

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

ABONNEMENTS

5 francs par an.

PARIS

257, rue Saint-Honoré, 257

UNION POSTALE

6 francs par an.

SOMMAIRE

Conférence de M. Ch. Driessens : Cuisson des asperges.

Recettes : Côte de veau Foyot — Potage aux herbes — Pommes de terre soufflées — Orangetade de conserve.

Avril gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Hygiène : Les eaux minérales.

Mode : Chiffons.

COTE DE VEAU FOYOT

Le restaurant Foyot, auquel viennent de s'attaquer les anarchistes, est resté ou est redevenu une des rares maisons de Paris où l'on peut encore manger bien et à des prix raisonnables. Depuis quelque temps, il appartient, comme le restaurant Maire et le pavillon d'Armenonville, à M. Mourier, président de l'Académie de cuisine.

On y sert plusieurs mets spéciaux fort appréciés des gourmets : *sole Foyot*; *homard Foyot*, variété de homard à l'américaine, dont la sauce fort épicée est très appréciée des sénateurs; *pigeon Foyot*; *pommes de terre Ernestin*, etc.

Le plat le plus ancien est la *côte de veau Foyot*.

La recette est d'une grande simplicité, et M. Mourier a bien voulu nous la communiquer pour les lecteurs du *Pot-au-feu*.

Préparation

Les accessoires sont peu dispendieux : un oignon, une pincée de fromage et un verre de vin blanc.

La sauce ne doit pas être abondante. Il importe donc de prendre une casserole dans laquelle les côtelettes ne soient point trop espacées.

Commencez par faire revenir dans le beurre un peu d'oignon haché très menu. Pour deux côtelettes, il suffit de 40 à 50 grammes de beurre et d'un petit oignon pesant environ 10 grammes.

Dès que l'oignon blondit, versez dans la casserole un verre de cuisine (plutôt faible) de vin blanc et autant de bouillon. A moins que vous ne préféreriez mettre deux verres de vin blanc, et pas de bouillon.

Trempez alors une face des côtelettes (préalablement salées et poivrées) dans cette cuisson, de manière à bien l'en imbiber, puis posez-la sur du fromage de parmesan râpé. Il est bon de tremper également le côté de la côtelette pour le garnir aussi. Saupoudrez ensuite de mie de pain la partie couverte de fromage.

La côtelette se trouve donc pannée sur une seule face et sur le côté.

Mettez dessus gros comme une noix de

beurre, et posez-la dans la casserole, de manière que la face pannée se trouve en dehors.

Si, au lieu de parmesan, vous employez du gruyère, le résultat sera fort inférieur. A cette dose minime, le parmesan donne une saveur très particulière et pas trop accentuée. D'une manière générale, du reste, son goût n'est « fort » que lorsqu'il est de mauvaise qualité.

Cuisson

Mettez la casserole au four, découverte, et laissez cuire *très doucement*, pendant deux heures.

Vous pouvez évidemment cuire la côtelette en trois quarts d'heure. Mais si vous voulez la manger comme chez Foyot, elle doit se couper à la cuiller comme du bœuf à la mode. Il faut donc une cuisson extraordinairement lente.

Cinq ou six fois pendant ce temps, arrosez les côtelettes avec la cuisson, en ayant soin de remuer d'abord un peu la casserole pour bien mélanger le liquide.

Rangez sur un plat les côtelettes, qui doivent être bien dorées, et couvrez-les avec la cuisson, qui doit être réduite des trois quarts.

Au restaurant [Foyot, on verse en outre autour de la côtelette un peu de sauce Périgueux qui est, comme on sait, une sauce brune aux truffes.



CUISSON DES ASPERGES

Conférence de M. Ch. Driessens

MESDAMES,

L'asperge, pour avoir toute sa succulence, doit être cueillie à point, être consommée très fraîche et cuite quelques instants seulement avant de la servir.

Nous choisirons donc des asperges bien roses à tête pas trop ouverte. L'asperge blanche n'est pas mûre. L'asperge verte a « vu l'air », soit qu'elle ait été mal butée, soit qu'on l'ait laissée monter : elle est amère.

Quant à la fraîcheur, il suffit d'un peu d'habitude pour la reconnaître. L'asperge nouvellement cueillie est brillante ; l'asperge sortie de terre depuis deux ou trois jours est terne et jaunâtre. De plus, les asperges fraîches sont raides, lourdes à la main et forment une botte bien serrée. Au contraire, si les asperges ont attendu, elles ont perdu leur eau de végétation, sont ratatinées, et la botte se disloque facilement.

Enfin, quand l'asperge est très fraîche, l'ongle entre facilement dans leur partie non comestible.

Les asperges les plus estimées, comme vous savez, sont celles d'Argenteuil. Elles se distinguent des asperges de Bourgogne qui apparaissent en même temps sur le

RENOUVELLEMENTS

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

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

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

marché par leur belle teinte violacée, l'asperge de Bourgogne étant presque blanche.

L'asperge de Châtellerault ressemble beaucoup à celle d'Argenteuil et est aussi très bonne. Elle se vend en bottes plates, tandis que les autres variétés sont toujours en bottes rondes.

L'épluchage

La plupart du temps on se contente de gratter les asperges : c'est un tort. Après avoir passé les asperges à l'eau pour les débarrasser de leur poussière, il faut les *peler* à partir de l'endroit où finit la teinte rose jusqu'à l'extrémité non comestible. On enlève ainsi un épiderme assez épais qui est dur et peu agréable à se mettre sous la dent.

D'autre part, il y a toujours beaucoup de choix dans une botte d'asperges. Les bottes qui arrivent aux Halles centrales sont en effet défaits par des gens spéciaux qui composent de nouvelles bottes où ils mélangent avec art des asperges de diverses catégories.

Je vous engage donc à trier à votre tour les asperges d'une même botte, pour en former trois ou quatre bottillons dans lesquels vous rassemblez respectivement les petites, les moyennes, les grosses... Il vous sera ainsi plus facile de les dresser quand elles seront cuites, soit que vous vouliez mettre les plus belles au-dessus du plat, ou que vous préféreriez les répartir également.

D'ailleurs, en disposant ainsi les asperges par petit paquets bien ficelés, vous les retirerez aisément de la casserole et vous n'avez pas besoin, avant de les immerger, de les étendre sur un linge ou dans une grille spéciale.

La cuisson

Les asperges, une fois cuites, ne doivent

pas attendre. Tel est le point important pour les manger bonnes.

Dans la plupart des restaurants, on les cuit toujours d'avance, après quoi on les met tremper dans l'eau fraîche pour les empêcher de se dessécher. Puis, quand le client arrive, on les replace un instant dans l'eau bouillante. On « relave » ainsi l'asperge, elle se sature d'eau, perd son goût, et est fort peu délicate.

Voici comment il faut procéder :

Vingt minutes avant de les servir, je mets les asperges dans une casserole pleine d'eau bouillante légèrement salée. Puis, je couvre la casserole et je modère le gaz de manière à laisser bouillir modérément.

Au bout de huit à dix minutes, la cuisson est terminée. On le reconnaît du reste quand la pointe d'un couteau entre facilement dans l'asperge, à deux ou trois centimètres environ de sa tête. Il est bon que l'asperge ne soit pas trop cuite, surtout si on doit la faire « ressuyer » comme je vais l'indiquer.

J'égoutte alors complètement, mettant de côté la cuisson dont une partie pourra me servir pour préparer une soupe à l'oseille ; puis j'étends un torchon sur les asperges, je couvre la casserole et je laisse ainsi pendant dix minutes, hors du feu.

Le linge absorbe l'excès d'humidité des asperges qui restent chaudes et achèvent de cuire en gardant toute la finesse de leur goût.

Pour conserver quelques jours les asperges, il faut, dès qu'elles sont cueillies, placer la botte dans un lieu frais, le pied dans le sable et la tête en l'air.

L'asperge a une action bienfaisante dans les affections du cœur. Sa racine est également employée en médecine comme diurétique.



POTAGE AUX HERBES

Voici le moment des herbes nouvelles ; l'oseille fraîche est rafraîchissante et salubre à cette époque de l'année. Nous avons pensé qu'une bonne formule de potage aux herbes serait bien accueillie, car quoique simples et peu coûteux, ces potages sont rarement réussis.

Comme la proportion exacte de chaque ingrédient est très importante, j'en indiquerai le poids ; par la suite, on s'habituerà à évaluer à l'œil la valeur de chaque chose.

Il faut un peu moins d'une heure pour faire ce potage.

Proportions

Pour quatre ou cinq personnes, largement servies, prenez :

Oseille.....	125 gr.
Laitue.....	60 gr.
Cerfeuil.....	50 gr.

— Le tout non épluché naturellement. —

Un demi-quart de beurre ou 60 grammes ;

Trois cuillerées à soupe de riz ou 60 grammes ;

Deux cuillerées de farine ou 20 grammes ;

(Cuillerées de riz et de farine sont

juste pleines au ras de la cuiller sans bomber au milieu.)

Un demi-verre de crème ;

Deux jaunes d'œufs frais ;

Un litre d'eau chaude, mais non bouillante.

L'épluchage

Epluchez l'oseille très soigneusement, c'est-à-dire, enlevez les queues en les tirant au rebours de la feuille jusqu'au bout. Effeuillez complètement la laitue et supprimez toutes les côtes, même celles des petites feuilles. Enlevez toutes les tiges du cerfeuil. Lavez ensuite vos herbes à grande eau, — mettez-y le temps et la patience nécessaires — pour les bien débarrasser du sable qu'elles contiennent.

C'est généralement une opération trop abrégée par les cuisinières

Pour s'en rendre compte on n'a, en servant le potage, qu'à frotter la louche au fond de la soupière, et on sentira le grincement de la terre échappée à un lavage sommaire.

Donc nos herbes étant parfaitement lavées, égouttez-les et séchez-les dans un torchon. Après quoi, vous les hachez grossièrement, en lanières de préférence — ceci, bien entendu, pour l'oseille et la laitue, car les feuilles de cerfeuil peuvent rester entières.

La cuisson

Prenez une casserole pouvant contenir deux litres : un poêlon de terre si vous voulez. Mettez-y vos herbes avec le tiers de votre morceau de beurre, trois grosses pincées de sel, une prise de poivre.

Posez sur le feu — feu ordinaire, plutôt modéré, — et avec la cuiller de bois, tournez et retournez les herbes pour qu'elles fondent également. C'est l'affaire de quatre à cinq minutes ; elles doivent alors avoir

perdu leur coloration naturelle, être uniformément jaunies et en bouillie. A ce moment, mélangez-leur la quantité de farine indiquée, avec précaution et en tournant bien, pour éviter les grumeaux : vous pouvez même incorporer votre farine hors du feu, ce sera plus facile.

Cette farine amalgame onctueusement les herbes au liquide et remédie à l'inconvénient que présentent les potages mal entendus, où l'oseille surnage au-dessus d'un bouillon aqueux.

Donc, votre farine étant incorporée, remettez votre casserole sur le feu, et laissez cuire, toujours en tournant, pendant quatre ou cinq minutes.

Versez ensuite l'eau, mais seulement dans la proportion d'un verre, pour commencer ; et doucement, pendant qu'avec la cuiller de bois vous délayez en écrasant les petits grumeaux que la farine a pu former.

Achievez de verser toute l'eau, et tournez jusqu'au premier bouillon.

Jetez alors le riz — préalablement lavé — dans la casserole et remuez avec la cuiller pour le mêler parfaitement, couvrez la casserole, et laissez bouillir à petit feu et à très léger bouillon pendant une bonne demi-heure.

La liaison

Pendant ce temps, vous avez mis au fond de la soupière le reste de votre beurre — soit les deux tiers de la quantité totale — divisé en petits morceaux de la grosseur de noisettes, afin qu'ils fondent plus facilement.

Ajoutez-y la crème et les deux jaunes d'œuf bien délayés ensemble.

Vous aurez eu soin, en cassant vos œufs, de ne pas laisser le germe ni aucune partie de blanc mélangée avec les jaunes.

Votre potage étant prêt à servir, assu-

rez-vous que le riz est bien tendre et à point : le grain doit s'écraser entre les doigts.

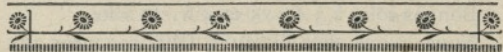
Prenez une petite cuillerée à pot de votre bouillon d'herbes, *et peu à peu*, versez-la dans la soupière, en tournant de l'autre main, avec la cuiller de bois.

Remuez ensuite pendant une ou deux minutes pour faire fondre le beurre.

Cette précaution est essentielle pour empêcher l'œuf et la crème de tourner, ainsi qu'il arrive si souvent, lorsqu'on les saisit avec un liquide trop chaud.

Achievez de verser le potage dans la soupière avec les mêmes précautions, c'est-à-dire pas tout d'un coup, et en tournant. Goûtez, car il est probable que vous aurez du sel à ajouter encore et servez immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.



AVIS

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

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

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

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

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours de la marée sont en général beaucoup plus avantageux.

Le gros saumon est tombé à 5 fr. 55 le kilo et descendra probablement bientôt à 4 fr. 50 — le petit vaut 6 fr. 50.

La petite truite saumonée de une à deux livres, se vend sur le pied de 7 fr. 50 le kilo. A partir de trois livres, elle atteint 10 à 11 fr.

Petites truites de rivière : 7 fr. 50 le kilo. Les premiers jours de soleil sérieux, qui augmentent de suite considérablement leur consommation, dans les restaurants des Champs-Élysées, suffiront pour faire monter sensiblement les cours.

Le bar et le mulot, à 4 ou 5 fr. le kilo, sont toujours peu recommandables en cette saison : leur chair est molle et flasque.

Le turbot est bon et pas cher : 3 fr. 50 à 4 fr. au maximum le kilo. Cours à peu près identiques sur la barbie.

Bonnes soles à 3 fr. 75 et 4 fr. le kilo.

Nous avons déjà dit qu'il faut renoncer aux dorades. Le petit rouget de la Méditerranée est toujours rare et se vend 6 fr. le kilo. Il semble que ce soit un prix fait, comme celui des allumettes.

Le merlan est peu abondant et cher, comme toujours aux approches de l'été : 2 fr. 50 le kilo. — Le maquereau, qui devrait être abondant, n'arrive qu'en petite quantité : 80 centimes à 1 fr. un poisson ordinaire.

On voit encore peu d'alos : 4 fr. une pièce de 700 à 800 grammes.

La langouste continue à augmenter de qualité et à baisser de prix : 4 fr. le kilo, ainsi que les homards.

Les petites moules de Boulogne apparaissent ; 20 centimes le litre.

La crevette rose est toujours très chère : 25 fr. l'extra ; 14 fr. la moyenne ; 5 fr. la petite — crevette grise, 2 fr. le kilo.

On voit quelques gros crabes dits « tourteaux » à 1 fr. 25. Les petits crabes n'arrivent pas encore.

Bonnes écrevisses à 20 fr. le cent. Celles à 12 fr. ne peuvent guère servir que pour potage bisque, ou pour garnitures.

La pêche étant fermée, les rares goujons munis

d'un passe-port administratif se vendent 6 fr. le kilo.

Les éperlans ont augmenté : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la livre. Ils baisseront et deviendront plus difficiles à manger bons aux premières chaleurs.

Fin des huîtres.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les petits poulets nouveaux sont chers, 3 et 4 fr. — dindonneaux, 7 fr.

C'est le moment des pigeons : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la pièce.

On trouve encore de bons poulets : de 6 à 10 fr.

Canetons : 6 à 8 fr.

Il faut renoncer au gibier et aux escargots.

VIANDE DE BOUCHERIE

Toujours chère — Si la pluie fait pousser l'herbe, la viande *de belle qualité* sera sans doute moins chère.

Mais, en général, les cours se maintiendront, puisque l'agriculteur conservera ses bestiaux.

LÉGUMES

La pluie de ces jours derniers n'a pas été suffisante pour influer sérieusement sur le cours des légumes. Les uns ont baissé, d'autres ont augmenté.

Les haricots verts d'Espagne, en belle qualité, valent de 1 fr. 25 à 1 fr. 75 le demi-kilo. Ceux du Midi, encore rares, se vendent 4 fr. les fins ; 2 fr. les moyens.

Les petits pois d'Afrique sont finis. Ceux du Midi sont durs en raison de la sécheresse et sont encore à 2 fr. 75 et 3 fr.

Assez bonnes carottes nouvelles à 1 fr. 50 la botte.

Navets nouveaux : 70 à 90 centimes la botte.

Oignon nouveau : 25 à 30 centimes.

Fèves d'Afrique : 50 centimes la livre, non écossées.

Radis roses : 10 et 15 centimes la botte.

Artichauts du Midi : 35 et 40 centimes les moyens, 50 et 60 centimes les gros *Cavaillons*.

Oseille et épinards : 15 et 20 centimes la livre.

La sécheresse a fait augmenter les pommes de terre nouvelles : 40 centimes, celles d'Afrique ; 50 et 60 centimes, celles de Bordeaux.

Les derniers choux-fleurs d'Avignon : 50 et 60 centimes, ne sont pas fameux. Attendons avec patience le chou fleur « dit » de Paris et non celui d'Angers, comme on l'a imprimé par erreur dans le précédent numéro.

Il y a eu ces jours derniers une poussée d'asperges formidable. La botte vaut 6 fr. 50, 4 fr. 50 3 fr., 2 fr. 50, 1 fr. 50 la botte, suivant qualité. A 6 fr. 50, on a tout ce qu'il y a de beau ; à 1 fr. 75, on a une excellente botte « de famille » pour cinq ou six personnes. Si nous avons encore quelques jours de pluie suivis de chaleur, les cèlletons non encore développés donneront une nouvelle récolte d'asperges. Sinon, ce sera vite fini.

Quarante-huit heures d'humidité ont suffi pour faire sortir les morilles de terre. On en voit pas mal à Paris depuis quatre jours, de 3 fr. à 4 fr. 50 la livre. Mais elles sont, en général, trop blanches, trop grosses et trop ouvertes. Je rappelle que les meilleures morilles sont noires et à peu près de la taille d'un petit œuf de poule.

Champignons : 70 à 80 centimes la livre.

Le prix des tomates du Midi devient plus abordable : 2 fr. 50 et 3 fr. la livre.

Rhubarbe — excellente pour garnir un flan, hygiénique, et trop négligée par le peuple français : 60 centimes la botte.

SALADES

La mâche et le pissenlit sont finis.

Chicorée nouvelle, 25 centimes le pied — romaine, 50 centimes le pied — laitue, 15 à 20 centimes la livre — mignonnette, 75 centimes.

FROMAGES DE SAISON

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

Commencement des fromages à la crème fraîche.

Les petites fraises valent 4 fr. la caissette d'environ une livre et demie ; les grosses 3 fr. Un peu de pluie et de la chaleur, et dans 15 jours la saison battra son plein.

FRUITS

Les cerises et les abricots ont noué dans de bonnes conditions : on peut espérer une superbe récolte.

En attendant, mangeons les dernières pommes, les éternelles bananes et les oranges à 15 centimes, aussi succulentes que celles à 30 et 40 centimes, vendues par les « spécialistes ».

Le raisin reste au même prix : de 1 fr. 75 à 4 francs le demi-kilo, suivant qualité. Ce sont les dernières grappes.

* Menus *

ŒUFS A LA COQUE

BOULETTES A LA VÉNITIENNE
SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
NOIX DE VEAU EN GELÉE
SALADE DE ROMAINE
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE AUX HERBES
CROQUETTES DE VEAU SAUCE PÉRIGUEUX
GIGOT D'AGNEAU ROTI
PETITS POIS A LA PARISIENNE
LANGOUSTE EN MAYONNAISE
FLAN D'ORANGES

TRUITE MEUNIÈRE
JAMBON A LA BAYONNAISE
FOIE DE VEAU BRAISÉ
MAYONNAISE DE POULET
SOUFFLÉ AU FROMAGE

POTAGE PURÉE DE CHICORÉE
COQUILLES DE POISSON
PIGEONS AUX PETITS POIS
CÔTE DE BŒUF ROTIE
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
POMMES GRATINÉES

FRITURE D'ÉPERLANS
ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
CHATEAUBRIANT AUX POMMES SOUFFLÉES
GALANTINE DE HURE
SALADE DE LAITUE
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE A LA SAINT-GERMAIN
ALOÏSE SUR PURÉE D'OSEILLE
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
POULET ROTI
ASPERGES A LA POMPADOUR
ASPIC DE POMMES

OMELETTE AUX FINES HERBES
COTELETTES FOYOT
ROSBIF FROID
SALADE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PRINTANIER
FILETS DE SOLES MORNAY
CANARD AUX NAVETS
ALOÏSE A LA BROCHE
ASPERGES EN BRANCHES, SAUCE MOUSSELINE
SOUFFLÉ AU CAFÉ



POMMES DE TERRE SOUFFLÉES

LE premier cuisinier qui vit « souffler » une des tranches de pomme de terre qu'il avait mises dans la friture dut être singulièrement étonné.

On raconte que le docteur Depaul, professeur à l'Ecole de médecine de Paris et accoucheur à la Maternité, avait l'habitude, chaque matin, en sortant de la Clinique, de déjeuner au café Voltaire. Un jour qu'on lui servait son bifteck quotidien, on lui apporta en même temps des pommes de terre coupées à plat au lieu de pommes de terre coupées en tranches carrées et longues, il les refusa.

Le cuisinier du café, homme économe, reprit les pommes de terre plates déjà refroidies et les jeta dans la friture bouillante pour les servir à un autre client; mais en les retirant de la poêle il les vit soufflées comme des ballons.

L'histoire est vraisemblable. En tout cas, le phénomène est facile à expliquer.

La pomme de terre étant saisie à une certaine température, il se forme à sa surface une croûte imperméable qui se détache de la partie intérieure. En laissant cuire

ensuite cette partie doucement, elle se rétrécit peu à peu, et l'eau qu'elle contient se transforme en vapeur qui distend l'enveloppe. Si on plonge alors la pomme de terre dans une friture très chaude, cette vapeur se dilate outre mesure et produit un ballonnement considérable. Rien de plus simple à comprendre, et, en apparence, rien de plus aisé à obtenir. On ne rencontre cependant pas une cuisinière sur cent qui sache réussir les pommes de terre soufflées. Et toutes les personnes qui ont essayé d'en faire après avoir assisté aux leçons, cependant très claires, de MM. Driessens et Colombié, les ont « ratées ».

Il n'y avait qu'un moyen de donner la recette « infaillible » que tant d'abonnées nous réclament depuis plusieurs mois, c'était de déterminer mathématiquement le degré de chaleur nécessaire à la friture pour produire une pomme soufflée. C'est ce que nous avons fait.

Déjà M. Driessens avait imaginé de plonger un thermomètre dans la friture. M. Colombié a repris ses expériences en présence de M. Decaux, l'ancien collaborateur de M. Chevreul, qui a bien voulu mesurer lui-même les températures de la friture pendant les diverses phases de cette cuisine transcendante.

Nous allons raconter ce que nous avons vu, avec une précision telle qu'il sera désormais impossible, espérons-le, aux personnes suivant exactement nos indications, de manquer des pommes de terre soufflées. Elles pourront peut-être même... se passer de thermomètre.

Première expérience

Dans une poêle dont le diamètre supérieur mesure 30 centimètres, on a mis 1 kilo 500 grammes de graisse de rognon de bœuf, soit 3 livres.

Sur un petit fourneau à gaz, comme

celui que la Compagnie fournit gratuitement à tous ses abonnés, avec une flamme assez montée, la graisse était complètement fondue au bout de cinq minutes. Elle marquait alors 120 degrés.

Deux minutes plus tard, la friture est à 155 degrés, et ne songe même pas à fumer. On y introduit 500 grammes de pommes de terre (poids net).

Sous l'effet de cette masse de froid, la friture tombe en deux minutes à 135 degrés. Elle y reste un instant, bouillonnant fortement.

Après trois minutes d'immersion, la friture remonte à 140 degrés et les pommes commencent à souffler.

Elles surnagent peu à peu, et huit minutes après leur immersion, elles ont presque toutes commencé à souffler. Le thermomètre marque 150 degrés.

On les retire et on les plonge dans une autre poêle dont la friture fume depuis une demi-minute et marque 200 degrés.

Instantanément, les pommes de terre achèvent de se gonfler et de se dorer. On les retire au bout d'une minute. L'opération est terminée.

Il s'est donc écoulé neuf minutes entre l'instant où les pommes de terre ont été jetées pour la première fois dans la friture et le moment où elles sont prêtes à servir. On a consommé 200 litres de gaz, soit pour environ 6 centimes.

Ces pommes étaient superbes, mais la première cuisson avaient été menée trop vivement. L'intérieur, insuffisamment cuit, avait conservé un excès de vapeur qui ramollissait bientôt la croûte extérieure et celle-ci s'affaissait.

Deuxième expérience

La friture, cette fois, n'a que 100 degrés.

Beaucoup de personnes se demanderont

sans doute comment on a pu employer de la friture ayant seulement 100 degrés, puisque nous avons vu tout à l'heure qu'au moment où la graisse achevait sa fusion, elle en marquait 121. C'est très possible.

La graisse commence à fondre aux environs de 60 degrés, et, théoriquement, une masse de graisse mise sur le feu devrait conserver la même température jusqu'au moment où disparaît la dernière parcelle solide. Mais en pratique il n'en est pas ainsi.

La température de la graisse qui achève de fondre dans une poêle est essentiellement variable suivant la quantité de graisse et la rapidité avec laquelle on la chauffe. *On ne peut dès lors prendre l'instant où la fusion s'achève comme un point de repère pratique.*

Donc, dans la graisse à 100 degrés, on a jeté 300 grammes de pommes de terre.

La chaleur n'étant point suffisante pour déterminer l'évaporation de l'eau des pommes de terre, — évaporation qui absorbe une certaine quantité de chaleur — la température n'a pas baissé.

La friture n'a pas bouillonné, elle a frémi assez fort, se couvrant d'une nappe d'écume qu'on a enlevée.

Au bout de deux minutes, la friture monte à 125 degrés, puis à 130. L'évaporation commence alors à se produire, la friture bouillonne et tombe à 124 degrés.

Après quatre nouvelles minutes, soit six minutes après leur immersion, les pommes commencent à souffler. En une minute, la température monte à peu près à 135 degrés et les pommes surnagent.

On les retire, on les plonge comme les premières dans une friture fumante à 200 degrés pendant une petite minute. Et c'est fini.

Les pommes sont mieux soufflées que la première fois. Elles forment un ballon

complètement creux ; la partie de la pomme qui tapisse intérieurement la croûte est parfaitement cuite.

Troisième expérience

Une troisième expérience est faite dans des conditions de température à peu près identiques à celles de la première opération, mais en employant du saindoux au lieu de graisse de bœuf.

La friture étant à 150 degrés, on y introduit 500 grammes de pommes de terre.

Après une minute, la température tombe à 135 degrés ;

Après deux minutes, elle est à 130 degrés ;

Après trois minutes, 125 degrés.

Les pommes commencent alors à soufler.

Après quatre minutes on est à 120 degrés.

Après six minutes, toutes les pommes de terre surnagent.

On les plonge alors dans de la friture à 200 degrés, où elles se ballonnent instantanément. Mais, au lieu de les y laisser une minute comme précédemment, on les retire au bout de quelques secondes.

Puis, dix minutes plus tard, on les plonge de nouveau dans la même friture à 200 degrés où on achève de les cuire et de les dorer pendant une minute.

Elles sont admirablement réussies.

Déductions pratiques

Les déductions pratiques sont faciles à tirer.

Les pommes de terre ont été réussies, quoique étant mises chaque fois dans la friture à trois températures différentes : 155, 100 et 150 degrés.

Dans la première expérience, la température n'est pas descendue plus bas que 135 degrés et nous avons vu que l'intérieur était suffisamment cuit.

Dans la seconde, la température de 100 degrés, a monté progressivement jusqu'à ce même chiffre de 135 degrés.

Dans la troisième enfin, la température était de 150 degrés, c'est-à-dire sensiblement égale à celle de la première expérience — et elle est tombée à 120.

Dans les trois cas, les pommes ont été remises dans la friture à 200 degrés.

D'où il ressort que les pommes ne doivent pas être trop saisies. Sans cela, l'enveloppe se dessèche vite, perdant son élasticité et empêchant la bonne cuisson de l'intérieur.

Dans la première et la troisième expériences, on a procédé par *diminution de température*. Les pommes une fois jetées dans la friture à 155 et 150°, on a laissé la température tomber toute seule sous l'influence de l'évaporation de leur eau. Dans le premier cas, la température n'est pas descendue au-dessous de 135 degrés, et nous avons vu que l'opération avait laissé à désirer. La seconde fois, les pommes contenant sans doute plus d'eau, et aussi parce que le saindoux emmagasine moins de chaleur que la graisse de bœuf, la température est descendue jusqu'à 125 degrés et l'opération a réussi.

Mais on conçoit que cette réussite comporte un certain aléa, car on a beau connaître le degré auquel doit tomber la friture quand on a mis les pommes de terre, il est impossible de savoir si la quantité de pommes introduites produira exactement le déséquilibre, l'abaissement voulu.

Résumé

Il semble donc préférable de procéder par *augmentation de température*, et l'on peut conclure :

Mettez les pommes de terre dans la friture marquant de 100 à 110 degrés et continuez de chauffer à feu modéré.

Pour reconnaître cette température sans thermomètre, jetez deux ou trois feuilles de persil dans la friture, un instant AVANT QU'ELLE SOIT COMPLÈTEMENT FONDUE. Quand l'eau du persil se vaporise, la friture « chante » et est à 100 degrés.

Si vous mettiez le persil seulement quand la friture est fondue, elle chanterait aussi bien, mais la température pourrait alors être déjà fort supérieure à 100 degrés.

Après sept à huit minutes, les pommes doivent être cuites, surnager et souvent en partie soufflées.

Retirez-les et plongez-les dans la friture à 200 degrés. Il n'y a pas d'inconvénient à leur faire attendre ce second bain.

Mais n'oubliez pas une chose :

Il faut encore proportionner la quantité de pommes de terre à la quantité de friture. Si, en effet, dans 500 grammes de friture à 100 degrés vous mettez un kilo de pommes de terre, la température tombe à 50 ou 60 degrés, et l'opération est ratée.

Observez les proportions suivantes :

500 grammes de pommes dans 2 kilos de friture à 100 degrés. L'opération doit se faire alors en un quart d'heure... et réussir.

Nous ne garantissons rien en ce qui concerne les multiples de ces proportions.

En général, on a le tort d'employer une première friture beaucoup trop chaude.

Rappelons enfin que la température de 200 degrés est atteinte au moment où la friture cessant de bouillir fume très visiblement.

Précautions indispensables

Voici maintenant les recommandations spéciales de MM. Driessens et Colombié :

Certaines variétés de pommes de terre soufflent mal ; quelques-unes même ne soufflent pas du tout. Les pommes de terre dites de *Hollande* sont les meilleures pour

souffler. Les choisir bien formées, et rejeter les trop grosses qui sont souvent creuses.

Après avoir pelé les pommes de terre, les équarrir si l'on veut avoir des tranches régulières, ce qui est préférable pour l'aspect, mais n'a aucune influence sur le soufflage.

Les tranches longues, c'est-à-dire rectangulaires, soufflent mieux que les tranches rondes. Leur donner un demi-centimètre d'épaisseur. Si la tranche est trop mince, elle souffle, se dessèche et n'a pas de goût ; si elle est trop épaisse, elle se dessouffle.

Couper bien droit et bien régulier : une tranche qui présente des escaliers ne souffle pas ; une tranche présentant des épaisseurs différentes souffle seulement sur une partie de sa surface.

Mettre les pommes dans la friture, une à une, car celles qui collent ensemble ne soufflent pas.

Les tranches *tachées* ne soufflent pas.

Répudier l'écumoire en fer blanc troué, dont les abords à arêtes vives blessent les pommes et crèvent l'enveloppe extérieure qui, laissant alors passer l'air, ne peut plus se boursoffler. Employer pour retirer les pommes de la friture une écumoire en fil de fer.

Deux fritures

Enfin, il est préférable d'employer deux fritures et de procéder de la manière suivante :

Dans une poêle assez grande on donne le premier bain aux pommes de terre. On les retire au fur et à mesure qu'elles surnagent et on les plonge dans une poêle plus petite contenant la friture à 200 degrés. Dès qu'elles sont soufflées, soit au bout de quelques secondes, on les retire et on les met à égoutter dans une corbeille en fil de fer où elles peuvent attendre le temps qu'on veut.

Au moment de servir, on les plonge dans la friture à 200 degrés.

De cette façon, on obtient un soufflage et une coloration plus uniformes.

Egoutter, saler, et dresser les pommes sur une serviette qui pompe l'excès de graisse.

ORANGEADE DE CONSERVE

UNE de nos abonnées nous ayant demandé une recette sûre pour l'orangeade de conserve, nous avons eu l'imprudence de lui répondre par le courrier du dernier numéro du *Pot-au-Feu* : « On ne peut pas faire d'orangeade de conserve. » Nous pensions en effet — et nous pensons peut-être encore — que l'orangeade préparée à froid offre de grandes chances de fermentation. D'autre part, l'orange étant un des fruits qui perdent le plus vite leur parfum sous l'influence de la chaleur, nous n'osions préconiser le *sirop* d'oranges, toujours dépourvu de la finesse et de la fraîcheur qui font tout le charme de l'orangeade.

Plusieurs abonnées ont eu l'amabilité de nous écrire à cette occasion pour nous communiquer des recettes personnelles dont elles garantissent l'excellence. Voici les deux formules qui nous ont paru les meilleures :

Première recette

— Pour un litre d'orangeade, environ, exprimez le jus de dix oranges préalablement pelées.

Prenez du sucre en morceaux en quantité égale au poids de ce jus, et, « autant que possible » frottez-le contre la peau des oranges que vous avez dû bien laver et essuyer avant de les préparer. Jetez le sucre dans le jus, où vous le laissez fondre

tranquillement pendant vingt-quatre ou trente-six heures.

Passez alors cette orangeade et mettez-la, *sans la cuire*, dans des bouteilles que vous bouchez très soigneusement. Elle peut ainsi se conserver des années.

Il faut deux cuillerées à café dans un grand verre d'eau. »

A cette recette très claire, nous nous permettrons d'ajouter deux observations :

1° Nous avons eu l'occasion de goûter plusieurs fois de l'orangeade ainsi préparée chez l'abonnée hospitalière qui nous en offre la recette. Nous l'avons toujours trouvée excellente, sans jamais soupçonner son « âge ».

2° A notre avis, il faut non point « autant que possible », mais il faut « absolument » frotter le sucre contre la peau de l'orange. L'essence contenue dans la peau de l'orange, qui diffère essentiellement du jus intérieur, (sa composition chimique est identique à celle de... l'essence de térébenthine) ne donne pas seulement du goût à l'orangeade, *c'est elle qui l'empêche de fermenter.*

Deuxième recette

— Cassez deux kilos de sucre en gros morceaux avec lesquels vous râpez l'écorce de quatre oranges. Quand toute la partie jaune de cette écorce a disparu, mettez le sucre dans un litre et demi d'eau et laissez à la cave en mêlant trois ou quatre fois, jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Il faut pour cela environ vingt-quatre heures.

Ajoutez alors au liquide 25 grammes d'acide citrique acheté chez un pharmacien, et abandonnez pendant quarante-huit heures, en mêlant trois fois par jour, Passez à travers une mousseline et mettez en bouteilles.

N'ajoutez jamais le jus des oranges.

Cette orangeade se conserve facilement. On la coupe avec de l'eau. »

Cette recette nous paraît très rationnelle ; elle doit fournir une orangeade assez différente, comme goût, de la première.

Mais pour obtenir un bon résultat, il faut être sûr de l'acide citrique que l'on achète. Ce produit est souvent falsifié.

L'acide citrique est d'ailleurs extrait du jus d'orange ou du jus de citron que l'on a débarrassé de la partie mucilagineuse.

Il nous semble donc que l'on pourrait remplacer cet acide par du jus d'orange frais, l'essence du zeste devant empêcher la fermentation de la susdite partie mucilagineuse. On retomberait ainsi dans la première recette.

Il est bon de noter en tout cas, que plus le filtrage du jus d'orange sera fait avec soin, plus les chances de fermentation seront écartées.



LES EAUX MINÉRALES

M. Henri Moissan, membre de l'Académie de médecine et de l'Académie des sciences, qui nous émut si fort l'année dernière en nous révélant le moyen de convertir en diamants — hélas minuscules ! — un simple morceau de sucre, vient de nous causer une surprise assez désagréable.

Depuis quelque temps, les médecins, les pharmaciens, et même les épiciers ne cessent de nous répéter qu'à moins d'être vendue dans des bouteilles spéciales, et à peu près aussi cher que le vin, l'eau contient des myriades de petites bêtes dangereuses. Tout le monde a fini par le croire.

Or, M. Moissan a examiné avec M. Grimbart, pharmacien des hôpitaux, un certain nombre d'eaux minérales, et il les a trouvées à peu près aussi sales que l'eau de Seine au pont d'Austerlitz.

Les grands médecins s'en doutaient bien. Mais, ils ne pouvaient guère déprécier l'eau que nous buvons... pour les aider à élever leur famille. Aussi, rien n'était curieux comme la gamme de mines renfrognées que l'on aperçut à l'Académie de médecine le jour où M. Moissan lut son rapport.

*
**

Contrairement à une opinion assez répandue, les eaux de Seltz sont en général très pures et conservées dans des siphons à fermeture de verre ou d'étain fin.

Parfois, cependant, elles renferment une petite quantité de cuivre, de plomb et d'étain, provenant de l'appareil mal étamé qui est employé pour introduire dans l'eau de l'acide carbonique ; mais le fait est assez rare. D'ailleurs, la présence de ces métaux n'offre de dangers sérieux que pour les personnes atteintes d'albuminurie ou de quelque autre affection des reins.

Au point de vue bactériologique, les eaux de Seltz ont présenté des résultats satisfaisants.

On ne peut pas en dire autant de toutes les eaux « gazéifiées ».

On vend comme eaux naturelles quantité d'eaux fabriquées sans la moindre précaution. L'eau dite « de Chantilly », par exemple, dont le ministère a autorisé la vente malgré un avis défavorable de l'Académie de médecine, a donné de 122.000 à 162.000 colonies par centimètre cube.

On entend par « colonie » un... village de microbes.

Les expérimentateurs n'ont pas eu le temps de déterminer la nature de ces microbes : ils ont simplement constaté l'absence du bacille de la fièvre typhoïde et du bacille *coli*. Ce n'est point suffisant pour nous rassurer.

*
**

Le bacille *coli* se plaît surtout dans notre intestin. Naguère encore on le considérait comme très dangereux. Aujourd'hui, on croit qu'il n'a point la force de traverser nos muqueuses — et par consé-

quent n'est pas fort à craindre — tant que nous nous portons bien. Mais, du jour où nous sommes rongés par un autre microbe, le coli arrive à la rescousse et complique la situation.

Tel est le dernier « cri » de la science.

Aussi le Comité consultatif d'hygiène a toujours refusé aux communes l'autorisation d'employer pour l'alimentation publique une eau souillée par ce bacille.

On conçoit, dès lors, la stupéfaction de M. Moissan en trouvant dans certaines eaux minérales, Vichy et Saint-Galmier entre autres, cet animalcule qu'ils avaient en vain cherché dans les eaux de Seltz. N'est-il pas amusant, en effet, de penser que, si l'on demandait aujourd'hui l'autorisation d'établir sur une place publique quelconque pour l'usage des hommes et... des animaux une fontaine où coulerait de l'eau de Vichy ou de l'eau de Saint-Galmier, l'autorisation serait refusée ?

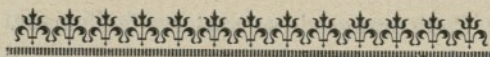
De plus, ces eaux sont fort riches en colonies ; on en a compté de 18.500 à 64.500 par centimètre cube dans l'eau de Vichy ; 107.500 dans l'eau d'Alet ; 159.000 dans la source Badoit ; 183.400 dans l'eau de Couzan.

Or, la Marne, à Saint-Maur, en contient seulement 198.000, et la Seine, au pont d'Austerlitz, 120.000 !...

Il est incontestable pourtant que ces eaux sont parfaitement pures à leur sortie de la source. La présence des microbes qui les souillent est due au peu de soin avec lequel on les recueille. Ce n'est pas là ce qui atténue le danger.

Doctoresse EVA.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
samedi 5 mai 1894.



CHIFFONS



La jaquette beige, le gros fouillis de de tulle blanc en cravate, un parterre de fleurs sur le chapeau, voilà la caractéristique de la mode pendant cette dernière quinzaine.

La jaquette en drap gris-livrée, à grands boutons de nacre, se fait mi-longue, et de coupe rigoureusement tailleur. Le col en velours et les revers sont plats et classiques comme pour un vêtement d'homme. Des rangs de piqûres, quelquefois, sillonnent en travers la poitrine et le dos ; on en zigzague également les manches sur le haut du bras, le tout sans raison appréciable, car ce piquage, en tant qu'ornement, n'a rien de joli.

Avec ce drap livrée, on fait encore des collets charmants et pratiques, à deux pèlerines d'une ampleur rationnelle, avec poches intérieures, et doublés de beau satin bien ferme. Ce sont plutôt des carricks que des collets et ils ont une allure de voyageuse Directoire très crâne.

Enfin signalons, toujours pour le même drap gris livrée si fort à la mode, la broderie d'or découpée à jours sur un transparent de drap blanc ; qu'il s'agisse des basques d'une jaquette ou des bords d'un collet, c'est d'une élégance très riche et pourtant assez discrète, car l'or est de tons atténués et en petite proportion.

Quant aux gros nœuds de tulle blanc, ils vont certainement se vulgariser trop vite, comme il arrive à Paris pour toutes les choses peu coûteuses.

En tout cas, tulle ou dentelle, on jabote de plus en plus de blanc les encolures et les plastrons, surtout avec les vestes Eton qui retrouvent une faveur nouvelle.

Pour ces vestes, on prépare de jolies blouses en batiste de couleur, fraîches et faciles à nettoyer. J'en ai vu de toutes simples, avec, à l'encolure, deux longs pans de

pareille batiste ourlés de petite valencienne, qu'on noue soi-même en large nœud de cravate. Ce sera un gentil modèle à emporter cet été en voyage.

J'ai encore noté une blouse en foulard de madras — le foulard cher aux priseurs, — à palmettes rouges et noires sur fond chrome. Le devant tout froncé, et l'encolure très haut cravatée d'un nœud à la Colin figuré par deux pointes du foulard. C'est très drôlet et avec un costume d'un bleu marine un peu violacé l'ensemble de tons est fort réussi.

*
* *

Beaucoup de soieries noires pour les jupes : de la moire surtout.

La jupe noire et la jaquette beige, c'est pour l'instant la toilette de transition des femmes raisonnables qui n'aiment pas à se presser pour décider du choix d'une robe, ne sachant pas trop ce que réserve la mode comme teintes et comme façons.

On peut affirmer que nous aurons du vert : un joli vert de gris, très doux, très sociable, s'accordant un peu avec tout. Mais le « chic » comme garniture reste toujours au blanc et noir employés simultanément. Le velours rouge coquelicot en ceinture et en collier, sur le vert, est charmant pour une jeune fille ou une jeune femme. J'ai vu ainsi une robe qui n'avait pour toute garniture qu'une haute ceinture-corselet en velours coquelicot, drapé sous deux choux : le corsage, voilé de mousseline de soie verte simplement froncée, collier de mousseline également ; rien de rouge que cette large ceinture enroulée autour de la taille un peu comme au hasard de l'épinglage.

Autre robe verte — vert-mousse — simplement garnie d'un très large ruban de ceinture écossais de tons doux et éteints ; le ruban est posé sur les épaules et les pans plissés garnis de dentelle tombent par devant de chaque côté jusqu'à hauteur de la poitrine. Derrière, le ruban continue en bretelle jusqu'à la taille, en s'amincissant ; il se prolonge jusqu'au

bas de la jupe, en reprenant toute sa largeur, et suit les deux coutures du lé de derrière sur lesquelles il est fixé.

Comme renseignements généraux, j'indique plus d'ampleur dans le haut seulement des jupes, par derrière : on les double de raide de haut en bas et les plis se tiennent droits et fermes.

On va revenir cet été, avec les robes légères, aux jupons blancs de nansouck brodés et garnis de dentelle.

Sur les chapeaux — surtout les chapeaux cloche — du réséda et des giroflées doubles roses. Non pas montés avec l'art de la fleuriste, mais jetés pêle-mêle sur les bords du chapeau comme au hasard d'une cueillette, et d'autant plus « nature » que le chapeau est déjà régulièrement garni de velours ou de ruban, souvent même avec aigrette de plumes.

Et puis du feuillage, de la verdure en quantité, d'où émergent des coques de couleur rubis.

Les chapeaux d'enfants et de fillettes ont des nœuds triomphants de taffetas changeants clairs et éclatants, dans lesquels domine le rouge-cerise.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

~~~~~

En raison de l'espace occupé par les  
"Pommes de terre soufflées" nous sommes  
obligés de supprimer le Courrier.

~~~~~

COMPAGNIE DU SOLEIL

Société anonyme française

ASSURANCES SUR LA VIE

Siège social : rue de Chateaudun, 44
PARIS

Assurances pour la Vie entière.
Mixtes.

A Terme fixe. — Dotations d'enfants.
RENTES VIAGÈRES

Envoi franco de Tarifs et Prospectus

AGENCES EN PROVINCE DANS TOUS LES CHEFS-LIEUX

Charbons **E. MATIGNON & C^{ie}**
 de toutes sortes Ancienne Maison
ET BOIS DE CHAUFFAGE **FELIX DEHAYNIN**
TÉLÉPHONE PARIS — 40, Rue de Flandre — PARIS

BAUME DERMIQUE
 ADOUCE LA PEAU
 PRÉVIENT LES ENGELURES
ED. PINAUD
 37, B^{de} de Strasbourg, PARIS

LINGE OUVRAGÉ
 Chemins de table, Napper, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
 Utilisation de tout ancien linge
 M^{on} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

RHUMES négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
 Pilules du D^r LANCELOT. 1^{re} 50 et 2^{es} 50
 Ph^{ie} Française, 1, pl. de la République, Paris.

BEC AUER Paris, 151, rue de Courcelles
 BREVETÉ S. G. D. G.
 Représentants dans toutes les grandes Villes de France
 (ÉCLAT - ÉCONOMIE - HYGIÈNE)
 ÉVITER LES CONTREFAÇONS. — Exiger sur chaque Bec la marque ★ S. F. AUER ★

TAPIOCA-BOUILLON
 Chez **BOUDIER**
 PARIS — 54, Rue de la Verrerie, 54 — PARIS
 et dans les bonnes maisons d'Épiceries et de Comestibles.

POTAGE GRAS TOUT PRÉPARÉ (à l'état sec)
 en 6 minutes d'ébullition dans l'eau pure, donne un excellent potage gras.

Ce produit est indispensable dans tous les ménages :
 Il est, à l'état sec, inaltérable sous tous les climats et il offre, sur les conserves de bouillon, l'avantage de pouvoir se garder, même quand les boîtes sont ouvertes et entamées.
 Employé seul, sans aucun ingrédient, et salé selon le goût, il donne instantanément, un très bon potage gras.
 Additionné, à d'autres produits, il donne de délicieux potages ou d'excellents mets.
VOIR pour ces divers emplois les différentes recettes que nous donnons dans le corps du Journal.

Par l'excellence de sa préparation, et la rapidité de son emploi, il s'impose comme VADE MECUM de la ménagère.

— PRIX —

En petites cartouches de 1 potage	1 fr. 90	En boîtes de fer blanc de 25 potages	4 fr.
Le paquet de 10 cartouches . . .		En 1/2 " " 12 " "	2 fr.

Envoi franco et remise de 10 % sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du POT-AU-FEU.