il s'empresse de l'acheter.

Ce « truc » est courant dans nos grands magasins,

POMMES DE TERRE NOUVELLES

SAUTÉES AU BEURRE

PLUSIEURS abonnées nous ont demandé le procédé pour réussir les pommes de terre nouvelles sautées, afin qu'uniformément dorées, bien cuites à l'intérieur, point ridées, elles soient assez imprégnées de beurre pour qu'il n'y ait pas besoin d'en ajouter à table.

La recette, très simple, exige une cuisinière attentive et point pressée.

Pour une livre de petites pommes de terre nouvelles, comptez 60 grammes, soit un demi-quart de beurre.

Il faut les *gratter* pour enlever la pelli-
cule, ou encore les frotter fortement avec un torchon neuf. Mais ne jamais les peler au couteau, comme le font certaines cuisinières « pour aller plus vite ». Lavez-les et essuyez-les parfaitement une à une.

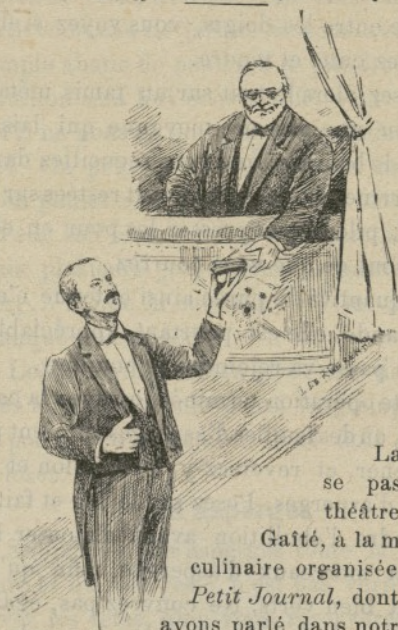
Une heure avant de les servir, dans une casserole à fond très large — cocotte de fonte étamée si vous voulez — mettez la moitié seulement de votre morceau de beurre. Dès qu'il est fondu, ajoutez les pommes de terre ; posez la casserole, — absolument et toujours découverte, — sur un feu *très modéré*. La question du feu est fort importante ; si le beurre chauffe trop, il fait friture, et la pomme de terre ne s'en imprègne plus.

Toutes les trois ou quatre minutes, au moins, agitez ou « sautez » la casserole pour égaliser la cuisson des pommes de terre. Une minute de repos de trop est cause souvent qu'elles roussissent d'un côté. Au fur et à mesure de leur cuisson, ajoutez le beurre qui vous reste, par petits morceaux gros comme une noisette.

Saupoudrez-les de sel fin au moment de servir seulement.

LA VIEILLE CATHERINE.

A Propos de Crêpes



La scène se passe au théâtre de la Gaîté, à la matinée culinaire organisée par le *Petit Journal*, dont nous avons parlé dans notre dernier numéro.

— Mon cher maître, voulez-vous nous faire l'honneur de goûter à nos crêpes ?

— Avec plaisir.

Et l'air de béatitude qui se répand presque aussitôt sur la physionomie de M. Francisque Sarcey atteste l'excellente qualité des crêpes que viennent de confectonner les élèves du Maître Driessens.

— A propos, hasarde l'éminent critique, ayant à peine achevé sa dernière bouchée, j'ai lu dans le *Pot-au-Feu* qu'il est préférable de faire les crêpes sans mettre de graisse ni de beurre dans la poêle. Placidie ma cuisinière, n'a jamais voulu essayer cette recette. Qui a raison ?

— Dame, répond M. Driessens..., cela dépend des points de vue.

— Enfin, oui ou non, peut-on en faire ?

— Certainement.

— Est-ce préférable ?

— Les crêpes sont peut-être meilleures, mais en graissant la poêle elles sont plus faciles à faire.

Ainsi fut tranchée la controverse soulevée dans la presse par M. Sarcey, à l'inspiration de sa cuisinière, au sujet des crêpes dont La vieille Catherine a donné la recette dans le *Pot-au-Feu* du 1^{er} février 1894.

Nous devons ajouter que beaucoup de cuisinières, figées dans leurs traditions comme Mlle Placidie, se sont révoltées à l'idée de faire des crêpes sans graisser la poêle.

Les maîtresses de maison de notre connaissance qui ont tenu bon s'en sont fort bien trouvées. Aussi nous n'hésitons point à recommander de nouveau les crêpes du *Pot-au-Feu*, que les estomacs les plus délicats digèrent avec une étonnante facilité

Morilles à la Castellane

La morille, semblable à une éponge, est le plus délicieux des champignons ; son parfum n'a de rival que celui de la truffe.

On a des morilles, à Paris, du 25 mars au 20 mai ; un peu plus tôt, un peu plus tard, suivant les saisons. Leur prix varie de 3 à 6 francs la livre ; on les vend au quart et même au demi-quart. Il importe, en les achetant, de se rendre compte de leur état d'humidité, car les morilles fraîches contiennent de 20 à 60 % d'eau.

Les choisir de la grosseur d'un petit œuf de poule, à cellules pas trop ouvertes et de couleur foncée : ce sont les plus délicates.

On mange surtout les morilles avec une sauce à la crème, ou simplement sautées au beurre. Rien de meilleur encore que des œufs brouillés ou une omelette aux morilles ; on pourrait presque ajouter : rien de plus économique, car deux morilles donnent plus d'arôme à un plat d'œufs qu'une douzaine de champignons.

La préparation castillane, très en honneur du côté des Pyrénées, mérite aussi d'être appréciée.

Formule

Pour quatre ou cinq personnes, prenez :
250 grammes de morilles ;

125 grammes de jambon, très tendre et peu fumé (jambon Coleman, par exemple) ;
30 grammes de beurre (gros comme une noix) ;

20 grammes de farine — soit une cuillerée à bouche faible ;

2 décilitres, soit un verre de cuisine, de vin de Xérès ;

1 cuillerée de persil haché ;

1 cuillerée de jus de viande.

Les morilles

Les morilles sont presque toujours pleines de sable. Ce sable a pénétré au fond de leurs cellules, et les bains d'eau froide ne suffisent pas à le faire sortir. Commencez cependant par passer les morilles à l'eau froide pour les débarrasser en partie, puis faites-les blanchir quelques instants à l'eau bouillante. C'est dommage de leur enlever ainsi une partie de leur parfum, mais il faut s'y résigner, à moins que l'on ne préfère croquer du sable.

Gardez-vous du reste de jeter l'eau où elles ont trempé. Passez-la à la mousseline et réservez-la pour une sauce quelconque. Nous en emploierons, du reste, un demi-verre tout à l'heure.

La cuisson

Faites chauffer dans une petite casserole trois cuillerées à bouche d'huile d'olive. Quand elle commence à fumer très légèrement, jetez-y le jambon coupé en dés et laissez-le revenir environ trois minutes. Retirez-le dès que le gras devient transparent.

Faites alors sauter les morilles pendant

cinq minutes. Au bout de ce temps, remettez le jambon dans la casserole, et mouillez avec un verre de Xérès et un demi-verre de l'eau des morilles. Ajoutez du sel si le jambon n'est pas assez salé pour saler le tout, du persil et un soupçon de muscade.

Laissez mijoter trois quarts d'heure, en tenant la casserole couverte.

Vingt minutes avant de servir, faites fondre dans une petite casserole gros comme une noix de beurre; ajoutez une cuillerée à bouche de farine, puis deux cuillerées de la cuisson au Xérès. Quand c'est bien lié, versez dans la casserole où se trouvent les morilles et le jambon, et laissez mijoter encore vingt minutes, cette fois casserole découverte pour réduire un peu.

Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de jus de viande, un peu de poivre, et finissez avec un jus de citron,

La sauce doit être assez claire. Et comme toutes les sauces à base d'huile, elle ne se dégraisse pas.

MAZARIN.

LA PORCELAINE D'AMIANTE



N signale à Paris, des cas relativement nombreux de fièvre typhoïde. C'est donc une règle de prudence élémentaire de n'employer que de l'eau filtrée... et filtrée à la porcelaine d'amiante, s'il faut en croire l'Académie des sciences.

Jusqu'à ces derniers temps, la matière filtrante considérée comme la meilleure, était la porcelaine dégourdie expérimentée par M. A. Gautier, et sur laquelle M. Pasteur fit également des expériences à la suite desquelles il n'hésita pas à déclarer : « que le filtrage par la porcelaine est le seul qui puisse s'opposer d'une façon efficace à la transmission par l'eau des maladies épidémiques. »

Malgré cette supériorité incontestable, la porcelaine ordinaire laissait à désirer.

La découverte de la porcelaine d'amiante est venue fournir la matière filtrante la plus parfaite qui soit connue, supérieure à toutes les matières filtrantes actuellement employées.

L'amiante est, comme on sait, une sorte de coton minéral surtout connu par son incombustibilité absolue. En le réduisant en poudre impalpable, qu'on délaye dans l'eau comme le kaolin employé pour la fabrication de la porcelaine ordinaire, on obtient la *porcelaine d'amiante*, dont les pores beaucoup plus petits et plus réguliers que ceux de tout autre produit céramique, sont par conséquent beaucoup moins faciles à traverser pour les microbes.

Cette supériorité a été reconnue par l'Académie des sciences qui, dans sa séance du 13 décembre 1893, a décerné à la porcelaine d'amiante le prix Montyon.

La commission chargée de se prononcer sur les mérites du nouveau biscuit se composait de MM. Troost, Schützenberger, Schlesing, Bouchard et Gautier. Ce dernier, dans son rapport, a déclaré que les filtres d'amiante ont permis de convertir des eaux de l'Ourcq très chargées en microbes et matières organiques, en eau parfaitement pure et stérile, même après le douzième jour de filtration. C'est un résultat exceptionnel, car toute autre paroi poreuse est incapable de donner pendant plus de quarante-huit heures, des liqueurs stériles avec des eaux vaseuses ou stagnantes.

La porcelaine d'amiante fournit donc des filtres excellents.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
Samedi 21 Avril 1894.



MON PREMIER COQ

LES coqs de bruyère ont remplacé à la vitrine de Potel perdreaux et faisans. Ce n'est point cependant la meilleure saison pour les mettre à la broche, car sur les montagnes élevées où il font élection de domicile, ils ont pour toute nourriture en ce moment des bourgeons de sapin dont la résine communique à leur chair un arôme d'une finesse discutable. Ils sont beaucoup meilleurs au mois de septembre.

Mais le gouvernement, qui prohibe l'importation des cailles égyptiennes, autorise l'entrée des coqs de bruyère du Tyrol. Il faut bien que notre esthétique gastronomique s'incline devant celle du législateur.

Le coq de bruyère est d'ailleurs beaucoup plus amusant à chasser qu'excellent à manger.

Ce gallinacé possède une cuite d'une finesse merveilleuse, il est fort défiant; le moindre bruit, le plus léger craquement de branches suffit pour le mettre en fuite; et, sans la poule, il serait inabordable. Mais il y a la poule!!!

Et lorsqu'arrive le printemps, le coq, éveillé bien avant l'apparition du soleil, s'installe au haut d'un sapin, d'où il fait entendre sa belle voix dans l'espoir d'attirer l'attention des poules, qui, elles, se lèvent plus tard.

Soit que son propre chant l'assourdisse, soit qu'il le plonge dans l'extase, il devient alors indifférent à tous les bruits d'alentour. Mais à peine a-t-il plaqué son dernier accord qu'il reprend possession de lui-même, pour perdre encore toutes ses facultés dès qu'il attaque une nouvelle gamme. Pour l'approcher, il suffit donc de marcher pendant qu'il chante, et de s'arrêter à la seconde précise où sa voix

s'éteint... dût-on rester la jambe en l'air, comme une jeune personne du corps de ballet, jusqu'à ce qu'il lui plaise de reprendre sa mélodie.

En s'y prenant bien, on peut arriver à quelques pas de l'arbre où perche le volatile et lui jeter tranquillement un coup de fusil.

Me trouvant un jour dans le Haut Jura, j'eus envie de tuer un coq de bruyère. Je pris pour guide un chasseur campé au Tabaniou, non loin du col de la Faucille, nommé Motais, et cité des deux côtés de la frontière comme la providence des étrangers hantés d'un tel désir.

A deux heures du matin, nous quittions sa cahute pour nous mettre en marche à travers les sapins. De temps à autre, un cri de chouette perçait le silence de la nuit, mais aucune vocalise de coq ne lui répondait.

Le jour arrivait et je commençais à désespérer, lorsque Motais me frappa tout à coup sur l'épaule :

— Il ne doit pas être loin, dit-il, c'est là que je l'ai vu hier.

Et comme je m'étonnais de ne pas l'entendre chanter :

— Tant mieux, ajoute-t-il, il n'a pas encore commencé, ou il vient de finir. Nous avons une chance extraordinaire.

Et, en effet, cinq minutes plus tard, j'apercevais une énorme masse noire sur la branche d'un sapin.

— Il dort... Tirez sans vous presser, me dit mon guide.

Je pris mon temps et, malgré mon émotion, j'abattis l'oiseau.

Tout de suite je voulus palper ma victime, n'ayant jamais vu de près ce *rare avis*. Mais Motais s'était précipité, me disputant l'honneur du fardeau.

Je passe sur l'enthousiasme provoqué par mon apparition et celle du coq dans la diligence de Morez, qui me ramenait à Genève.

A Gex, la voiture s'arrête pour relayer, et je mets pied à terre.

Une fillette de l'hôtel m'apporte un bouquet de roses des Alpes, en même temps qu'une bande de gamins, accourus à un signe du conducteur, clament autour de moi :

« Il a tué un coq ! Il a tué un coq !... »

Force me fut d'asperger cette marmaille de gros sous, le conducteur m'ayant affirmé que c'était l'usage.

J'arrive à la frontière et là, avec une apparente modestie, je « déclare » un coq de bruyère.

— Faites voir, me dit l'employé.

J'obtempère à l'invitation, et le fonctionnaire de me considérer avec un air bizarre, tout en me disant :

— Encore une victime de Motais ?

— Pardon, une victime de... moi !

— Oui, oui. On vous a offert un bouquet à Gex ?

— Comment savez-vous ça ?

— C'est dans le programme. Ils sont tous complices, cher monsieur, me dit le gabelou devenu familier, me vexant ainsi davantage. Ce brigand de Motais, savez-vous ce qu'il vous a fait tuer?... un dindon !

— Un dindon ! Un din...don !

C'était vrai. Le douanier m'apporta le tarif général sur lequel je vis inscrit un droit d'entrée de trois francs par tête de coq de bruyère. Le dindon ne payant rien..., je passai en franchise.

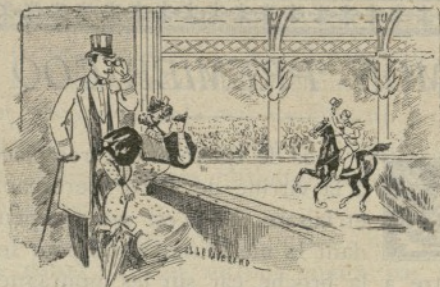
FLIRT.

NOS COLLECTIONS

Les Collections de l'année 1893 sont complètement épuisées.

Il nous reste un certain nombre d'exemplaires dépareillés que nous livrons au prix de 25 centimes l'un.

Nous avons aussi quelques brochures spéciales à 1 fr. 75 contenant les recettes culinaires publiées dans les six premiers numéros de 1893.



CHIFFONS

J'ai vu cette semaine de très jolies choses, et notamment, des amours de collets : on n'a pas encore trouvé un autre terme pour désigner ces élégantes fanfreluches dont il est aussi difficile à première vue, de préciser la forme que le matériaux. Il entre de tout dans leur composition, et surtout de la mousseline de soie abondamment plissée menu, menu. On m'a montré un élégant modèle très exécutable par une amateur douée des traditionnels « doigts de fée ». Imaginez un empiècement carré de moire toute pailletée ; mais très petit, cet empiècement, large comme la main. Devant et derrière, un volant de la fameuse mousseline plissée haut de 30 centimètres ; il s'arrête à l'extrémité de l'empiècement et ne continue pas sur le bras.

A cet endroit, il est remplacé par un flot de large ruban de satin, dont les coques forment nœuds sur les épaules et tombent ensuite sur les bras, au niveau à peu près de la mousseline.

A l'encolure, ruche de mousseline terminée par deux très longs rubans qu'on noue en cravate.

Ce genre de collets convient aussi bien à une jeune femme mince, pour l'etoffer un peu, qu'à une maman ne se trouvant plus assez jeune pour sortir « en taille. »

Les mantelets sont fort élégants aussi, avec cette même mousseline plissée fournissant de longs pans devant. Seulement ils sont moins faciles à porter, car ces pans légers voltigent et embarrassent ; l'ensem-

ble demande à être porté un peu plus cérémonieusement que le collet court.

On fait encore — et c'est tout à fait une nouveauté — de très belles casaques en moire noire souple, toutes ruchées de dentelle noire devant, avec les grosses manches mi-longues terminées par un sabot de dentelle. Cette moire noire se voit en toutes sortes de dessins frappés sur le tissu, dessins toujours fantastiques et irréguliers, mais différant totalement des simples ondes de la moire ordinaire.

Ou bien, sur le fond moiré même, ce sont des pois, des semis de pastilles, des rayures produites par le même procédé.

Dans les petits lainages de fantaisie, on verra beaucoup un tissu ressemblant à de gros canevas, mais extrêmement souple et destiné à se prêter aux drapés nouveaux.

Beaucoup de taffetas glacé à petits carreaux : le petit carreau est très à la mode.

On fait des jupes très amples froncées à la paysanne tout autour de la taille, dans ces mêmes taffetas. On revient aussi pour les garnir aux petits velours noirs, lorsqu'il s'agit de jeunes filles ou de toutes jeunes femmes, car cette garniture, en dépit de la mode est restée assez « pensionnaire ».

Le petit costume tailleur tout simple, en lainage de fantaisie ou en bure unie, avec la veste Eton à large revers de moire, continuera de se faire autant cette année ; il est du reste indispensable, comme habillement pratique, car toutes les autres combinaisons de la mode actuelle ne sont jolies qu'avec des étoffes de luxe, et des garnitures coûteuses et fragiles.

Des chapeaux fleuris et des pailles de couleur : le vert et le marron dominant. Des oiseaux givrés : c'est d'un très heureux effet pour les petites perruches vertes dont certaines parties, le dessous des ailes par exemple, la tête, etc., sont seules givrées de jais et toutes scintillantes. Beaucoup de voilettes de dentelle blanche avec les chapeaux ronds et des cravates de mousseline blanche.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

COURRIER

Plusieurs abonnés. — Vos réclamations ne sont pas fondées. Veuillez prendre note une bonne fois que le *Pot-au-Feu* paraît le 1^{er} et le 3^e samedi.

Abonnée Russe. — Une nouvelle série d'expériences nous oblige à retarder de quinze jours la théorie des pommes de terre soufflées.

J. Ch. — On ne peut pas faire d'orangeade de conserve.

Adressez-vous à M. Colombié, 26, boulevard Bineau, à Levallois-Perret. Les conférences de M. Driessens ont lieu le mardi à trois heures, 28, rue du Quatre-Septembre.

G., à Besançon. — Chez Victor Leydet, à Aix

Une dame de la Tour. — La recette de l'entrecôte Bercy se trouve dans le n° 15 dont il nous reste quelques exemplaires.

R., à Fourmies. — Chez Briffault, 7, avenue Parmentier.

Th. R. — *Éléments culinaires à l'usage des demoiselles*, par A. Colombié, 1 vol. 1 fr. 80. Chez l'auteur, 26, boulevard Bineau, à Levallois-Perret.

Comtesse de M. — L'ouvrage de Mme C... ne vaut rien. Celui de Mme M..., qui était peut-être meilleur, tout en présentant de nombreuses lacunes, est épuisé. Nous répondrons par lettre à votre autre question.

Armande P. — On fouette. c'est-à-dire on mêle la sauce avec un *fouet* en fil de fer, comme celui dont on se sert pour battre les œufs.

A. B. — Au siècle où nous vivons, vous ne trouverez guère de moutarde nature que chez les pharmaciens. Vous n'aurez qu'à la délayer dans du vinaigre au moment de vous en servir.

L. B. — La lourdeur de vos croûtes à pâté doit provenir d'un défaut de « travail » de la pâte, ou de ce qu'on lui laisse trop d'épaisseur.

A. G. — Pour que le beurre se détache bien des petits moules qui servent à le façonner, il faut : 1° employer le beurre assez ferme ; 2° tremper le moule dans l'eau bien fraîche, avant d'y mettre le beurre.

De R. — Le jambon Coleman est à peine fumé. Sa chair est extrêmement tendre et moelleuse.

Enthousiaste de son Pot-au-Feu. — 1° Passer un peu de brou de noix sur l'endroit taché, pour lui rendre la teinte générale, et, lorsque c'est sec, frotter avec de l'encaustique ;

2° La purée Soubise est une purée d'oignons blanche ;

3° Nous donnerons plus tard le potage Crècy ;

4° Certainement il convient de demander à la marraine combien elle a de boîtes à distribuer. C'est à elle qu'il appartient de montrer une réserve dont la limite varie suivant les circonstances. Il vaut mieux, pour un parrain, donner deux boîtes de trop qu'une de moins. Le *Pot-au-Feu* est très flatté d'être consulté pour vous avec une aussi aimable confiance.

ÉTAT MALADIF

Au printemps, on se sent souvent envahi par une malaise vague et général contre lequel c'est moins une médication qu'un régime tonique qu'il faut employer. Les médecins sont d'accord pour reconnaître que son action doit avoir pour but de stimuler les organes principaux : le cœur, par la kola ; l'estomac, par la coca ; le système nerveux, par le phosphate de chaux ; les fonctions intestinales et le système lymphatique, par l'iode.

Aussi, le *Vin Désilles*, composé de ces médicaments : kola, coca, phosphate de chaux, etc., à effets constants, est-il le médicament de choix à employer contre ces influences saisonnières. Ce qui est remarquable dans

l'emploi continu du *Vin Désilles*, c'est que toutes les fonctions organiques s'accomplissent avec plus d'aisance et de régularité. Appétit, retour des forces, embonpoint, disparition des troubles nerveux, tels sont les effets les plus marqués de ce médicament.

Le *Vin Désilles* est donc un médicament tonique et névro-stehnique ; il développe la force nerveuse et la puissance du travail intellectuel, en même temps qu'il augmente les tissus en poids et qu'il enrichit le sang en globules rouges.

D^r HADET.

P.-S. — Le *Vin Désilles* 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.

E. GILOT

87, Rue des Petits-Champs, 87, PARIS

☎ TÉLÉPHONE ☎

Comestibles français et étrangers

CONSERVES, ÉPICERIE, LIQUEURS ET VINS FINS

PATÉS DE TRUITES DES VOSGES

Saumon fumé, Caviar, Haddocks, Kippers

Morue d'Islande et de Terre-Neuve

EXPÉDITIONS POUR LA PROVINCE ET L'ÉTRANGER
Catalogue sur demande.



IMPRIMEZ VOUS-MÊME

AVEC LA

Presse "EXCELSIOR"

Simple-Pratique-Économique

125 FRANCS

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, S'ADRESSER

C^{ie} des Presses à imprimer EXCELSIOR
257, RUE SAINT-HONORÉ, 257, PARIS

LINGE OUVRAGÉ

Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.

Utilisation de tout ancien linge

M^{me} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

LESSIVE-IRIS

chez tous Droguistes et Epiciers
G. CAMUS, Fab^{re}
44, av. du Maine, Paris

58, boulevard de la Villette

PARIS

Bornibus

SA

MOUTARDE

Ses CORNICHONS Façon M^{re} MARIANNE

PÂTE 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.

Le Gérant : A. DESBOIS.

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