

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 : Pommes de terre Anna.

Recettes : Filets de maquereaux à la Vénitienne — Poulet à la Fermière — Cerises Jubilé — Conserves de légumes.

Juin gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : La queue des fraises — Tôt-fait raté — Pâte brisée pour tartes.

Variétés : Mercerie de voyage.

Mode : Chiffons.

Courrier.

POMMES DE TERRE ANNA

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Il est très rare de manger de vraies pommes *Anna* dans les restaurants. Sauf dans quelques bonnes maisons, on vous sert, sous ce nom, des pommes de terre cuites à l'eau, puis découpées en escalopes que l'on fait sauter au beurre pendant quelques instants. On économise ainsi le temps et le beurre, mais on obtient un produit ne rappelant en rien l'onctueux des vraies pommes *Anna*.

Les pommes de terre

On peut préparer ce mets en toute saison. Mais on l'obtient particulièrement délicat avec les pommes de terre nouvelles — pas trop nouvelles — comme on les trouve en ce moment.

Les proportions sont les suivantes :

600 grammes, brut, environ de pommes de terre, devant fournir à peu près 500 grammes, après épluchage ;

150 grammes de beurre.

Après avoir lavé et épluché les pommes de terre, je les dépose sur un linge qui pompera leur eau ; et je les coupe en pastilles très minces d'un demi millimètre d'épaisseur et du diamètre d'une pièce de 5 centimes.

On vend pour cela un appareil spécial, sorte de rabot que nous appelons « couteau à pommes Anna » et qui sert encore pour escaloper du céleri rave et du concombre. A défaut de cet appareil très commode, on doit employer un couteau à lame excessivement fine.

Si vous vous servez du fameux instrument, saupoudrez de sel la planche qui encadre le couteau, et sur laquelle glisse la pomme de terre ; cela, pour faire rendre encore à cette dernière une partie de son eau.

Le moule

Pendant ce temps, vous avez du faire fondre le beurre, sans le laisser bouillir.

On emploie encore un moule spécial : le « moule à pommes Anna ». C'est une simple timbale en cuivre étamé, basse et *très épaisse*, avec couvercle. Mes 500 grammes de pommes vont remplir ce moule qui mesure 4 centimètres de hauteur sur 15 centimètres de diamètre. Il y a de quoi délecter cinq à six personnes.

A défaut de ce moule spécial, on prend un sautoir ou une sautouse à cause de leur épaisseur. Un moule à Charlotte n'est pas assez épais; dedans, les pommes brûleraient. En tout cas, il ne faut guère dépasser les dimensions que je viens d'indiquer, car on risquerait que les pommes ne cuisent pas à l'intérieur.

Je verse dans le moule un peu de beurre fondu, ce qu'il en faut pour napper le fond et les parois. Ce beurre doit être à l'état crémeux, de manière qu'il puisse bien coller les pommes. Puis je saupoudre le fond avec de la mie de pain, pour démouler plus facilement.

J'assaisonne mes pommes avec :

20 grammes de sel ;

1 gramme de poivre ;

1/2 gramme de muscade ;

Et je les dispose « en écailles de poisson », c'est-à-dire de la façon suivante :

Au milieu du fond : une rondelle ; puis, autour : un cercle, en chevalant légèrement les « pastilles » ; après cela : un autre cercle, et ainsi de suite.

Contre la paroi, je dresse un premier cercle debout, toujours en chevalant ; puis, au-dessus, un second cercle ; et ainsi de suite, à peu près jusqu'au bord.

Le moule étant complètement « cuirassé », je remplis l'intérieur avec les pommes qui me restent, un peu pêle-mêle en les tassant légèrement, et en versant dessus un peu de beurre chaque fois que j'ai formé une couche d'environ un centimètre.

Quand le moule est rempli à peu près jusqu'au bord, je verse le reste du beurre ; je couvre, et je mets au four.

Cuisson

Il faut un four assez chaud. On compte de 50 minutes à 1 heure. On reconnaît que la cuisson est achevée, quand, en plantant au milieu une aiguille ou un couteau, on ne sent aucune résistance.

Je démoule immédiatement, et, avant de servir, j'ajoute un peu de beurre qui fond immédiatement, rendant mon « gâteau » plus glacé et mes pommes plus onctueuses.

Une dernière observation, Mesdames : ne taillez pas les pommes de terre d'avance, car elles noirciraient, et présenteraient au démoulage des marbrures « shocking ».

LA QUEUE DES FRAISES

Il est de bon ton, cette année, de servir les grosses fraises avec leur queue. On a enfin compris qu'on les préserve ainsi des microbes qu'elles pouvaient recueillir, au cours de l'épluchage, dans les mains des cuisinières.

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.

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.



FILETS DE MAQUEREAUX

A la Vénitienne.

On compte aujourd'hui presque autant de formules de « sauce vénitienne » qu'il reste de gondoles à Venise.

On y met plus ou moins d'herbes, on la rend plus ou moins verte ; tantôt on la prépare au vin blanc, tantôt au jus de viande.

J'estime qu'il ne faut pas abuser des sauces grasses avec le poisson, mais je trouve que le maquereau s'accommode assez bien d'un filet de bouillon. La recette suivante est d'exécution très simple, et le maquereau ainsi préparé, repose des cuissons au vin blanc.

C'est un mets un peu lourd ; je le recommande donc surtout pour le déjeuner.

Proportions

Pour un maquereau moyen — mettons d'environ 25 centimètres de longueur, tête et queue non comprises — il faut :

70 grammes de beurre, soit un peu plus d'un demi-quart ;

1 verre et demi de bouillon, ou 3 décilitres ;

1 jaune d'œuf ;

1 échalotte ;

1 cuillerée à café d'estragon haché ;

1 cuillerée à café de jus de citron ;

3 cuillerées rases de farine, ou 30 grammes. Se rappeler toujours que certai-

nes farines épaississent plus que d'autres, et par conséquent augmenter ou diminuer légèrement cette quantité au besoin.

Le poisson

Le poisson étant vidé et lavé, vous lui coupez la tête pour enlever plus aisément et plus proprement les filets.

Cette opération est des plus faciles. Vous fendez, avec un petit couteau bien effilé, le maquereau sur toute la longueur du dos, de façon à mettre l'arête à jour. Puis, doucement, vous poussez la lame du couteau vers l'intérieur du poisson, la râclant sur les arêtes transversales. Le premier filet enlevé, il n'y a plus qu'à détacher l'arête de la seconde moitié du poisson, et cela va tout seul.

Divisez alors chaque filet en deux, sur le sens de la longueur, et coupez un peu en biais, cela donne meilleure façon aux filets. Laissez la peau : elle s'en va très facilement après la cuisson. Pour l'ôter maintenant, vous prendriez une peine inutile, sans compter qu'elle maintiendrait les chairs pendant la cuisson.

Prenez un plat rond à sauter ou une casserole très basse dite sautoir ; beurrez le fond avec 20 grammes de beurre, c'est à peu près le volume d'un œuf de pigeon. Saupoudrez de sel et de poivre, et placez-y vos filets, le côté de la chair appliqué sur le fond beurré. Couvrez d'un papier beurré et mettez sur un feu très modéré ; ils doivent cuire tout doucement pendant 20 à 25 minutes. A moitié de ce temps, vous les retournez et vous les arrosez une ou deux fois avec leur cuisson avant de les recouvrir du papier beurré.

Ce papier beurré entretient juste ce qu'il faut de moiteur pour que les filets ne rissoient pas ; un couvercle ne remplirait pas le même but — ou plutôt il le dépasserait — en s'opposant à toute évaporation, et dès lors, en accumulant trop d'humidité.

La sauce

Pendant que les filets mijotent tranquillement, vous préparez la sauce.

Mettez dans une petite casserole 30 grammes de beurre et 30 grammes de farine. Mélangez sur feu doux avec la cuiller de bois, et laissez cuire pendant quatre ou cinq minutes, en remuant toujours. Le feu doit être assez doux pour que farine et beurre cuisent sans roussir.

Versez alors *petit à petit* le bouillon, tiède et absolument dégraissé. Commencez par n'en verser que la valeur d'une cuillerée; délayez bien la pâte qui se forme au fond de la casserole; ajoutez encore une ou deux cuillerées, et ne remettez du bouillon qu'autant que la première quantité est bien amalgamée.

Mettez alors votre casserole sur un feu un peu plus actif, et tournez sans cesse la sauce, jusqu'au premier bouillon.

A ce moment, retirez la casserole sur le coin du fourneau et laissez-la au chaud, sans la couvrir, jusqu'au moment de servir les filets. Il faut un mijotement imperceptible.

Préparez dans un bol le jaune d'œuf nécessaire à la liaison, et prenez grand soin de n'y pas laisser le blanc, si vous ne voulez pas avoir à passer votre sauce avant de la servir. Délayez le jaune avec le jus de citron. Hachez l'estragon ainsi que l'échalotte. Cette dernière doit être plutôt écrasée afin de se mélanger plus complètement et plus imperceptiblement à la sauce.

Les filets étant cuits à points, après 20 à 25 minutes, comme nous l'avons indiqué, procédez au dressage.

Le dressage

Enlevez la peau de chaque morceau, elle s'y prête très aisément.

Parez un peu ces morceaux, c'est-à-dire examinez si quelque arête ne subsiste pas; et rognez les irrégularités des chairs. Sup-

primez, notamment, la partie plate et molle qui recouvre les œufs ou les laitances.

Egouttez très bien les morceaux avant de les déposer dans le plat à servir, préalablement chauffé. Si l'on ne prend pas cette précaution, le beurre de la cuisson surnagera tout à l'heure comme de l'huile au-dessus de la sauce. Mettez le plat au chaud, et achevez la sauce en procédant à sa liaison.

La liaison

Tournez d'abord la sauce qui mijote au coin du feu pour vous assurer qu'elle est lisse et sans grumeaux. Si quelque petite écume avait monté à la surface, vous l'enlèveriez auparavant.

Retirez la casserole du feu: versez une cuillerée de sauce dans le bol où se trouve le jaune d'œuf: tournez bien pour délayer le tout, et reversez ensuite le mélange dans la casserole, *peu à peu*, et hors du feu, en tournant vivement. Rapprochez du feu pour laisser chauffer, sans bouillir, toujours tournant vivement et sans cesse. Ce mouvement donne à la sauce beaucoup d'onctueux et de cohésion. Ajoutez l'estragon et l'échalotte, tournez le temps seulement de les mélanger.

Retirez du feu, ajoutez, divisé en petits morceaux, gros comme un œuf de pigeon de beurre, soit 20 grammes: tournez vivement pour amalgamer et bien lisser la sauce; goûtez pour le sel et le poivre, et versez bien chaud sur les filets également tenus au chaud. Servez.

Observations

La sauce, au moment d'être liée, doit avoir la consistance suffisante pour, en y plongeant la cuiller de bois, la retirer avec le dos recouvert d'une épaisseur de un millimètre de sauce, bien adhérente. Si cette épaisseur n'était pas obtenue au moment de la liaison, il faudrait alors re-

mettre la casserole sur un feu plus actif, tourner jusqu'à l'ébullition, et laisser épaissir ainsi au point voulu.

Si, au contraire, la sauce est trop épaisse, on l'amène au degré voulu avec une petite cuillerée au plus de bouillon.

Nous donnerons quelque jour une autre formule à base de vin blanc et avec les trois herbes persil, cerfeuil, estragon.

LA VIELLE CATHERINE.

Tôt-Fait raté

PLUSIEURS personnes m'écrivent qu'elles ne peuvent réussir le Tôt-fait : elles obtiennent un gâteau lourd, non monté, présentant par fois d'énormes soufflures.

J'ai fait exécuter ce gâteau devant moi par la cuisinière d'une Parisienne amie du *Pot-au-Feu*, qui l'avait manqué une première fois et qui l'a raté une seconde.

L'insuccès vient d'un four *trop chaud*. J'insiste aussi sur la nécessité de bien « monter », c'est-à-dire mêler et battre les œufs avec le sucre *pendant huit à dix minutes*.

L'incorporation de la farine, de la crème de riz et du beurre peut se faire en trois ou quatre minutes, six minutes au maximum, pour une main non exercée. On doit avoir alors une pâte parfaitement lisse et légère. Il est bon de tamiser la farine et de la bien mêler avec la crème de riz, puis de verser peu à peu ce mélange des deux farines. Les soufflures sont dues à une inégale répartition de la farine dans la pâte.

Les quantités indiquées dans la recette du 1^{er} mai 1894 doivent remplir, sur une hauteur de deux centimètres, un moule en forme de timbale de seize centimètres de diamètre. On peut employer un moule en

fer battu ou en cuivre étamé. Il est bon qu'il ait quatre centimètres de hauteur, pour que le gâteau ne déborde pas à la cuisson ; il n'y a pas d'inconvénient à employer un moule plus haut que ne doit l'être le tôt-fait une fois cuit.

Quand je dis « four assez chaud », j'indique un four au milieu duquel on peut tenir la main pendant un quart de minute.

Placer le moule sur le fond du four, et assez en avant pour qu'il ne reçoive pas un coup de feu dans le coin, du côté du foyer. Dès le début, l'abriter avec une feuille de papier. Au bout de vingt minutes, ce papier doit avoir pris à peine la teinte grise du papier bulle. Et cependant, comme je l'indiquais plus haut, on ne peut pas tenir la main dans le four plus d'un quart de minute. Voilà deux indications précises qui permettront, j'espère, à mes lectrices de se rendre un compte exact de la température nécessaire.

J'ai recommandé de tourner le moule toutes les cinq minutes : pour moi, c'est suffisant. En le tournant toutes les trois minutes, surtout pendant le premier quart d'heure de cuisson, on est plus sûr de voir le gâteau monter également.

La cuisson exige de vingt-cinq à trente minutes, trente-cinq au grand maximum. On reconnaît qu'elle va être achevée quand la surface commence à se solidifier et que le doigt s'y enfonce à peine. Il faut alors retirer le papier, et placer le gâteau sur la plaque qui divise le four en deux, afin que la chaleur dore sa surface. Il suffit, pour cela de cinq minutes.

Le gâteau *doit doubler de hauteur* ; il doit présenter un aspect mousselineux, et ne doit pas être enveloppé d'une croûte.

Au goût, il doit être léger et moelleux.

« Classiquement », on doit le servir chaud ; je le préfère froid.

MAZARIN.

JUIN GASTRONOMIQUE

POISSON

Les salmonides baissent lentement. Le gros saumon vaut en moyenne 5 fr. le kilo; le petit, 6 fr. 50 à 7 fr.

La truite saumonée est un peu plus abondante qu'il y a quinze jours : 6 à 7 fr.; la petite truite de rivière : 7 à 8 fr.

Toujours beaucoup de turbot : 3 fr. le kilo, les gros; 3 fr. 50 à 4 fr. 50 les petits.

La sole est chère, comme elle l'est en général tout l'été : 4 fr. et 4 fr. 50 le kilo.

C'est la pleine saison du maquereau, que l'on peut manger avec les groseilles « *ad hoc* ». Les dames de la Halle ont payé ces jours derniers 20 centimes les maquereaux respectables que l'on trouve partout à 40 et 50 centimes.

Le merlan, rare et cher, ne reviendra guère qu'à l'automne.

L'année reste peu féconde en aloses; les prix ont cependant légèrement baissé : 3 à 4 fr. une pièce moyenne.

Enormément de crustacés : langoustes, 4 fr. le kilo; homards, 3 fr. Les tourteaux (gros crabes), arrivent avec plus d'abondance : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 pièce.

On voit pas mal de sardines : 75 centimes la douzaine. Elles sont très petites, mais excellentes.

Il y a eu, ces jours derniers, un arrivage de harengs.

La petite moule de Boulogne donne toujours.

La pêche en eau douce s'ouvre le 17 juin.

Tous ces cours vont probablement subir une hausse à l'occasion du Grand Prix.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Rien de nouveau à signaler dans ce chapitre.

Les jeunes poulets se développent peu à peu, les prix restant sensiblement les mêmes. Mais une volaille de 5 fr. commence à fournir quelque chose à manger.

Beaucoup de bons et beaux cannetons : les Nantais, à partir de 4 fr. 25; les Rouennais à 6 fr. et 6 fr. 50.

Agréables pigeons à manger aux petits pois.

VIANDE DE BOUCHERIE

Nous mangeons depuis quelque temps les bœufs sans cornes que nous envoyait la Hollande

et l'Amérique. Leur viande est inférieure à celle des bêtes... à cornes.

Le veau est très bon en ce moment : il a légèrement diminué.

Mauvaise saison pour le mouton qui commence à sentir la laine.

LÉGUMES

Continuation de la baisse sur les petits pois : 1 fr. le litre les fins; 50 ou 60 centimes les ordinaires.

Abondance extrême de haricots verts : 35 à 60 centimes la livre, suivant grosseur.

Les carottes se ressentent des temps pluvieux : aqueuses et peu sucrées, elles ne sont guère recommandables en ce moment pour « la Vichy » : 35 à 50 centimes la botte.

Les pommes de terre nouvelles ont enfin baissé : 15 et 20 centimes la livre.

Beaucoup d'artichauts, à partir de 20 ou 25 c.

Beaux choux-fleurs, de 40 à 60 centimes.

Les tomates du Midi sont assez belles : 80 centimes la livre. — Concombres.

On a, pour 5 fr., un melon assez joli, mais dont le parfum laisse pas mal à désirer.

SALADES

La romaine a baissé de moitié : 10 et 15 centimes le pied.

Beaucoup de laitue et de petite chicorée.

L'escarole est encore peu commune.

FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Évêque.

Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande.

Fromage frais.

Il est désormais interdit de manger du Brie ou du Camembert. Le Coulommiers, lui-même, doit être dédaigné par les gourmets.

FRUITS

Beaucoup de fruits, malgré le temps.

Les fraises Héricard, beaucoup plus propres qu'on le supposerait, valent de 60 à 80 centimes; les petites fraises : 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

La cerise de Paris commence à donner, presque aussi belle que celle du Midi. Les prix varient suivant qualité, de 35 à 60 centimes la livre, pour les cerises anglaises comme pour les autres. En général, la qualité est médiocre.

Groseilles à maquereaux : 30 et 40 centimes.

Commencement des framboises.

Amandes vertes : 60 centimes.

Les abricots du Midi deviennent présentables : 80 centimes à 1 fr. la livre.

✱ Menus ✱

CERVELLES FRITES
ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
ÉPAULE D'AGNEAU A LA BOULANGÈRE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

POTAGE PURÉE DE POIS VERTS
BOUCHÉES AUX ÉCREVISSES
POULET SAUTÉ CHASSEUR
CÔTE DE BŒUF ROTIE
POIS AU JAMBON
MOUSSE AUX FRAISES

SARDINES GRILLÉES, BEURRE, ETC.
BLANQUETTE DE VEAU AU RIZ
FILET DE BŒUF FROID AVEC SALADE
DE CONCOMBRE
ARTICHAUTS FARCIS
TARTE AUX GROSEILLES VERTES

POTAGE PARMENTIER
POULETS A LA FERMIÈRE
SELLE D'AGNEAU ROTIE
LANGOUSTE SAUCE MAYONNAISE
CERISES JUBILÉ

ŒUFS A LA REINE
BIFTECKS A LA MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES DE TERRE SAUTÉES
TENDRONS DE VEAU EN MAYONNAISE
TARTE AUX CERISES

POTAGE PELUCHÉ DE CERFEUIL
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
FILET DE BŒUF AUX TOMATES FARCIES
PETITES TIMBALES FINANCIÈRES
POULARDE ROTIE
PETITS POIS A LA PARISIENNE
BOMBE GLACÉE

PETITES TRUITES AU BEURRE
OMELETTE AUX FONDs D'ARTICHAUTS
CARRÉ DE PORC FRAIS ROTI
POMMES DE TERRE ANNA
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE JULIENNE
FILETS DE MAQUEREAU A LA VÉNITIENNE
NOIX DE VEAU BRAISÉE AUX CAROTTES
CANARD ROTI
CHOUX-FLEURS EN MAYONNAISE
TARTE AUX FRAISES



Poulet à la Fermière

Voici une avantageuse et simple façon d'accommoder une jeune volaille avec les légumes tendres comme on les a en ce moment :

Pour un petit poulet, pesant, sans abattis, de 700 à 720 grammes, voici les proportions de légumes et d'assaisonnement :

125 grammes de haricots verts — ou un quart ;

2 décilitres de pois écossés — ou un verre ;

25 grammes d'oignon, c'est-à-dire un oignon moyen ;

60 grammes, soit un demi-quart de beurre ;

Un demi-verre de vin de Madère, soit 1 décilitre ;

4 cuillerées de jus ou de très bon bouillon réduit ;

Une demi-cuillerée de farine ou 5 grammes ;

Un bouquet garni : persil, thym, laurier.

Ce poids s'applique aux légumes tout épluchés,

Le poulet

Il est indispensable d'opérer sur un jeune poulet tendre, par conséquent de petites dimensions. Si l'on avait affaire à plus de quatre ou cinq convives, il faudrait mettre deux petits poulets, au lieu d'en prendre un plus gros, afin que les conditions de cuisson et de temps ne soient pas changées.

Videz, flambez le poulet, supprimez-en le cou et la tête, et bridez-le pour entrée, c'est-à-dire soit en enlevant les pattes; soit en les repliant le long des pilons et en les fixant alors sous une petite bande de peau.

Les légumes

Ratissez les carottes; il est bien entendu qu'il s'agit ici de petites carottes nouvelles, dont la partie jaune intérieure est également bonne et tendre. Coupez-les en rouelles de deux millimètres d'épaisseur environ.

Les haricots verts, soigneusement débarrassés de leurs filaments seront cassés en deux. Les choisir de bonne qualité, mais il n'est pas nécessaire qu'ils soient très fins.

Quant aux pois, c'est la même qualité à rechercher. Ils ne doivent pas être fins, mais très tendres. Il faudrait avoir de gros pois verts à fine pellicule, bien frais surtout. L'oignon est simplement coupé en très fines tranches.

Préparatifs

Beurrez le fond de la casserole de cuivre étamé que vous choisirez juste assez grande pour contenir votre poulet. Employez pour cela tout votre beurre, en réservant seulement un morceau gros comme une noix qui vous servira pour la liaison de la fin.

La casserole donc, étant beurrée, placez au fond les rouelles de carotte et d'oignon, mettez le poulet dessus; et comblez tous les vides de la casserole avec les haricots et les pois, au milieu desquels vous enfouissez le bouquet garni.

Saupoudrez de sel et de poivre, ce dernier en plus forte proportion que de coutume.

Couvrez avec un couvercle fermant très hermétiquement, et sur lequel on puisse mettre quelques charbons incandescents, si vous n'avez pas de four à charbon de terre ou de rampe à gaz.

Maintenant notre casserole est prête et en état pour tout le temps de la cuisson; nous n'y ajouterons aucun liquide jusqu'à ce que son contenu soit absolument cuit. Pour mener à bien cette cuisson qui est d'environ une petite heure, deux conditions sont *absolument nécessaires* :

La régularité d'un feu doux — très facile à obtenir avec le gaz — et la fermeture exacte du récipient.

On comprend, en effet, que si un coup de feu vient à se produire, un brusque desséchement s'ensuit, et le contenu de la casserole attache.

D'autre part, l'ébullition active l'évaporation qui doit être évitée le plus possible; c'est pourquoi le couvercle doit être hermétique.

Tout doit cuire dans une douce buée, et il n'est nécessaire de découvrir la casserole que deux ou trois fois au cours de la cuisson pour voir si tout va bien.

Cette cuisson s'effectue ainsi : on fait partir sur feu doux — pendant cinq minutes; puis on met la casserole à l'entrée du four (doux), ou simplement sur feu doux en couvrant la casserole de quelques charbons allumés. Ce n'est pas pour colorer le poulet, mais seulement pour entretenir la casserole dans une atmosphère de chaleur égale et douce.

C'est dans ces petits détails que doit résider, en fait, la seule préoccupation de la cuisinière.

Le dressage

Poulet et légumes étant à point, retirez

sur un plat chauffé le poulet que vous avez débridé et égoutté au-dessus de la casserole. Il rend beaucoup de jus à ce moment, veillez à le recueillir dans la casserole et non pas dans le plat.

Avec l'écumoire prenez les légumes que vous disposez à la bonne franquette autour du poulet.

La sauce

Maintenant versez dans la casserole le vin de Madère et le jus; laissez donner quelques bouillons seulement; puis ajoutez le petit morceau de beurre réservé, pétri avec la farine; amalgamez bien, laissez juste épaissir une minute pour lier, et versez à travers une passoire au-dessus du poulet et des légumes. — Une pointe de cayenne à ce moment fait très bien si on ne le craint pas. Servez bien chaud.

LA VIELLE CATHERINE.

Pâte brisée pour Tartes

Un perfectionnement à la préparation de la pâte brisée pour tarte aux fraises dont la recette a paru dernièrement.

Avant de charger la pâte avec le riz, la garnir d'un papier beurré. Aucun grain ne s'incruste dans la pâte, et le « déchargement » s'opère plus rapidement.

Cette pâte est excellente avec d'autres fruits : groseilles vertes, cerises, mirabelles, etc., dont on la garnit *immédiatement* avant de mettre au four.

La saupoudrer d'abord de fécule pour éviter la détrempe, puis de sucre qui forme sirop avec le jus des fruits; mettre aussi du sucre sur les fruits.

Pour les cerises, après avoir retiré le noyau, les laisser rendre leur excès de jus avec lequel on fait un sirop que l'on ajoute après cuisson.



CERISES JUBILÉ

(« Grand-Hôtel » à Monte-Carlo)

DE nombreux abonnés qui se promènent l'hiver sur la « côte d'azur », et l'été sur les bords de la Manche, nous ont demandé de leur donner la recette de certaines spécialités qui leur ont été offertes au *Grand-Hôtel* de Monte-Carlo ou au *Grand-Hôtel* de Cabourg, et dont elles ont conservé le meilleur souvenir.

Nous publions aujourd'hui la recette des *cerises jubilé* qu'ont bien voulu nous communiquer MM. Noël et Patard, propriétaires de ces établissements modèles.

Cet entremets a été créé au *Grand-Hôtel* de Monte-Carlo, à l'occasion du jubilé de la reine d'Angleterre.

Recette

« Retirez les noyaux à un kilo de belles cerises.

Mettez dans un poêlon d'office 300 grammes de sucre avec un demi-verre d'eau froide. Mettez le poêlon sur le feu, dès que le sucre est fondu, et jetez-y les cerises. Laissez bouillir quelques minutes.

Délaissez avec un peu d'eau froide une cuillerée à dessert d'arrow-root. Ajoutez aux cerises en ayant soin d'agiter le poêlon pour que le sirop soit bien lié et lisse.

Dressez les cerises dans de petites casseroles en argent. Au moment de servir ajoutez du kirsch, et allumez. »

Observations

Une livre de cerises est suffisante pour cinq ou six personnes. Les proportions, en ce cas, sont de 150 grammes de sucre avec le quart d'un verre d'eau et une bonne cuillerée à café bien pleine d'arrow-root. Quatre cuillerées à bouche de kirsch suffisent pour ces quantités.

Pour allumer le kirsch, faire chauffer avec une allumette de bois le dessous d'une cuiller pleine de kirsch, puis allumer la cuillerée et verser sur le kirsch.

Les cerises dites « anglaises » ou les cerises ordinaires font également bien. Les cerises anglaises rendant plus de jus que les autres, augmenter d'un tiers — au moins — la proportion de farine d'arrow-root.

Les cerises doivent bouillir vivement à bon feu, pendant trois ou quatre minutes, pas plus ; dès que la farine est ajoutée, laissez bien chauffer, mais non plus cuire à grand bouillon, parce que les cerises rendraient encore plus de jus, et le sirop serait trop abondant et pas assez épais.

À défaut de petites casseroles en argent, les cerises peuvent très bien être servies dans de petites caisses en porcelaine à feu, on dans un grand plat quelconque, pourvu qu'il supporte la chaleur causée par l'allumage du kirsch.

La farine d'arrow-root se vend partout en très petits paquets, sous la marque de fabricants plus ou moins connus. Son prix est assez élevé, relativement (90 centimes le paquet de 125 grammes), mais c'est une excellente denrée utilisable en cuisine, et dont on fait de délicieuses bouillies pour les petits enfants.

Pour retirer les noyaux des cerises, retirez les queues d'abord ; puis, avec une allumette que vous enfoncez dans la cerise en pénétrant par le côté opposé à la queue, vous chassez très aisément le noyau.



CONSERVES DE LÉGUMES

Haricots verts et petits Pois

I

La préparation familiale des conserves de légumes est fort simple, mais elle *exige* un ensemble de précautions un peu méticuleuses.

C'est toujours le procédé Appert que l'on emploie.

Il consiste, comme on sait, à soumettre au bain-marie les boîtes ou les bouteilles remplies d'un légume quelconque, de manière à chasser l'air et à détruire les ferments qui peuvent s'y trouver. Le légume subit forcément lui-même un commencement de cuisson.

Le sulfate de cuivre

Dans l'industrie, on passe presque toujours les légumes dans un bain de sulfate de cuivre, pour les verdir. On prétend aussi qu'après cela, ils se conservent mieux, le sulfate de cuivre possédant des propriétés antiseptiques qui le font utiliser pour l'injection des poteaux télégraphiques.

Mais, de l'aveu même de M. de Brévans, un des chimistes les plus distingués du Laboratoire municipal, qui a étudié spécialement la question des conserves alimentaires, ce bain de sulfate a fort peu d'influence sur la conservation des légumes. D'autre part, s'il est admis, depuis les travaux de Pasteur et du docteur Galipe, que les légumes ainsi reverdis ne sont pas toxiques, il reste prouvé qu'ils sont mal supportés par certains estomacs. Ils provoquent souvent l'urticaire.

Abstenons-nous donc du sulfate de cuivre, et contentons-nous du blanchiment à l'eau salée.

Le blanchiment

Dans une grande casserole ou bassine de cuivre — non étamée, de préférence ; l'étain pouvant nuire un peu à la verdeur, — faites bouillir de l'eau salée à raison de 20 grammes de sel par litre.

Quand elle est bouillante, jetez-y vos légumes.

Bien entendu, si l'on veut de bonnes conserves, on doit employer des légumes extrêmement frais. S'il s'agit de haricots verts, ne pas oublier de les effiler.

Que les légumes se trouvent à grande eau.

A partir du moment où l'ébullition a repris, laissez :

1 minute et demie, les pois très fins ;

2 minutes, les pois moyens et les haricots verts.

Retirez-les et éparpillez-les sur une claie ou sur une étamine pour les laisser ressuier. C'est l'affaire de quelques instants. Eviter de les poser sur un tamis de fer : ça les bleuit.

Dès qu'ils sont à peu près secs, occupez-vous de les mettre en bouteille. Il vaut mieux, en effet, ne pas les laisser attendre à l'air, à cause de la poussière.

Boîtes et flacons

Les boîtes ont, sur les flacons, l'avantage de la solidité et d'une fermeture plus hermétique que celle obtenue par le bouchon de liège ordinaire. Mais elles nécessitent l'intervention du ferblantier qui peut rendre la conserve mauvaise et même dangereuse, s'il emploie pour la soudure de l'étain de mauvaise qualité. Du reste, si l'on opère bien, les légumes se conservent aussi bien pendant une année dans les flacons que dans les boîtes.

A chacun de choisir le genre de récipient qui lui est le plus... sympathique.

Remplissage

Pour remplir les boîtes de haricots verts, on dispose ceux-ci en long par couches successivement croisées, et on les tasse bien, avec un verre par exemple.

Si on emploie des flacons, on fait des petites bottes, non ficelées, que l'on place debout dans le flacon, les unes au-dessus des autres. Au fur et à mesure, inclinez le flacon et pressez avec une latte le bottillon introduit, puis remplissez l'espace ainsi gagné avec un nouveau petit bottillon.

S'il s'agit de petits pois, remplissez et tassez.

Il faut remplir :

Les boîtes, jusqu'à un demi centimètre du bord ;

Les flacons, jusqu'à deux centimètres du point où arrivera le bouchon.

Chauffez 1 litre d'eau avec 15 grammes de sel et laissez bouillir une minute. Laissez refroidir, décantez, et passez à travers un linge fin. Evitez toujours de laisser à l'air.

Versez un peu de cette saumure dans les boîtes et flacons ; il en faut très peu : que la surface des légumes soit simplement nappée. Quand vous avez ainsi arrosé le dernier flacon, revenez au premier, tapez légèrement le fond sur la table, de manière à faire tasser le liquide, et reversez un peu de saumure, toujours pour que ça nappe. Traitez ainsi tous les récipients.

Procédez alors à la fermeture, rapidement.

Fermeture et bouchage

Pour les boîtes, soudez le couvercle avec de l'étain fin, et autant que possible de façon que toute la soudure soit en dehors : vous évitez ainsi qu'elle abîme la conserve, si elle est de qualité inférieure.

Pour les flacons, on enfonce le bouchon aux trois quarts, en ayant soin qu'il serre suffisamment pour empêcher l'entrée de

l'eau ; mais sans excès, car le bain-marie va le faire gonfler, et s'il était trop serré, le flacon éclaterait.

Ficelez-le par un double tour, en croix, et arrêtez les bouts de la ficelle au-dessus du bouchon, sans les nouer, à cause également de la dilatation du bouchon.

(La fin au prochain numéro.)

MAZARIN.

MERCERIE DE VOYAGE

Au moment où l'on songe un peu partout aux préparatifs de départ pour l'été, je vais signaler à mes lectrices une combinaison pratique, permettant de réunir séparément le peu de mercerie qu'on emporte en voyage.

Je veux surtout parler du petit assortiment indispensable de boutons, d'agrafes, d'épingles anglaises, etc., qu'on fourre généralement pêle-mêle dans une seule boîte, pour les avoir en même temps sous la main. Rien n'est exaspérant ensuite, quand on a besoin de l'un de ces articles, comme les fouilles auxquelles il faut se livrer avant de le découvrir dans le tas.

C'est toujours lorsqu'on est pressé qu'un malencontreux bouton saute... Pour les bottines, n'est-ce pas, mesdemoiselles, c'est comme fait exprès ?

— « Tant pis, je le recoudrai ce soir ! » déclare nerveusement Mlle Germaine, déjà très agacée d'être en retard.

— « Pas du tout ! réplique la maman scandalisée. M'as-tu jamais vue sortir avec des bottines, etc., etc... Fais-moi le plaisir de recoudre ton bouton !... tu l'as perdu ?... Mais il y en a dans la boîte... seulement dépêche-toi, ton père va s'impatienter.... Cherche tout au fond.... »

A ce moment, les Germaines de ma connaissance ont déjà vidé toute la boîte sur la table pour trouver plus vite le bouton cherché et... l'incident se complique.

Eh bien, mesdemoiselles, faites-vous un petit nécessaire tel que l'ont imaginé d'industrielles jeunes filles anglaises. C'est fort simple et point coûteux du tout.

Procurez-vous de petites boîtes de carton à tiroir, comme celles qu'emploient les pharmaciens pour livrer les paquets de bismuth, de quinine et autres poudres. Ou bien encore des boîtes d'allumettes dites suédoises, la forme étant la même.

Il vous en faut au moins six, je suppose. Vous posez ces boîtes l'une sur l'autre, trois d'un côté, superposées, trois de l'autre. Vous les attachez ainsi ensemble au moyen d'une bande de papier fort, aussi large que l'une des boîtes est longue, et assez longue elle-même pour entourer les six boîtes. Vous collez cette bande de papier autour des boîtes, solidement et exactement. Puis vous fixez les compartiments des boîtes entre eux en cousant les côtés avec du fil fort, après avoir retiré le tiroir intérieur. Vous recouvrez le tout d'un ruban dans les mêmes dimensions que la bande de papier et vous faites une bouffette sur le sommet du petit nécessaire.

Maintenant, il ne vous reste plus qu'à attacher par quelques points, sur chacun des petits tiroirs, et en guise de poignée, un spécimen de l'article qu'il renfermera. Une agrafe sur le compartiment aux agrafes, et ainsi de suite pour tout le reste.

Vous voyez que ce n'est pas bien difficile à faire. Si la variété de votre assortiment est très grande, vous augmenterez le nombre de vos boîtes ; vous pouvez, en ce cas, en mettre neuf, en les disposant par trois en hauteur et en largeur. Vous pouvez, à volonté, enserrer les boîtes dans tout autre étoffe qu'un ruban, et peindre ou dorer la partie apparente du cartonnage.

LADY PRATICK.

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



CHIFFONS

Les deux derniers articles ayant été consacrés tout entiers aux enfants, il est temps de revenir aujourd'hui à la toilette de leurs mamans ; non pas que dans cet intervalle rien de bien nouveau ait pu surgir, mais certaines tendances se sont affirmées.

Ainsi, le collet en drap de livrée a fait son chemin : il en est encore à la période ascensionnelle et on ne le voit guère que très bien fait — et toujours très élégamment porté.

Le plus souvent il ne comporte que deux pèlerines, presque plates, si on les compare aux fameux godets auxquels nos yeux étaient habitués. On fait tout autant le collet à une seule pèlerine, orné d'appliques en drap semblable, découpé, puis piqué et figurant quelque dessin très simple et très espacé. C'est d'une correction un peu militaire, le grand vêtement avec son petit col de velours assorti fermant bien droit et haut sous le menton. Jusqu'à présent, on ne l'a vu surtout que très bien fait, avec de beau drap spécial et cher, et il a conservé une allure très « chic ».

On commence à le faire en drap bleu de chasseur et de hussard — drap d'officier, bien entendu, — comprenant le drap

plus beau et partant les nuances plus fines mais toujours « à l'ordonnance ».

Les corsages continuent d'être extrêmement fantaisistes et très chargés de garnitures. On a pris l'habitude d'appeler blouse tout corsage différent de la jupe — et l'on en fait de plus en plus — mais, en réalité, ces blouses sont de vrais corsages, installés sur des doublures très ajustées, très baleinées. Quant aux corsages pareils aux jupes, il est rare d'en rencontrer un entièrement fait de la même étoffe. Par exemple, avec une robe de taffetas à carreaux rouge et noir, on fait les manches seules en taffetas à carreaux et le corps du corsage en taffetas rouge entièrement voilé de mousseline de soie noire plissée ou froncée serré. La même combinaison est très réussie en taffetas noir et blanc avec le fond du corsage blanc, voilé de noir ; et, pour égayer le tout, un large collier en ruban de moire cerise, avec ceinture rouge en même ruban noué un peu sur le côté en nœud papillon.

Beaucoup de garnitures en ruban, du reste, et sur les robes légères en linon, la ceinture en ruban large de huit à neuf centimètres environ, tombant derrière en très longs pans.

La nouveauté consiste à faire partir ces rubans de deux petits choux posés à la taille, sur la ceinture ronde du ruban, et placés, non pas l'un à côté de l'autre, mais à un intervalle de cinq ou six centimètres, de façon que les pans restent bien écartés l'un de l'autre tout le long de la jupe, en suivant cependant un mouvement progressif d'éloignement vers le bas.

J'ai dit que ce genre de ceinture avait grand succès pour les robes légères ; je l'ai vu très heureusement employé sur une robe de lainage qui conviendrait très bien à une jeune fille ou à une jeune femme pour la maison, les sorties du matin. C'était une étoffe à tout petits carreaux bleu-marine et blanc. La jupe unie, à ras de terre. Le corsage, à trois larges plis ronds

rapportés, devant et derrière, venant se rejoindre à la taille. Manches longues, d'un seul morceau, mais très amples du haut. La ceinture en satin bleu-marine, et au cou, haut collier de même ruban, noué derrière sous un chou. Ce petit corsage, tout plat, tout simple, repose un peu des falbalas du moment et il est fort seyant aux jeunes et jolies tailles.

*
**

Le bleu-lavande, le bleu-bluet passé, le bleu pervenche sont très à la mode. Au festival de Gounod, Mlle Bartet — qui passe à juste titre pour une des artistes de la véritable élégance — portait *une toilette de cette teinte*.

La jupe en linon brodé et ajouré, à très larges rayures, froncée sur un transparent bleu. Le corsage, du même linon dans sa partie ajourée, ouvert devant sur de la mousseline de soie bleu-bluet; les manches en mousseline toute plissée, très tombantes, à double ballon. Collier et ruban bleu et ceinture ronde de ruban enroulée deux fois autour de la taille avec nœud à la main sur le côté.

Le jaune s'acclimate décidément, on le porte très couramment en blouses et même en robes entières. Là encore, on le mitige, soit par un mélange d'étoffes du même ton, soit par des garnitures noires ou blanches. Du reste, c'est toujours un jaune très doux qu'on rencontre dans les étoffes actuelles, et ces étoffes par elles-mêmes, des crépons surtout, sont très mates dans leurs reflets. Il faut excepter cependant le beau jaune de chrome, dont on fait des foulards ou des surahs employés seulement en petite quantité pour une blouse, et dont on corrige l'intensité de coloration par une jupe d'une teinte très calme.

Une jolie toilette dans cette teinte jaune — disons canarie — vue encore au festival de Gounod. La jupe en crépon rayé laine et soie, faisant mat et clair, taillée en cloche, toute unie, avec tout au bord, trois minuscules volants froncés, ourlée d'un

picot blanc. Ceinture en satin jaune, à longs pans, partant de petits choux séparés ainsi que je l'ai expliqué plus haut. Corsage tout en mousseline de soie jaune plissée et dentelle blanche alternées : les manches formant gros ballons en mousseline jaune plissée, arrêtés au coude.

Toute petite capote plate en paille noire avec deux pompons de roses noires.

*
**

A propos de capotes, celles qu'on fait cette saison dans les maisons les plus renommées, sont d'une exécution fort rudimentaire.

Jamais, si le nom de « chose » ou d'une « telle » n'était fixé au fond de la coiffure, on ne s'imaginerait que ce petit caloquet a coûté si cher. Figurez-vous la calotte d'un chapeau rond privé de ses bords : un peu de tulle illusion, tournillé tout autour ; une grosse fleur à gauche, une autre à droite, par devant ; un chou de chaque côté du chignon, et c'est fini.

Pour les chapeaux cérémonieux, on ajoute une large aigrette sur le côté. Ou bien, on supprime toute garniture de fleurs, on fait un petit fouillis de tulle, et l'on y plante un panache de plumes frisées noires, tout mince et élancé.

En somme, à la main, un chapeau de ce genre ne représente rien du tout ; il n'a de valeur que par la façon dont il est posé, par celle surtout dont les cheveux sont arrangés. Il faut une coiffure très soignée sous son apparent laisser-aller : des cheveux très légers, très flous, aux ondulations ou aux frisons soufflés et vaporeux. Alors, c'est charmant quand même ; mais sur les cheveux lisses et les chignons serrés, c'est assez piteux et pas du tout seyant.

Comme dernière et suprême élégance, je signale le taffetas brodé à jours comme de la broderie anglaise ; taffetas uni, bien entendu.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

COURRIER

Plusieurs abonnés. — Les cours de cuisine ont lieu aux magasins d'exposition de la Compagnie du gaz : ceux de M. Driessens, le mardi à 3 heures, 28, rue du 4-Septembre ; ceux de M. Colombié, le lundi et le jeudi à 3 heures, 116, boulevard Saint-Germain. Il suffit d'écrire pour recevoir une carte d'entrée.

Milly. — *English Ware House*, 66, r. Basse-du-Rempart. — On fait rôtir le filet comme à l'ordinaire, et au moment de servir on l'entoure avec des tomates farcies cuites à part, dont nous donnerons la recette. Ne pas mettre de jus de tomate dans la sauce.

L., à Chartres. — Bonne note est prise pour le café glacé.

M. P., à Bourg. — Nous étudions les recettes extra culinaires demandées.

Docteur H. — C'est toujours avec une crème au beurre qu'on garnit le gâteau « moka ». — Veuillez désigner plus clairement la recette de lapin. — Le poulet au Kary viendra.

C. M., Puy-de-Dôme. — Carnaud, 74, rue Montmartre.

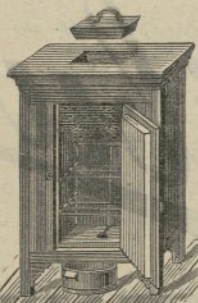
M. L., au Havre. — Confitures de rhubarbe : Débarrassez les côtes de rhubarbe de leur pelure, mettez dans une bassine de cuivre, et laissez fondre à feu moyen ; c'est l'affaire d'une dizaine de minutes. Quand c'est bien fondu, ajoutez poids égal de sucre, et laissez cuire un quart d'heure. — On a le défaut en France d'employer de la rhubarbe trop vieille.

Alger. — Les poissons qui ont des écailles ne doivent pas être écaillés avant d'être grillés. Mais on les débarrasse de leur peau avant de les servir.

Besançon. — La friture formée d'un mélange d'huile et de graisse mousse toujours au feu. — L'huile seule, mousse plus ou moins, suivant sa qualité. — La graisse seule, mousse quand elle n'est pas assez chaude, ou que la pomme de terre est mouillée. — Le brillant Belge.

L., à Paris. — On conserve très bien un an l'oseille cuite mise dans un pot en grès et couverte d'une couche de deux centimètres d'huile.

TIMBRES
ET
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage
FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & Co
1, Rue Caumartin. — PARIS

MAISON RECOMMANDÉE PAR LE « POT-AU-FEU »

A. JAECCI

SUCESSEUR de Tb. de RUTTE

A BORDEAUX

Médaille d'Or. — Paris, 1889

VINS FINS ET ORDINAIRES

Demandez Prix-Courants spéciaux
BORDEAUX — 22, ALLÉES DE BOUTAUT

BURETTES A HUILE PERFECTIONNÉES

BREVETÉES S. G. D. G.



Ces nouvelles burettes, par leurs dispositions particulières, sont insalissables.

PROPRETÉ ABSOLUE DE LA TABLE
ET DE L'HUILIER

Plus de nappes tachées

ÉCONOMIE

E. COURTY, Inv., 114, Rue du Temple, Paris

L'UNION

Cie D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties: CENT DIX-HUIT Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

AUX OLIVIERS D'AIX ET DE NICE
R. MEUGNIOT, Dépositaire

54, RUE DU BAO, PARIS.

PRODUITS de NICE. — HUILE d'OLIVE VIERGE
EAU DE FLEURS d'ORANGER, EAU DE ROSES
HUILE BLANCHE pour OFFICE "LA MEILLEURE"
HUILE à BRULER, PÂTES ALIMENTAIRES.

LIVRAISON A DOMICILE
EXPÉDITIONS EN PROVINCE. — OCTROI DE PARIS DÉDUIT

L. D. — Nous avons traité la pâte feuilletée dans une recette de tarte aux cerises (1^{er} juin 1893), et dans celle de la galette des rois (1^{er} janvier 1894). Merci de votre confiance pour la recette que nous allons étudier et que nous espérons pouvoir vous faire réussir.

FOURNEAUX DE CUISINE

Tous nos Fourneaux sont absolument garantis; les perfectionnements apportés dans leur construction les mettent aujourd'hui au premier rang. Ils se distinguent spécialement par leur fabrication soignée, leur durée, et surtout par la grande économie de combustible qu'ils permettent de réaliser.

BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE ET EN NICKEL PUR
Moules à Pâtisserie et Ustensiles pour Cuisines
Fer battu Étamé et Émaillé

Maison BRIFFAULT
G. DROUET, SUCCES^R

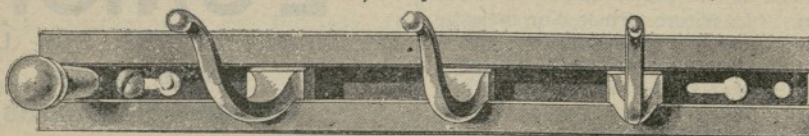
CONSTRUCTEUR BREVETÉ S. G. D. G.

Ateliers, Bureaux et Magasin d'Exposition
PARIS — 74, AVENUE PARMENTIER, 74 — PARIS

DIPLOME D'HONNEUR, EXPOSITION CULINAIRE, PARIS 1894

CATALOGUES ILLUSTRÉS FRANCO SUR DEMANDE

NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE, Marque G. B. Breveté S. G. D. G., France et Étranger



G. BAY, 16, Cour des Petites-Ecuries (Fg St-Denis) PARIS

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
SA
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE