

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

Cours de M. A. Colombié : Artichauts farcis à la barigoule.

Recettes : Ecrevisses à la bordelaise — Fricandeau — Soufflé aux abricots — Conserves de légumes, II.

Fuillet gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Beurre frais.

Variétés : Le linge de table dans l'antiquité.

Mode : Chiffons.

Courrier.

ARTICHAUTS FARCIS

A LA BARIGOULE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Les artichauts à la *Barigoule* se garnissent avec une farce dite *duxelle* à peu près identique à celle dont on remplit les fonds d'artichaut à l'italienne. Ce qui caractérise la *Barigoule*, c'est qu'on fait braiser l'artichaut quand il est garni. Les fonds d'artichaut, au contraire, se cuisent avant d'être garnis, et on les fait ensuite gratiner au four.

Pour préparer des artichauts à la *Barigoule*, je commence par raccourcir toutes les feuilles avec des ciseaux. Plus elles sont courtes, plus l'artichaut est facile à manier; il faut éviter cependant l'exagération. J'enlève ensuite les feuilles du bas qui sont toujours amères, et j'égalise le fond.

Quand on a des artichauts excessivement tendres, on pourrait à la rigueur les débarrasser tout de suite de leur foin. Mais il est toujours préférable de les blanchir. Je les mets dans une casserole d'eau salée à raison de 15 grammes de sel par litre, en ayant soin qu'ils baignent complètement. Je couvre la casserole, et laisse bouillir un quart d'heure. C'est suffisant pour ramollir l'artichaut dont on écarte plus facilement les feuilles pour enlever le foin.

La duxelle

Pendant ce temps, je prépare la farce ou *duxelle*.

Pour trois très gros artichauts ou six moyens, il faut :

150 grammes de champignons;

10 — d'oignon;

5 — d'échalote;

50 — de beurre;

1 tomate (facultative).

On peut ajouter 50 grammes de lard ou de jambon cru : dans ce cas, il suffit de 30 grammes de beurre. Mais l'addition d'autre viande est une hérésie.

Je mets le beurre dans une casserole. Dès qu'il est fondu, j'ajoute l'oignon ainsi que le lard ou le jambon, le tout coupé en dés minuscules — à peine 2 millimètres de côté. — Je laisse blondir légèrement cinq ou six minutes, et quand l'oignon est blondi j'ajoute l'échalote coupée aussi très fine. Je ne lui laisse prendre couleur que pendant quelques secondes.

Je saupoudre alors de farine — une cuillerée à café — que je laisse roussir une ou deux minutes en tournant toujours. Après quoi, j'ajoute une tomate préalablement pelée, épépinée et grossièrement hachée.

Quand la tomate est fondue, je mouille avec un verre et demi de vin blanc et autant de jus ou bon bouillon. J'assaisonne avec 1 gramme de poivre, un soupçon de muscade. *Je ne mets pas de sel*, à cause de la réduction que subira tout à l'heure la cuisson déjà salée par le jus de viande ou le bouillon.

J'ajoute enfin les champignons hachés très fin ; je mêle bien et je laisse mijoter 15 à 20 minutes, à casserole découverte.

Le garnissage

Mes artichauts sont maintenant assez ramollis. Je les retire de l'eau bouillante, je les passe à l'eau froide, et après les avoir égouttés, j'enlève la touffe de petites feuilles du milieu : elle vient toute seule. Avec une cuillère j'achève d'ôter le foin.

Je sale et poivre légèrement, puis je remplis le trou ainsi formé avec la duxelle. Je prends ensuite deux bardes de lard très minces, carrées, de 6 à 8 centimètres de côté. J'en place une sous l'artichaut, une autre dessus ; et je les ficelle en croix.

Il n'y a plus qu'à faire cuire.

Le braisé

Je fonce une casserole comme pour un braisé ordinaire. Pour cela je garnis le fond avec des couennes de lard, j'ajoute

quelques rondelles de carotte et d'oignon, et sur le tout, je pose les artichauts.

Je couvre la casserole, et je fais « pincer » *très légèrement* ; c'est-à-dire, j'attends que ça commence à fumer et à dégager de l'arome. Je mouille alors avec du bouillon jusqu'à mi hauteur des artichauts. Pour trois gros artichauts ou six moyens, il faut compter à peu près trois quarts de litre de liquide.

Conservant toujours la casserole couverte, je laisse mijoter à feu *très doux* pendant une bonne heure.

La sauce

Au bout de ce temps j'enlève les artichauts que je débarrasse des bardes et des feuilles qui ont trop séché.

Je passe la cuisson, puis la fais réduire presque à glace.

Mon liquide primitif doit être réduit à peu près à un verre à madère.

J'incorpore alors 50 ou 60 grammes de beurre cassé en petits morceaux, que je fais fondre en tournant la casserole hors du feu ; j'ajoute un peu de jus de citron, je goûte pour le sel, et je verse la sauce dans le plat où se trouvent les artichauts que je ne dois pas arroser.

RENOUVELLEMENTS

Nos souscripteurs dont l'abonnement a pris fin le 30 juin ou prend fin avec le présent numéro, en auront trouvé l'avis sur leur bande. Nous les prions de vouloir bien nous adresser le plus tôt possible le montant de leur réabonnement.

Dès le 16 juillet, nous ferons recouvrir par la poste les abonnements non parvenus, et les abonnements ainsi recouverts par nous, dans les départements, sont majorés de 50 centimes pour frais.



ÉCREVISSES A LA BORDELAISE

Recette de la « Maison Dorée »

Il y a plusieurs manières de préparer les écrevisses à la Bordelaise ; certaines sont fort compliquées.

La recette la plus simple est celle que l'on pratique à la *Maison Dorée*. Inutile d'ajouter que c'est une des meilleures : les écrevisses de M. Casimir sont depuis longtemps célèbres dans le monde entier. En voici la formule, telle qu'a bien voulu nous la donner cet artiste émérite.

Recette de M. Casimir

— Couper en petits dés deux ou trois carottes et autant d'oignons ; ajouter poivre concassé, très peu de thym, laurier, persil et maigre de jambon, le tout taillé très fin. Mettre dans une casserole un fort morceau de beurre, y passer la mirepoix.

Châtrer les écrevisses et les mettre dans la casserole avec une demi-bouteille de vin de Sauterne, une idée de blond de veau très réduit et un verre de vieille fine champagne. Ajouter sel, poivre et une pointe de Cayenne. Cuire à feu vif, la casserole fermée. Dresser les écrevisses dans la timbale d'argent, lier la sauce avec du beurre fin ; mettre un jus de citron, et la verser sur les écrevisses. »

La mirepoix

Pour 25 belles écrevisses, les proportions sont à peu près les suivantes :

- 40 grammes de carottes ;
- 40 grammes d'oignons ;
- 100 grammes de jambon maigre légèrement bordé de gras ;
- 2 grammes de poivre ;
- 1/2 gramme de Cayenne ;
- 1/2 feuille de laurier ;
- 1 petite pincée de feuilles de thym.

Carottes, oignons, jambon doivent être coupés en *brunoise*, c'est-à-dire en dés excessivement fins, mesurant tout au plus un millimètre de côté. On hache de même, persil, thym et laurier. Il importe de ne pas exagérer la dose de carotte.

Mettez dans une casserole environ 60 grammes de beurre ; quand il est fondu, versez d'abord le jambon qui est un peu plus dur à cuire que les légumes. Au bout de deux minutes, ajoutez la carotte, l'oignon et l'assaisonnement. Laissez revenir à feu modéré en remuant avec la cuiller de bois, pour que ça n'attache pas. Il faut que tout cuise, sans dépasser une teinte blonde. Si la carotte brunissait trop, elle donnerait un goût amer.

Les écrevisses

Quand la teinte nécessaire est obtenue, soit après 6 à 8 minutes, ajoutez rapidement les écrevisses préalablement châtrées, c'est-à-dire débarrassées du boyau de la queue.

Sautez-les vivement ; en une minute elles commenceront à rougir. Mouillez alors avec une demi-bouteille de vin de Sauterne, et un verre à Madère de vieille fine champagne. Ajoutez-en même temps une bonne cuillerée à bouche de blond de veau, et une ou deux cuillerées de consommé.

Couvrez la casserole et faites cuire à feu *très vif*, pendant 8 ou 10 minutes, en sautant plusieurs fois la casserole.

Le blond de veau est une glace réduite de jus de veau lié avec un peu de farine, et dont la préparation classique

exige plusieurs heures. Nous verrons tout à l'heure comment on peut le remplacer.

La sauce

La cuisson terminée, retirez les écrevisses et placez-les pêle mêle dans une timbale d'argent ou dans un plat creux — à moins que vous ne préfériez les « accrocher » sur le bord du plat, la queue en dehors, la tête regardant le fond du plat. Tenez-les au chaud.

Procédez immédiatement à la liaison de la sauce; qui doit, à ce moment, avoir la consistance d'un jus à moitié lié, et être réduite à la quantité d'un décilitre et demi. Si ce degré n'était pas atteint, faites réduire un instant à casserole découverte.

Ajoutez-alors du beurre *très fin* cassé en morceaux que vous incorporez successivement en tournant la casserole hors du feu. Pour la quantité indiquée, on peut incorporer environ 125 grammes de beurre.

Goûtez pour l'assaisonnement, ajoutez un jus de citron, donnez un coup de fouet pour lisser la sauce, et versez sur les écrevisses.

La sauce doit avoir la consistance nécessaire pour « napper » les écrevisses; les petits morceaux de jambon, carotte, et oignons, doivent apparaître dedans comme des points presque imperceptibles. Si on a employé du blond de veau, elle a une teinte blonde que l'on doit préférer à la teinte plus foncée donnée par le jus de viande de bœuf.

La nuance rouge qu'elle présente en général dans les restaurants, provient de l'addition de beurre d'écrevisses au moment de la liaison. On l'obtient encore parfois en ajoutant dans la casserole en même temps que les écrevisses 50 grammes de tomate fraîche grossièrement écrasée, soit une cuillerée à bouche de sauce

tomate. Mais c'est contraire aux principes.

Recette de ménage

On n'a pas toujours du blond de veau dans les ménages, et l'on est obligé de recourir à la farine pour lier la sauce — ce qui, bien entendu, ne se pratique pas à la *Maison Dorée*.

En ce cas mettez, au lieu de blond de veau, deux ou trois cuillerées de consommé, et une bonne cuillerée de jus de viande.

Quand les écrevisses sont cuites, la sauce est très claire. Veillez seulement à ce qu'elle soit réduite à la quantité indiquée plus haut. Ajoutez, en tournant, un peu de beurre manié avec environ une cuillerée à bouche rase de farine; laissez un instant sur le feu. Retirez et incorporez le beurre pur, comme il est dit plus haut.

Observations

A défaut de Sauterne, prenez de bon vin blanc. L'essentiel est d'avoir un vin léger, un peu sec, ne donnant point d'acidité.

De même la qualité du cognac et du beurre a une grande influence sur le résultat final.

Si vous n'avez pas de bon cognac, il est préférable de le faire flamber. Pour cela, vous le versez sur les écrevisses, avant de mouiller avec le vin blanc; vous allumez et vous sautez la casserole pendant que ça flambe. Dès que c'est éteint, vous ajoutez le vin blanc.

Enfin, au point de vue de l'assaisonnement, certaines personnes veulent que la sauce « emporte » la bouche; d'autres n'entendent point que le goût du poivre annihile le goût très fin de l'écrevisse. Tout cela est affaire de goût.



JUILLET GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon a encore un peu baissé. Le gros, qui se vend d'ordinaire plus cher que le petit, est depuis quelques jours coté à des prix inférieurs, à cause de sa rareté : 4 fr. 50 le kilo — le petit, 4 fr.

La truite saumonée vaut toujours à peu près 6 fr.; la petite truite de rivière, 7 à 8 fr.

Le turbot reste abondant : 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le kilo.

La sole, assez rare et supportant mieux la chaleur que beaucoup d'autres poissons, est très chère : de 4 fr. à 5 fr. 50 le kilo, suivant les jours.

Les maquereaux qui se vendaient naguère 40 et 50 centimes en coûtent maintenant 75 et 80 : la saison s'avance.

Toujours peu de merlans, d'aloses, de bars et mulets.

Beaucoup de langoustes : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

Petites sardines à 75 centimes la douzaine.

La crevette rose est hors de prix : 25 fr. le kilo la moyenne qui se vend ordinairement 16 à 18 fr.

La pêche en rivière est ouverte, et le poisson d'eau douce commence à être bon.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

On a maintenant un petit poulet à sauter pour 3 fr. ou 3 fr. 50.

Les dindonneaux sont toujours fort chers, tandis qu'on trouve de superbes cannetons à des prix abordables.

Beaucoup de pigeons.

VIANDE DE BOUCHERIE

Par ces temps de chaleur, le mouton reste chez lui. Il est beaucoup moins bon que lorsqu'il passe sa journée en plein air.

Excellente saison pour le veau.

LÉGUMES

Le soleil survenu après des pluies prolongées a fait merveille pour les légumes qui ont pris de la qualité.

On trouve toujours facilement de délicieux petits pois très tendres, et d'excellents haricots verts.

Les carottes sont devenues meilleures : 15 à 25 centimes la botte ; les pommes de terre également.

Le petit artichaut de Paris, si bon à la vinaigrette, commence à donner.

Beaux choux-fleurs, de 35 à 60 centimes.

Les tomates ont beaucoup baissé : 50 et 60 centimes la livre.

Aux fèves d'Algérie, ont succédé les fèves du pays, dont c'est la pleine saison : 20 à 30 centimes la livre, non écosées.

Melons, concombres.

On a aperçu quelques cèpes.

SALADES

La romaine bat son plein ; la laitue, l'escarole et la chicorée sont également recommandables.

FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande.

Fromage frais.

S'abstenir absolument du Brie, Camembert et Coulommiers.

FRUITS

Nous avons une année de fruits exceptionnelle comme quantité, et la qualité s'est, ces derniers jours, fort améliorée.

Les belles cerises sont pourtant assez chères, de 40 à 60 centimes la livre ; on en trouve, il est vrai, à 15 et 20 centimes.

Grosses fraises de 40 à 80 centimes, suivant fraîcheur ; petites, 1 fr. à 1 fr. 50.

Groseilles, de 25 à 40 centimes.

Les framboises sont superbes : 50 centimes la livre en qualité extra.

Beaucoup d'abricots, assez bons : de 40 à 80 centimes la livre. C'est le moment de confectonner cette délicieuse « compote d'abricots framboisée », dont la recette a été publiée par le *Pot-au-Feu* l'année dernière.

Les amandes vertes sont meilleures.

En primeurs, on a les figues, des reines-claude peu recommandables, et des pêches du Midi.

✱ Menus ✱

FRITURE DE POISSON
RAGOUT DE MOUTON
NOIX DE VEAU FROIDE A LA GELÉE
SALADE
OMELETTE FOURRÉE AUX FRAISES

POTAGE PAYSANNE
MELON
SALMIS DE CANETONS
FILET DE BŒUF A LA CHANTILLY
ECREVISSES BORDELAISES
GALANTINE DE VOLAILLE
SALADE DE LÉGUMES
ABRICOTS AU RIZ MERINGUÉS

SARDINES FRAICHES GRILLÉES, BEURRE
ARTICHAUTS POIVRÉE, ETC.
LAPIN DE CHOUX SAUTÉ
BIFTECKS MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
TARTE AUX FRUITS

POTAGE PURÉE DE CAROTTES
LANGOUSTE A L'AMÉRICAINNE
FRICASSÉE DE POULET
ALOYAU ROTI
FÈVES FRAICHES A LA CRÈME
MOUSSE AUX FRAMBOISES

OMELETTE AU JAMBON
CHATEAUBRIAND EN TERRINE
MAYONNAISE DE POULET
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
COMPOTÉ DE CERISES

POTAGE AUX FÈVES
COQUILLES DE POISSON
FRICANDEAU A L'OSEILLE
CANARD ROTI
ARTICHAUTS A LA BARIGOULE
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

ŒUFS A LA COQUE
ROGNONS DE MOUTON MAÎTRE D'HÔTEL
COTELETTES DE VEAU FOYOT
POMMES DE TERRE SAUTÉES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE CRÈME DE RIZ
CROQUETTES DE VEAU
PIGEONS EN COMPOTÉ
GIGOT ROTI
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
SOUFFLÉ D'ABRICOTS



FRICANDEAU

LE fricandeau est un vieux plat de famille qu'il est assez rare de manger bon, car, en raison même de la simplicité de sa préparation, on a une tendance à le traiter avec une certaine négligence.

C'est un plat léger, précieux comme entrée le soir, et qui peut, à la campagne, constituer le plat de résistance du déjeuner. En ces temps de chaleur, nos abonnés en villégiature seront sans doute bien aise d'avoir quelques indications pour le réussir, sans l'aide du four à charbon de terre qui simplifie beaucoup le glaçage.

Il y a plusieurs bonnes recettes ; pour aujourd'hui, nous nous tiendrons à la suivante :

Proportions

Pour deux livres et demie de veau tout paré, prenez :

Une carotte moyenne, pesant environ 130 grammes ;

Le même poids d'oignon ;

Un bouquet garni, composé de persil, thym, une feuille de laurier ;

Trois verres et demi de bouillon ;

Quelques débris de lard et un peu de

couenne, c'est-à-dire un morceau grand comme l'intérieur de la main, environ ;

Lard à piquer : 125 grammes.

Choix de la viande

Le fricandeau se taille dans la partie charnue de la cuisse appelée noix, qui correspond à la *tranche* dans le bœuf. La partie supérieure est la plus moelleuse, et est dépourvue d'os. La partie inférieure, appelée sous-noix, est beaucoup plus sèche.

On coupe en rouelles, c'est-à-dire en disques ayant au plus quatre ou cinq centimètres d'épaisseur. D'où est venue l'expression « rouelle de veau » que l'on considère souvent comme une chose différente du fricandeau, alors que c'est la même chose.

En province, on coupe généralement la rouelle en travers, c'est-à-dire perpendiculairement à l'os à moelle, dont chaque tranche de sous-noix emporte dès lors un morceau. A Paris, on coupe obliquement, en s'arrêtant à l'os que l'on scie pour donner de la jouissance.

Notons enfin que la partie la plus basse de la noix, celle qui se trouve près du genou, s'appelle, à Paris, « noix pâtissière ». Elle est très sèche. Nous l'avons indiquée pour la noix de veau « à la bourgeoise », que l'on braise sans faire revenir la viande. Elle est peu recommandable pour le fricandeau que l'on fait tomber à glace avant de le mouiller, et qui, préparé avec cette partie de la cuisse, serait beaucoup trop sec.

Ajoutons enfin qu'on peut employer pour le fricandeau la culotte de veau, qui est moins sèche que la noix.

Préparation de la viande

Battez, avec le couperet, préalablement humecté pour éviter les adhérences, le morceau de viande, afin de l'aplatir égale-

ment et de l'attendrir en brisant les fibres.

Piquez-le de lard coupé en bandes longues d'environ six centimètres sur une épaisseur de trois à quatre millimètres. En été, pour couper aisément le lard, il faut qu'il soit bien raffermi dans un endroit frais, et faire usage d'un excellent couteau. Il est absolument indispensable d'avoir des lardons de dimension égale, si l'on veut que l'aspect soit réussi.

Toute la superficie du fricandeau doit être piquée de façon que chaque extrémité du lardon ressorte en dehors, en rangées contrariées, mais bien droites, bien alignées, c'est-à-dire que, quand une première ligne est piquée, les lardons de la ligne suivante doivent être piqués juste entre les lardons de la première ligne, puis on continue, en reprenant le même ordre comme au point de départ.

L'aiguille, toujours proportionnée à la grosseur du lardon, doit être enfoncée très peu sous les chairs. Du reste, cette opération est bien plus simple qu'on ne le croit.

Le "suage"

Vos légumes étant épluchés, coupez-les en rouelles, pas trop minces : séparez également, en lanières larges comme deux doigts, la couenne de lard, qui, sans cette précaution, boursofflerait tout à l'heure dans la casserole sous la viande.

Maintenant, prenez une casserole dite « sauteuse », c'est-à-dire large, basse, et à fond épais, d'environ vingt-cinq centimètres de diamètre. Il est toujours bon, en effet, de proportionner les dimensions de la casserole à celles de la pièce à cuire, afin de ne pas être obligé de mouiller avec excès.

Foncez la casserole avec les couennes et les légumes, c'est-à-dire disposez un lit bien égal avec les tranches de carottes et d'oignon et les bandes de couenne, prenant

soin d'en recouvrir le mieux possible toute la superficie de la sauteuse.

Sur ce fond, placez le fricandeau, le côté piqué en dessus : ajoutez dans un coin le bouquet garni et les parures *maigres*, s'il y en a.

Couvrez d'un papier bien beurré et mettez sur feu *doux*, de façon à laisser la casserole s'échauffer graduellement. Cette opération a pour but, en faisant « suer » la viande et les légumes de faire sortir leurs sucs et de les caraméliser au fond de la casserole ; c'est ce qui distingue le fricandeau ainsi compris, des autres préparations connues sous le nom de « braisés à la bourgeoise », etc.

Seulement, il ne faut pas trop s'éloigner de la casserole pendant ce temps, car il est nécessaire d'en inspecter le fond plusieurs fois, au bout d'une dizaine de minutes. Il est essentiel, en effet, de mener cette opération très lentement si l'on veut obtenir un jus suffisant et pas brûlé. Pour les quantités sur lesquelles nous opérons, il faut compter un total minimum de 20 minutes. Il n'y a aucun inconvénient à aller un peu plus lentement. Pendant ce temps, le dessus de la viande ne se colore pas.

Donc, au bout d'une dizaine de minutes, relevez légèrement avec une fourchette un côté de la viande pour constater l'état des légumes.

Quand vous voyez brunir le fond de la casserole, ce dont vous êtes averti, du reste, par une *légère* odeur de caramel, c'est « pincé » : il est temps de mouiller un peu, afin de donner un supplément d'humidité. Pour cela, vous versez quatre ou cinq cuillerées de bouillon, et vous laissez réduire, toujours à découvert, mais sous papier beurré, pendant environ un quart d'heure. Il faut que le peu de liquide ainsi ajouté soit réduit en un jus doré consistant comme un sirop épais et brillant.

Mouillage

A ce moment, vous mouillez définitivement le fricandeau. Ce mouillement doit se faire à hauteur, c'est-à-dire arriver juste à hauteur de la viande sans la recouvrir. La quantité de liquide dépend donc un peu de la superficie de la casserole.

En admettant une casserole bien proportionnée à notre fricandeau, trois verres de bouillon seront une bonne mesure.

Couvrez alors la casserole, mais pas complètement, de façon à laisser un peu d'échappement à l'évaporation, soit une ouverture large de deux doigts ; et maintenant vous n'avez plus qu'à laisser mijoter ainsi à tout petit bouillon pendant une heure et quart. Durant ce temps vous vous occuperez de l'oseille, mais nous allons ici, continuer nos explications.

Le glaçage

Le temps de cuisson écoulé, préparez soit le four de campagne, soit un couvercle disposé pour recevoir des charbons ardents.

Les couvercles de marmites en fonte dites « cocottes », sont assez propices pour cela, et de plus, ils conservent bien la chaleur, lors même que les charbons se sont éteints.

Couvrez le fricandeau — préalablement arrosé du fonds de sa cuisson — d'un rond de papier bien beurré, et ne masquant que la viande. Ceci pour protéger les lardons contre un coup de feu trop brusque.

Puis couvrez le tout du couvercle ou du four de campagne ainsi garnis, la casserole posée sur feu extrêmement doux, afin que le plus fort de la chaleur vienne de dessus, et non pas de dessous.

Il faut compter une vingtaine de minutes pour cette partie de la cuisson, et pendant ce temps, il faut très fréquemment arroser le veau pour le glacer et lui faire

prendre une jolie couleur blonde et brillante. C'est le moment le plus périlleux de l'entreprise, car il faut éviter la coloration brune ou même simplement rousse des lardons qui rôtissent avec une rapidité déconcertante.

Le feu du couvercle ne doit donc pas être exagéré, et surtout l'arrosage ne doit pas être mesuré parcimonieusement. Il faudrait pour bien faire arroser toutes les cinq minutes, ce qui permet en même temps de surveiller la coloration et de l'arrêter si elle est obtenue plus tôt qu'on ne s'y attend.

Au bout de ces vingt minutes, le fricandeau doit être à point : c'est-à-dire glacé blond et brillant ; son jus, légèrement consistant, doit avoir réduit et ne guère fournir plus d'un demi-verre.

Il n'y a donc plus qu'à dresser le veau sur le plat d'oseille, en l'égouttant bien. Passez alors le jus à la fine passoire, dégraissez-le et versez-le au-dessus de la viande quand celle-ci repose sur son lit d'oseille.

Observations

Si le jus, au moment où le veau est coloré à point, n'avait pas encore obtenu le degré de glace voulu, il faudrait le verser dans une petite casserole et faire bouillir à découvert sur un bon feu quelques minutes pour l'amener par la réduction à consistance nécessaire.

Si, au contraire, le jus avait trop réduit, il suffirait d'ajouter deux ou trois cuillerées de bouillon pour rétablir les proportions.

Le fricandeau étant toujours complété par une garniture de légumes qui varie suivant les saisons, se sert à courte sauce, puisqu'on sert le jus sur cette garniture déjà suffisamment accommodée par elle-même.

Dans beaucoup de maisons, on sert le

fricandeau à part, et l'oseille dans un légumier ; c'est plus commode pour se servir le lendemain de la desserte de la viaude. Mais en servant séparément la première fois, le jus, vu son peu d'abondance, est difficile à répartir également entre les convives.

Quant à la garniture, oseille ou chicorée, elle se prépare à part. Nous nous en occuperons un autre jour.

LA VIEILLE CATHERINE.

BEURRE FRAIS


Pour conserver le beurre frais pendant les chaleurs, voici un procédé très simple à la portée de tous, car il n'exige aucun matériel spécial.

Le beurre placé dans un beurrier ou une assiette, prenez un pot à fleurs, un vulgaire vase de terre, plus large d'orifice que le récipient. Nettoyez bien ce pot et enveloppez-le de flanelle ; après quoi, plongez-le dans l'eau fraîche. Quand la flanelle est bien imbibée, couvrez le beurrier ou l'assiette avec le pot renversé, dont les bords doivent reposer soit sur le sol, soit sur la planche où le beurre est placé.

Si vous avez soin de tenir constamment bien mouillée l'enveloppe extérieure du pot, le beurre se conservera ferme et frais, l'appareil fut-il exposé à l'air. Mais, c'est encore le carreau d'une pièce non chauffée qui convient le mieux pour placer celui-ci.

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

SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

 N peut faire le soufflé aux abricots d'après la formule générale des soufflés, en employant blancs et jaunes d'œufs, lait et crème de riz. Voici une recette beaucoup plus simple qui permet d'improviser en dix minutes un excellent entremets.

Il suffit d'amalgamer comme je vais l'indiquer des blancs d'œuf, du sucre et des abricots.

Formule

Les proportions à observer sont fort variables. On peut employer de deux à quatre abricots par blanc d'œuf. Plus il y a d'abricots, plus le soufflé est délicat, mais plus il est difficile à réussir. On obtient un très bon résultat en employant sept à huit abricots pesant environ 70 grammes (c'est-à-dire des abricots de sept à la livre) avec trois blancs.

Il importe de choisir des abricots bien murs, pas trop avancés cependant. On conçoit en effet facilement que ces abricots durs et sans goût, comme on en voit tant, ne sauraient rien produire de bon.

Préparation

Battez trois blancs en neige très fermes, en ayant soin d'opérer dans un endroit frais. Quand ils sont bien montés, incorporez peu à peu trois cuillerées rases de sucre en poudre.

Vous avez dû d'avance — car les blancs ne doivent pas attendre — éplucher les abricots et les écraser avec une fourchette d'argent pour les réduire en purée bien lisse. Vous pouvez y ajouter une cuillerée à café de kirsch, ainsi que les amandes des noyaux hachés très fins. Ça fait très bien.

Mélez peu à peu les abricots aux blancs, en battant toujours; et dès que l'amalgame est complet, mettez au four.

A défaut d'une timbale à soufflé, on peut employer un moule quelconque à bord droit ou évasé ayant au moins 3 centimètres de hauteur. Les quantités indiquées remplissent sur une hauteur de 2 centimètres un moule de 24 centimètres de diamètre. Souvent on veut obtenir des soufflés plus monumentaux, et l'on remplit le moule sur une hauteur de 3 ou 4 centimètres. La cuisson est alors beaucoup plus difficile, et il arrive souvent que le centre n'est pas cuit.

Beurrez *très légèrement* le moule. Que la couche soit imperceptible. Sinon le beurre forme huile et se mêle au soufflé. En beurrant avec le doigt, on a chance de beurrer trop. Le mieux est de mettre dans le moule quelques minimes parcelles de beurre, et d'étendre en chauffant.

La cuisson

Mettez à four assez chaud, mais mieux vaut un défaut qu'un excès de chaleur. Si le four est trop chaud, il se forme une croûte qui empêche le soufflé de monter et de cuire à l'intérieur. Si, au contraire, la température du four est un peu basse, on en est quitte pour laisser cuire plus longtemps.

Mettez le plat dans le bas du four, et si celui-ci est assez chaud, et si le plat n'est pas très épais, interposez entre le plat et le plancher du four une tôle froide afin que le fond de l'entremets ne soit pas trop saisi et ne forme point croûte.

Il peut être bon aussi parfois de couvrir avec un papier pendant les premières minutes.

Avec une bonne chaleur, on compte de 8 à 10 minutes pour la cuisson. Le soufflé doit doubler de hauteur et être bien doré. En le sondant avec une aiguille, il faut que

celle-ci revienne légèrement humide, car le soufflé doit rester moelleux. Un excès de cuisson ferait durcir les blancs qui formeraient des marbrures.

On sait que le soufflé doit être servi immédiatement, les convives doivent l'attendre.

MAZARIN.



CONSERVES DE LÉGUMES

Haricots verts et petits Pois

II

Le bain-marie

Garnissez le fond d'un chaudron avec une couche de foin de 3 à 4 centimètres d'épaisseur.

Placez dedans les flacons debout, en les séparant les uns des autres par des tampons de foin, précaution inutile avec les boîtes.

Remplissez d'eau froide ou tiède, de façon à couvrir les boîtes ou à faire baigner les flacons jusqu'à hauteur du contenu. Il ne faut pas que l'eau mouille le bouchon, car celui-ci gonfle alors dans des proportions qui risquent de faire éclater les bouteilles. C'est pour cela que tant de bouteilles éclatent, quand on les couche dans l'eau, comme on le fait souvent dans les ménages quand on ne dispose pas d'un chaudron assez haut.

Portez à l'ébullition; et à partir du moment où elle s'est déclarée, laissez vos légumes le temps suivant :

Les boîtes d'un litre : 40 à 45 minutes;

Les boîtes d'un demi-litre : 20 à 25 minutes.

Les flacons étant plus allongés, la chaleur nécessaire pour détruire les ferments, met moins de temps à pénétrer au milieu. Laissez-les seulement :

Les flacons d'un litre : 35 à 40 minutes;

Les flacons de trois quarts [de litre : 15 à 20 minutes (on ne fait guère de flacons d'un demi-litre).

Pour les bouteilles ordinaires, qui contiennent environ 75 centilitres, laissez le même temps que pour les flacons de trois quarts de litre.

Ces temps sont les temps maxima. On admet en effet que la stérilisation est obtenue à 75 degrés. Or, avec le temps que je viens d'indiquer, l'intérieur des vases finit même par avoir presque une température égale à l'eau bouillante, c'est-à-dire 100 degrés.

On peut, du reste, pour plus de sûreté, employer pour le bain-marie de l'eau saturée de sel à froid, c'est-à-dire de l'eau dans laquelle on a fait fondre à froid tout le sel qu'elle peut dissoudre. Cette quantité est d'environ 360 grammes de sel par litre. L'eau ainsi saturée, ne bout qu'à 110 degrés. Les microbes sont donc encore mieux cuits.

On recommande souvent de laisser les vases refroidir dans le bain-marie. C'est plus commode pour les enlever, mais c'est inutile pour empêcher les bouteilles de claquer, à condition que l'atmosphère de la pièce où l'on opère soit assez élevée pour ne pas leur infliger un refroidissement trop accentué et qu'il n'y ait pas de courant d'air.

Bouchage définitif

Il reste à terminer le bouchage des flacons.

Achevez donc d'enfoncer le bouchon, dès que la bouteille est *froide*, et cirez-le.

Pour cela, faites fondre sans eau de la cire *ad hoc* à laquelle vous ajoutez 30 grammes de suif par pain de 500 grammes, afin de la rendre moins cassante. Trempez

la bouteille dedans, et après l'avoir retirée, tournez-la sans cesser pendant quelques instants, jusqu'à ce qu'elle soit à peu près solidifiée. Cela pour empêcher la cire de couler vers le bas, et obtenir une couche uniforme.

Enfin, les bouteilles doivent être rangées assez inclinées pour que le bouchon baigne, ce qui l'empêche de se rétrécir et dès lors de favoriser la rentrée de l'air.

Observations

Si l'on emploie des flacons, on peut, bien entendu, procéder comme je l'ai indiqué l'année dernière pour les tomates, c'est-à-dire mettre les bouteilles dans le bain-marie *non bouchées*, et les boucher rapidement à la fin de l'ébullition.

Avec ce système :

1° l'air est complètement chassé (ce qui reste dans l'espace vide, est de la vapeur d'eau). En pratique l'avantage est nul, car en bouchant d'avance, l'air resté dans la bouteille est aussi bien stérilisé que les légumes.

2° les bouteilles ne claquent jamais.

Mais avec le premier système, si l'on bouche avec intelligence, et si l'on emploie du verre assez résistant, on a fort peu de casse.

MAZARIN.

CHANGEMENTS D'ADRESSE

Voici la saison des déplacements. Nous rappelons — car il se produit de trop nombreux oublis — que toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres poste, lorsque les deux adresses n'ont pas été indiquées au moment de l'abonnement.

Le prix de l'abonnement au Pot-au-Feu est si modique qu'il ne nous permet pas de prendre en charge des frais qui ne sont même pas supportés par des revues d'un prix autrement élevé.

LE LINGE DE TABLE

dans l'antiquité

M. Louis Bourdeau vient de publier chez Alcan-Lévy, une *Histoire de l'Alimentation* d'où nous extrayons cet intéressant passage concernant l'usage des nappes et des serviettes dans l'antiquité :



L'USAGE de manger en commun avec les mains imposait l'obligation de se laver avant et après le repas. Dans l'intervalle, pour ne pas répéter ces ablutions incommodes, on recourait, chez les anciens, à des expédients qui suppléaient assez mal au manque de serviettes. Les Grecs du temps d'Aristophane s'essuyaient les mains avec de la mie de pain qu'on jetait aux chiens. Les Orientaux de nos jours, qui n'usent aussi ni de fourchettes, ni de linge de table, se nettoient de même les mains, salies par le contact des mets, avec une pâte de farine dont on jette les boulettes à terre. Un raffinement plus singulier consistait à s'essuyer les mains dans les cheveux d'un jeune esclave assis à cet effet au pied de son maître.

Les Scythes s'approvisionnaient de serviettes de ce genre en scalpant leurs ennemis vaincus. Plus un Scythe peut avoir de ces sortes de serviettes, plus il est estimé, vaillant et courageux. Les Romains avaient coutume de revêtir pour le repas une robe de couleur blanche qu'ils appelaient *vestis cœnatoria*. Prendre place à un festin dans une autre tenue était commettre une inconvenance grave. Cicéron reproche avec véhémence à Vatinius de s'être présenté de noir à un banquet de funérailles et d'avoir paru comme une furie escortée d'idées funestes, au milieu d'une assemblée vêtue de blanc.

Sous Auguste, l'usage n'était pas encore de couvrir les tables de linges. Ovide nous dit qu'un jour, faisant semblant de s'endormir vers la fin du repas, il surprit la déclaration qu'un rival adressait à sa bien-

aimée au moyen de lettres tracées sur la table nue avec un doigt mouillé de vin, et que l'infidèle y répondit de la même façon, mésaventure dont il s'est consolé en la mettant en élégie. Déjà pourtant César avait introduit à Rome la mode de couvrir les tables de riches tissus de laine, de lin et même de soie brochée. On appelait *montile* un linge étendu en forme de nappe. Bientôt après on se servit de linges pareils en guise de serviettes pour s'essuyer les mains et les lèvres. Les gens étrangers aux belles manières se les attachaient sous le cou, afin de se préserver des taches, comme le fait le grotesque Trimalcion dans le *Satyricon* de Pétrone.

Une peinture de Pompei montre une serviette à franges suspendue parmi les comestibles.

Celle de Trimalcion est ornée de bandes de pourpre et d'autres enjolivements. Dans le principe, chaque invité portait avec lui sa serviette, complément de son costume de table; mais on s'aperçut que les esclaves qui les venaient prendre à l'issue du repas s'en servaient pour dérober toutes sortes de choses, et l'on jugea préférable de fournir ces linges aux convives. Rares dans les premiers temps, ces tissus de lin, que l'Italie tirait de fabriques étrangères, avaient une grande valeur et tentaient à l'occasion la convoitise d'hôtes peu scrupuleux, surtout des parasites. Catulle se plaint amèrement d'un certain Asinius qui lui avait soustrait une serviette et le menace de le diffamer dans trois cents vers de onze syllabes chacun, s'il ne rend au plus tôt l'objet du larcin. Martial impute un tour pareil à un nommé Hermogène qui, prétend-il, faisait profession de détourner ces linges de prix : « Les convives ayant eu la prudence de ne pas apporter des serviettes, crainte des voleurs, le fourbe trouva moyen de subtiliser la nappe. » Ces détournements et les récriminations qu'ils occasionnent montrent en quelle estime on tenait les linges de table à l'époque où l'usage commençait à s'en établir.



CHIFFONS

Les chaleurs de ces derniers jours ont favorisé les toilettes en tissus clairs et légers, jadis réservés à la campagne et qu'on s'habitue à voir maintenant portées à Paris. Le linon uni ou brodé, les jaconas fleuris à fond blanc, les batistes de couleurs tendres, tout cela se met couramment. Le linon de teinte bise, plus effacé comme ensemble est fort à la mode et facile à porter sur un dessous du même ton. Si l'on veut être plus élégante, on le double de taffetas blanc et l'on obtient ainsi de jolis reflets clairs et brillants.

Les corsages de ces jolies robes sont, naturellement et plus que jamais, des « blouses », destinées à donner — surtout à l'œil — une impression de fraîcheur et de pimpant négligé.

Les couturières, en effet, se contentent de l'apparence, et les dessous de leurs corsages les plus vaporeux, sont impitoyablement ajustés et baleinés. C'est une charpente qui leur est indispensable et dont seules, les maisons faisant surtout de la lingerie, savent très bien se passer. J' imagine que cela tient à l'habitude qu'ont les lingères des deshabillés, des robes dites de déjeuner, aux façons aisées et souples, tout en gardant quelque appareil.

Mais aussi quelle différence, et combien les blouses genre lingère sont mieux comprises !

Quelques baleines, très minces : à la couture des dessous de bras, à l'une des pinces seulement, et au milieu du devant, c'est-à-dire cinq en tout. Quant aux doublures, la forme reste celle d'un corsage ordinaire, mais avec un seul petit côté, et par conséquent un dos large, car le petit côté s'applique plutôt au devant.

Beaucoup de ces doublures sont décolletées de façon à laisser un peu de transpa-

rence et en tout cas plus d'aise et de fraîcheur.

Si l'étoffe est d'une nuance très claire, forcément destinée à subir des blanchissements, on ne met ni baleines, ni doublures, cela va sans dire. Telles sont, par exemple, la mousseline blanche à pois et les batistes claires dont toute la fraîcheur fait l'élégance.

Aussi ces petites robes « toutes simples », sont-elles, en réalité, des toilettes de luxe, par les accessoires et les soins qu'elles entraînent. Il leur faut de jolis corsages de dessous en nansouck, élégants et allant très bien; des jupons blancs tout froufrouvés de volants et de dentelle. Et enfin, il faut surtout le coup de fer presque journalier d'une femme de chambre experte.

A ce propos même, je crois être utile en donnant ici, tel qu'une excellente lingère me l'a procuré dernièrement, le moyen de rendre aux linons et aux batistes amollis et chiffonnés par l'usage, un apprêt semblable à celui du neuf. La maison dont je parle s'en sert continuellement pour « retaper » les modèles fanés par des essayages répétés, ou simplement même, pour donner à un vêtement terminé et froissé par le travail de l'ouvrière, le dernier coup, le vernissage, pour ainsi dire.

C'est on ne peut plus simple, du reste. Vous faites fondre un peu de gomme arabique blanche, dans de l'eau chaude pour opérer plus rapidement, à peu près la valeur d'un petit dé à coudre pour un demi-verre d'eau.

Vous imbibe un petit tampon de linge de cette eau gommée et vous le passez sur le vêtement posé à plat sur la planche, non pas en tamponnant, mais en glissant dans un seul sens. Puis, vous repassez au fer chaud, et à l'envers, bien entendu. L'étoffe prend ainsi un apprêt fort appréciable et qu'on augmente même à volonté pour les manches.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

BIBLIOGRAPHIE

Taureaux et Mantilles, tel est le titre d'un volume que vient de publier, chez Charpentier et Fasquelle, M. Léon de Rosny, qui conta jadis aux lecteurs du *Pot-au-Feu* une amusante histoire de cuisine japonaise. Le savant professeur de la Sorbonne raconte un voyage en Espagne et en Portugal avec cette verve personnelle qui donne à ces notes de voyages une saveur toute particulière.

La librairie Alcan-Lévy met en vente cette semaine trois ouvrages pouvant intéresser les lecteurs du *Pot-au-Feu*.

L'Hygiène de l'Alimentation, par le docteur Laumonier, que nous avons déjà signalé dans notre avant dernier numéro, contient des indications utiles pour les personnes désireuses de se nourrir « hygiéniquement » (1 vol. in-12, cartonnage anglais, 4 fr.).

L'Alimentation des nouveau-nés, Hygiène de l'Alimentation artificiel, par le docteur S. Icard, ouvrage couronné par l'Académie de médecine et par la Société protectrice de l'enfance à Paris (1 vol. in-12, cartonné à l'anglaise, avec 60 gravures, 4 fr.).

Enfin, M. Louis Bourdeau, continuant la série de ses études sur l'évolution des arts utiles, dont trois volumes (*les Forces de l'Industrie, la Conquête du Monde animal et la Conquête du Monde végétal*) ont été précédemment publiés, fait paraître une *Histoire de l'Alimentation* intéressante dont nous publions d'autre part un extrait (1 vol. in-8°, 5 fr.).

COURRIER

A. M. au Havre. — L'éclaircissement de vos croquettes ne provient-il pas de ce que vous laissez refroidir le riz avant d'incorporer les œufs? Il faut employer le riz chaud.

C. G. à Lunéville. — Vous recevrez prochainement satisfaction. — Merci de l'offre que nous acceptons.

Cuisinière novice. — Nous ne pouvons à notre grand regret, vous procurer les recettes de l'année dernière.

A. à Paris. — Nous pensons toujours à vos palmiers. La question est difficile à bien élucider.

Allo. — Il est très difficile de donner une indication mathématique pour apprécier la chaleur d'un four. C'est affaire d'expérience, et il doit suffire de deux ou trois essais plus ou moins manqués pour acquérir à cet égard un certain « coup d'œil ».

Veillez vous inspirer des indications formulées dans le dernier numéro (*Tôt-fait manqué*), et dans le présent (*Soufflé aux Abricots*). Vous réussirez certainement. En tous cas, la plupart des insuccès proviennent de ce qu'on a toujours une tendance à employer un four trop chaud de ce qu'on ne tourne pas assez fréquemment l'objet à cuire, et

de ce qu'on le met dans le fond du four contre le foyer.

Ce livre n'existe pas.

Pour le plum-cake dont le *Pot-au-Feu* a donné la recette, prenez chez Briffault, 74, avenue Parmentier, un moule uni pour pâte long, sans fond, n° 165 du catalogue, de 25 centimètres de long. Prix : 2 fr. 15.

A. de M. — La quantité de sel indiquée dans la recette de la galantine de volaille (20 à 30 gr.) est une moyenne pour toute la farce seulement. Il faut en outre saler le liquide. Ici, d'ailleurs, les indications ne peuvent être qu'approximatives, car la quantité de sel à employer varie suivant que la chair à saucisse et le jambon en contiennent déjà plus ou moins. La cuisinière doit goûter. Souvent, il est vrai, son appréciation diffère de celles de ses maîtres. Il appartient alors à la maîtresse de maison de corriger nos indications après un premier essai.

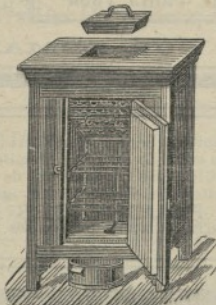
R. P. — Vifs remerciements.

L. à Wimbledon. — Remerciements sympathiques de la vieille Catherine qui se fera un plaisir de vous être agréable.

S. D. à Roubaix. — Merci de votre recette dont nous ferons notre profit.

C. à Paris. — Nous traiterons l'art de glacer le linge.

TIMBRES
ET
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage

FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & C^o

1, Rue Caumartin. — PARIS

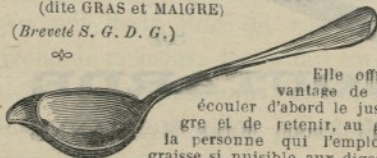
Couverts, Orfèvrerie **N. CAILAR, BAYARD & C^{ie}**

Maison fondée en 1843

CUILLÈRE A SAUCE DÉGRAISSEUSE

(dite GRAS et MAIGRE)

(Breveté S. G. D. G.)



Elle offre l'avantage de laisser écouler d'abord le jus maigre et de retenir, au gré de la personne qui l'emploie, la graisse si nuisible aux digestions.

Dépôt Succursale, 30, Rue d'Hauteville - Paris

En vente chez tous les Orfèvres, Bijoutiers, etc.

MAISON RECOMMANDÉE PAR LE « POT-AU-FEU »

A. JAECCI

SUCESSEUR de Th. de RUTTE

A BORDEAUX

Médaille d'Or. — Paris, 1889

VINS FINS ET ORDINAIRES

Demander 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

C^{ie} 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 BAC, 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

T. B. — La prune fournit une excellente liqueur que l'on prépare après les premières gelées. Nous en parlerons à l'époque. Nous recherchons l'autre recette.

M. à Lille — Les ouvrages de M. Colombié, 26, boulevard Bineau, à Levallois-Perret, sont les plus pratiques du genre.

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, Succès^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

LES MAUX D'ESTOMAC

Prix 2 fr. 60, mandat-poste. Pharmacie MOISAN, 65, rue d'Angoulême, Paris, et toutes pharmacies.

quelle qu'en soit l'origine : GASTRALGIE, DYSPEPSIE (pesanteur au creux de l'estomac, vomissements), DIGESTION LABORIEUSE (pesanteur de tête, besoin de sommeil, bouffées de chaleur), sont guéris instantanément par la **POUDRE DES ANTILLES**.

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
SA
MOUTARDE
Ses **CORNICHONS** Façon MÈRE MARIANNE

Le Gérant A. DESBOIS.

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