

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 : Jus, glace et gelée de viande.

Recettes : Œufs pochés à la gelée — Pudding de framboises — Escalopes de veau à la Viennoise — Pommes de terre fondantes — Salade Américaine.

Août gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Petits Conseils : Nettoyage des lainages blancs.

Hygiène : La Bicyclette et l'Estomac.

Mode : Chiffons.

Courrier.

JUS, GLACE ET GELÉE DE VIANDE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Vous avez dû remarquer que j'emploie souvent pour corser ou lier une sauce, soit du *jus* soit de la *glace* de viande. Dans beaucoup de maisons, on se fait un épouvantail de ces préparations, et l'on se sert exclusivement du bouillon qu'on a sous la main.

C'est un tort, car, en bien des cas, l'emploi du bouillon — même si on le fait ré-

duire au moment de s'en servir, ce qui entraîne une perte de temps — nécessite l'emploi de farine dont on pourrait soit se passer, soit user en quantité moindre, si l'on avait de la glace de viande. D'autre part, la glace de viande n'est pas plus difficile à préparer que du bouillon ordinaire et elle se conserve longtemps. Elle est donc beaucoup plus commode.

Jus, gelée, glace

Permettez-moi de bien préciser d'abord les différences qui, pour un cuisinier, existent entre le *jus*, la *gelée* et la *glace* de viande.

Tout cela, c'est purement et simplement du bouillon de bœuf.

Le *jus de viande* est un bouillon plus concentré que le bouillon ordinaire, et auquel on ajoute du jarret de veau qui contient de la gélatine. Cette gélatine rend le jus onctueux, comme la sauce réussie d'un bœuf à la mode, et assez épais pour se figer en refroidissant. Mais elle empêche le jus de se conserver plus de trois ou quatre jours. Dans une maison bourgeoise, on ne doit donc pas préparer le jus de viande pour les usages courants de la cuisine. On en fait seulement lorsque, pour un menu exceptionnel, on a besoin d'une grande quantité de certaines sauces, ou encore, quand on veut de la gelée.

La *gelée de viande* s'obtient avec du jus

ordinaire que l'on concentre davantage ou dans lequel on force la proportion de gélatine, de manière à obtenir cette gelée solide que l'on désigne encore sous le nom d'aspic.

La *glace de viande*, enfin, est du bouillon de bœuf encore plus concentré que le jus de viande ordinaire, et amené à l'état de gelée sans aucune addition de jarret de veau ni de gélatine, afin de pouvoir le conserver.

On fait encore de la glace de volaille, de gibier, de poisson. On ne fait pas de glace de veau, à cause de la quantité de gélatine que contient la viande de veau.

Nous ne nous occuperons aujourd'hui que de la glace ordinaire de bœuf; c'est celle que l'on a en vue quand on emploie l'expression « glace de viande ».

Préparation

Rien de plus simple à préparer que le jus de viande sous ces différents aspects. On fait suer de la viande et des os avec des légumes et des aromates, puis on mouille avec de l'eau et on laisse cuire comme un pot-au-feu.

Voici d'assez bonnes proportions.

Pour 4 litres d'eau :

1 kilog d'os, dont 750 grammes environ — soit les $\frac{3}{4}$ — d'os de bœuf, et le reste d'os de veau ;

1 kilog de bœuf — du gîte à la noix, de préférence ;

500 grammes de jarret de veau ;

2 carottes ordinaires ;

1 bel oignon ;

1 gousse d'ail ;

1 bouquet garni.

Avec cela, je puis obtenir environ 2 litres de jus de viande.

Pour faire suer

Je garnis le fond d'une casserole avec les couennes.

J'ajoute les carottes et l'oignon coupés en rondelles ; l'ail entier non épluché, pour que son parfum, se dégageant lentement, s'évapore moins ; les os, la viande ; je couvre la casserole, et je fais partir à feu modéré.

Au bout d'une quinzaine de minutes, le *pinçage* commence : il se dégage un peu de fumée, et ce parfum agréable provenant de la caramélisation des sucres de la viande et des légumes. Je mouille aussitôt avec un verre de cuisine de vin blanc, je recouvre la casserole ; et, quand le vin est à peu près complètement réduit, je verse 4 litres d'eau.

Je porte alors à l'ébullition, pour écumer. Quand j'ai bien écumé, j'ajoute le bouquet garni et 20 grammes de sel, *si je veux obtenir du jus de viande*. Si je veux de la glace de viande, je ne sale pas maintenant, à cause de la réduction. Le poivre est inutile ; il sera toujours temps d'en mettre quand on emploiera le jus.

Je couvre la casserole et je laisse bouillir tout doucement, comme pour un pot-au-feu.

Suivant le temps que je laisserai bouillir, j'obtiendrai du jus ou de la glace de viande. Et le jus et la glace pourront également me servir pour préparer de la gelée.

Jus de viande

Quand le bouillon est réduit de moitié, c'est-à-dire à 2 litres, il a une consistance suffisante en tant que *jus de viande*, si on a mis du jarret de veau.

Je dégraisse, je passe et laisse refroidir. Si l'ébullition a été lente et régulière — comme il est facile de l'obtenir avec le gaz — le jus est suffisamment clair, car il n'a pas besoin d'avoir la transparence de la gelée.

Il peut ainsi se conserver quatre ou cinq jours, à condition de le remettre sur le feu

et de lui faire jeter un bouillon, si le temps devient orageux.

Comme j'avais l'honneur de vous le dire en commençant, vous aurez rarement à préparer du *jus* de viande. Mais vous pouvez avoir besoin de *gelée*. Voyons donc comment vous obtiendrez de la gelée.

Gelée de viande

Pour avoir de la gelée de viande, il aura suffi d'ajouter un pied de veau au jarret indiqué dans la formule ci-dessus, ce qui dispensera d'employer la gélatine.

Ou bien encore, *après* avoir obtenu le jus comme nous venons de le voir, on ajoute, pour nos proportions, 10 feuilles de gélatine.

Puis on clarifie et l'on assaisonne, comme je l'ai indiqué en traitant la galantine de volaille, c'est-à-dire de la façon suivante :

Pour 2 litres de jus dégraissé, j'ajoute dans la casserole :

3 blancs d'œuf;

100 grammes de chair maigre de bœuf grossièrement hachée;

8 ou 10 grains de poivre;

5 ou 6 feuilles d'estragon;

1/2 jus de citron;

1 bon verre à madère de vin de Madère.

Je mets sur le feu, et à première ébullition, je passe à travers une serviette fine.

Je laisse refroidir deux heures sur glace; ou douze heures dans une cave bien fraîche.

Glace de viande

Occupons-nous enfin de la *glace de viande*, qui est des trois produits le plus essentiel, car il est d'un usage courant.

Pour la préparer, il faut supprimer le jarret de veau et l'oignon, qui aide à la fermentation. Il est bon aussi de remplacer les couennes, qui contiennent beaucoup de gélatine, par une cuillerée de dégraissis ou de graisse quelconque. Enfin, pour éviter

de trop saler, on ne doit saler que quand la réduction est terminée, à raison de 10 grammes par litre de bouillon *réduit*.

A part cela, on procède comme plus haut, et l'on fait bouillir jusqu'à ce que les trois litres d'eau soient réduits à un demi-litre. Il faut pour cela environ six heures.

On dégraisse, on passe et on laisse refroidir. Au bout de douze heures, le bouillon est pris en une glace très ferme qui, dans un vase bien bouché, ou recouverte de saindoux, se conserve cinq ou six mois.

C'est cette glace que l'on doit toujours avoir dans une cuisine, quand on n'use pas de Liebig.



OEUFS POCHÉS A LA GELÉE



N vient de voir qu'il est facile d'avoir toujours à sa disposition de la glace de viande, et par conséquent, de la gelée.

Je vais maintenant montrer combien c'est utile, en indiquant la façon très simple de préparer ces petites terrines d'œufs à la gelée qui ont tant de succès dans les restaurants parisiens, et qui sont une grande ressource pour les déjeuners dans les maisons de campagne, comme pour les lunchs de chasseurs.

Pour douze œufs, il faut :

Un litre environ de gelée;

Quelques feuilles d'estragon.

Le pochage

Un mot d'abord du pochage:

On recommande toujours de mettre du sel et du vinaigre dans l'eau où on fait pocher les œufs. Or, un beau jour, M. Colombié, ayant oublié le sel, remarqua que les œufs étaient beaucoup mieux

réussis. Et il ne pouvait en être autrement, car le sel dissout l'albumine qui constitue le blanc d'œuf, tandis que le vinaigre la resserre. Mais assez de chimie.

Il ne faut donc jamais mettre de sel dans l'eau où on fait pocher les œufs, si on veut les réussir plus facilement. On en sera quitte pour les saler davantage en les mangeant.

Pour un litre d'eau bouillante, mettez un verre à madère de vinaigre, ou de préférence le jus d'un citron. Il est plus commode d'employer une casserole large et basse — un sautoir par conséquent — les œufs devant être bien à l'aise, et ne pas se trouver les uns sur les autres.

Cassez les œufs un à un, et faites-les tomber dans l'eau bouillante en tenant l'œuf tout près de l'eau, et en l'ouvrant d'un seul coup. Opérez vivement.

Quand tous les œufs sont dans l'eau, laissez reprendre l'ébullition. Dès qu'elle est reprise, amenez la casserole sur le coin du fourneau, couvrez-la, et laissez les œufs y séjourner deux minutes. Retirez-les alors un à un avec l'écumoire, et plongez-les dans l'eau fraîche.

Terrines à la gelée

Il est plus élégant de disposer chaque œuf dans une terrine spéciale. On emploie pour cela des petites terrines en porcelaine ou faïence, de forme ovale. Les caisses à soufflés et tous moules ronds, exigent une plus grande quantité de gelée. Nous verrons, du reste, tout à l'heure, que l'on peut se passer de moule.

La gelée, qu'on fait fondre sur le feu, sans eau, doit être presque froide, à peine liquide, assez cependant pour s'étendre facilement.

Passez les feuilles d'estragon deux ou trois minutes dans l'eau *presque* bouillante, pour enlever leur amertume, et essuyez-les

sur un linge. Si vous les mettiez dans l'eau bouillante, leur teinte blanchirait.

Garnissez le fond du moule d'une couche très mince de gelée. Sur cette couche, posez délicatement de l'estragon ; soit une feuille dans le sens de la longueur, soit deux feuilles en croix de Saint-André ; soit des fractions de feuilles rangées « avec art ». Versez une nouvelle couche de gelée un peu plus épaisse que la première, et passez aux autres moules pour laisser à cette couche le temps de se solidifier un peu avant d'y placer l'œuf.

Vous pouvez remplacer l'estragon par une lame de truffe.

Posez ensuite un œuf dans chaque moule, après l'avoir paré, c'est-à-dire après avoir rogné avec un mince couteau bien affilé toutes les bavures. Mettez le plus beau côté en dessous, puisqu'il doit être finalement retourné.

Remplissez de gelée, de façon que l'œuf en soit couvert, et laissez dans un endroit frais.

Au moment de servir, trempez les moules dans l'eau chaude, et démoulez.

Dressage

Vous pouvez démouler soit sur le plat directement, soit sur des disques de foie gras, de langue écarlate ou de jambon rangés sur le plat. Dans tous les cas, il est « esthétique » de garnir les intervalles avec un peu de gelée hachée.

Si vous voulez emporter les terrines à la chasse et les rendre plus substantielles, procédez ainsi. Couvrez l'œuf de gelée, mais sans remplir la terrine. Quand la gelée est un peu ferme, posez dessus une lame de viande que vous recouvrez elle-même de gelée. Ou bien encore, placez la viande soit à plat au fond de la terrine, soit de champ autour de l'œuf. Si les chasseurs doivent manger dans la terrine, vous

pouvez — pour charmer leur vue — placer l'estragon sur le dessus de l'œuf avant de le recouvrir de gelée.

Enfin, à défaut de petits moules, vous disposez les œufs dans un plat creux — avec ou sans viande — en les séparant par de légers intervalles, puis vous couvrez de gelée. Vous servez alors le plat tel quel, ou bien vous renversez sur un plat plat au moment de servir. Vous obtenez dans ce dernier cas un monument dont vous pouvez compléter la décoration avec des légumes cuits à l'anglaise disposés autour ou à sa surface.

Bien entendu, on peut, au lieu d'œufs pochés, employer des œufs mollets.

MAZARIN.

NETTOYAGE DES LAINAGES BLANCS

Voici un moyen très simple et pas assez connu de nettoyer les lainages tricotés, fort commode notamment pour remettre à neuf les petits châles dont on fait un si grand usage en cette saison au jardin ou au bord de la mer.

Saupoudrez abondamment le châle de farine bien sèche et frottez-le comme si vous le savonnez. La farine absorbe toute la poussière qui ternissait la laine; et, en dix à vingt minutes, suivant la dimension et la « noirceur » du châle, on obtient un résultat aussi complet que s'il avait été confié au nettoyeur. De plus, la laine n'est pas amincie et les mailles ne sont pas étirées.

Bien entendu, battre ensuite le châle pour le débarrasser de la farine.

M^{me} BELIN.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
Samedi 18 Août 1894.

AOÛT GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du saumon et de la truite saumonée sont stationnaires : 4 fr. 50 le kilo.

La petite truite de rivière a une tendance à la hausse : 8 fr. le kilo est en général le prix minimum, et il est assez difficile de la trouver bien fraîche.

Le turbot, moins abondant qu'il y a quinze jours, ne se vend guère moins de 3 fr. 50 le kilo.

La sole a été un peu moins chère cette semaine : 4 fr. 50 le kilo. En fait de soles, je recommande aux personnes actuellement au bord de la mer, les petites limandes frites.

On commence à voir quelques mulets, très bons.

On continue à voir quelques maquereaux à 60 et 70 centimes, et des dorades anglaises à 2 fr. 50 ou 3 fr. pièce.

Langoustes et homards : 3 fr. 75 à 4 fr. le kilo.

La sardine fraîche donne assez ; de temps à autre on aperçoit des harengs d'avant-garde.

Le poisson d'eau douce engraisse chaque jour davantage.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Excellente saison pour les volailles. Les canetons deviennent canards, les poulets sont plus charnus ; les uns et les autres fournissent d'excellents rôtis.

Les dindonneaux, plus forts et plus lourds, deviennent à des prix abordables.

VIANDE DE BOUCHERIE

S'abstenir des rognons qui ont, presque toujours en ce moment, un parfum *sui generis* peu agréable.

LÉGUMES

La saison s'avance pour les petits pois : 1 fr. 20 à 1 fr. 40 le litre, les plus fins ; 60 et 70 centimes les autres.

Grande abondance de haricots verts, de 25 à 50 centimes.

Commencement des haricots flageolets : 1 fr. 50 le litre ; et des haricots de Soissons : 60 à 80 centimes le litre.

On voit beaucoup de choux-fleurs bretons à 30 et 40 centimes, tandis que le choux-fleur parisien, plus rare et plus beau, atteint facilement 60 et 70 centimes.

Même observation pour l'artichaut ; celui du Midi vaut de 25 à 40 centimes ; celui de Paris de 30 à 60. Ce dernier est beaucoup plus délicat, les

feuilles sont plus tendres, ont plus de goût ; et les fonds sont plus gros. Il est facilement reconnaissable à ses feuilles pointues et écartées ; les feuilles de l'artichaut du Midi sont plus ou moins arrondies, plus courtes et pas hérissées.

La tomate à côtes, dite de Barbentane, se vend en très belle qualité, 25 et 30 centimes la livre ; elle est peu avantageuse, à cause de la quantité d'eau qu'elle contient. La tomate lisse, bien préférable, vaut 10 centimes de plus.

Les fèves sont finies.

Le chou de Milan frisé commence : 15 et 20 centimes — le céleri apparaît : 15 et 20 centimes le pied.

Melons, aubergines et cornichons.

On voit des cèpes à 1 fr. la livre.

SALADES

Toujours beaucoup de romaine, de chicorée et de laitue.

L'escarole est encore peu commune.

FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Evêque, Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande — Fromage frais.

S'abstenir absolument du Brie, Camembert et Coulommiers.

FRUITS

La saison est beaucoup moins bonne pour les fruits qu'on ne l'avait espéré. L'excès d'eau succédant brusquement à un excès de chaleur et quelques coups de vent en ont fait disparaître beaucoup. D'autre part, comme l'année dernière, la maturation s'opère en bloc.

Les fraises des quatre-saisons valent 1 fr. 75 et 2 fr. la livre.

On voit encore de belles cerises aigres dites « guignes » ou « cerises de Metz », excellentes pour mettre à l'eau-de-vie.

On m'affirme que les groseilles touchent déjà à leur fin : 25 à 40 centimes la livre.

Il ne va plus rester que les framboises en fait de fruits rouges.

Les abricots du pays ont mûri en huit jours.

La belle reine-Claude s'est montrée : 70 à 90 centimes la livre.

On voit encore très peu de mirabelles : 25 et 30 centimes.

Le Midi envoie d'assez beaux raisins à 60 et 70 centimes ; et de très bonnes pêches. La récolte de Montreuil s'annonce comme médiocre au point de vue de la quantité.

Figues — Noisettes — Cerneaux.

Menus

FRITURE DE POISSON
BŒUF BOUILLI SAUCE PIQUANTE
COTELETTES DE MOUTON SUR PURÉE
DE HARICOTS BLANCS NOUVEAUX
TERRINE DE LAPIN
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
GALETTE

POTAGE CONSOMMÉ
TRUITE COURT BOUILLON SAUCE HOLLANDAISE
CANARD BRAISÉ AUX CHOUX
CARRÉ DE VEAU ROTI
TOMATES FARCIES
TARTE AUX PRUNES

OMELETTE FOURRÉE A L'OSEILLE
ESCALOPES A LA VIENNOISE
ROSBIF FROID
SALADE AMÉRICAINE
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
GATEAU DE LORIENT

POTAGE JULIENNE
MATELOTE AU VIN BLANC
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE
POULET ROTI
AUBERGINES FARCIES
PUDDING DE FRAMBOISES

ŒUFS MOLLETS SUR PURÉE DE TOMATES
BLANQUETTE DE VEAU
ÉMINCÉ DE GIGOT FROID SAUCE MAYONNAISE
POMMES DE TERRE FONDANTES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE HOCHÉPOT
FILETS DE SOLE MORNAY
POULET SAUTÉ GHASSEUR
ROTI DE BŒUF
CHOUX-FLEUR AU GRATIN
TARTE AUX ABRICOTS

MELON
ŒUFS A LA REINE
CHATEAUBRIAND EN TERRINE
POULET GRILLÉ A LA DIABLE
SALADE DE POMMES DE TERRE
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE PARMENTIER
COQUILLES DE POISSON
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE
CANARD FARCI ROTI
HARICOTS VERTS ÉTUVÉS
COMPOTE DE PÊCHES AU MARASQUIN



PUDDING DE FRAMBOISES

Voici une bonne recette anglaise permettant d'improviser à la campagne, où l'on est souvent pris au dépourvu, un entremets très délicat et d'une exécution extrêmement simple. On trouve des framboises dans les potagers les plus primitifs, jusqu'à l'automne, et l'on peut garder partout une petite provision de biscuits à la cuiller.

Proportions

Pour 8 ou 10 convives :

- 1 livre de framboises tout épluchées ;
- 1/2 livre environ de biscuits à la cuiller ;
- 3 verres de lait ;
- 3 jaunes d'œuf ;
- 90 grammes de sucre ;
- 3 cuillerées à café rases de fécule de riz ;
- 8 cuillerées à bouche de kirsch ;
- 4 cuillerées à bouche d'eau ;
- 1 demi-gousse de vanille.

Le moule

Un grand bol, un petit saladier, un moule à charlotte, n'importe quoi peut servir, pourvu que ce soit plutôt profond, à surface lisse, et s'évasant vers l'ouverture. Les terrines rondes à pâté sont souvent

plus larges à la base qu'à l'ouverture. La différence est très minime, à peine apparente, mais elle suffit pour empêcher le pudding de glisser quand on démoule.

Le pudding

Mélez dans une assiette creuse le kirsch et l'eau. Trempez-y très légèrement et un à un les biscuits dont vous foncez au fur et à mesure votre moule. Ainsi humectés, ils prennent toutes les positions que vous voulez leur donner. Serrez-les bien les uns contre les autres, pour ne point laisser d'intervalles, de façon à tapisser tout l'intérieur du moule comme d'une doublure. Tassez et appuyez sans crainte.

Versez ensuite la moitié des framboises dans le moule ; puis recouvrez d'une couche de biscuits, toujours humectés. Egailisez, tassez légèrement. Ajoutez la seconde moitié des framboises, que vous recouvrez comme la première d'un lit de biscuits trempés, bien égal. Posez dessus une petite assiette ou une soucoupe plate, s'adaptant le plus exactement possible au diamètre du moule.

Mettez sur le tout un poids quelconque pour comprimer modérément le pudding. Tout cela, au moins 7 ou 8 heures avant le repas auquel il est destiné.

La crème

Faites bouillir le lait avec la vanille, en y faisant fondre le sucre. Battez vos jaunes d'œuf et versez-y — *petit à petit* pour commencer — et en battant vivement, le lait bouillant. Ajoutez la farine de riz délayée dans un peu de lait froid, en bouillie liquide. Amalgamez, délayez et reversez le tout dans la casserole.

Posez celle-ci sur un feu *très doux*, pour faire chauffer sans bouillir ; et ne cessez de tourner, doucement mais sans interruption — avec la cuiller de bois, jusqu'à épaississement convenable.

Cette crème est à point quand elle masque le dos de la cuiller à un millimètre d'épaisseur, car en refroidissant elle prend bien plus de consistance.

Il faut 10 minutes pour l'amener à cette consistance.

Passez-la alors à la fine passoire ou mieux à l'étamine, au-dessus d'une terrine quelconque.

Environ deux heures avant de servir, mettez pudding et crème — à part — à rafraîchir dans le puits, si vous en avez un ; ou à la cave, si elle est fraîche ; ou enfin, sur un peu de glace si vous pouvez vous en procurer.

Dix minutes avant d'envoyer le pudding à table, posez un plat creux sur le moule, renversez le tout pour démouler, et versez sur le pudding la crème qui doit le masquer et l'entourer.

Observations

Choisir, pour faire prendre la crème, une casserole à fond un peu épais, et par conséquent plus long à s'échauffer, pour éviter que les œufs trop brusquement chauffés tournent.

Ne pas s'inquiéter de très légers petits grumeaux, qui disparaissent quand on a passé la crème.

Si le pudding, posé sur la glace, adhère au moule, il faut, pour le démouler, tremper vivement le moule dans l'eau chaude et démouler ensuite.

Enfin, il importe d'employer des framboises bien mûres — sans excès néanmoins.

LA VIEILLE CATHERINE.

AVIS

Nous sommes encore obligés de rappeler qu'il n'est donné aucune suite aux demandes de changements d'adresse non accompagnées de 40 centimes en timbres-poste.



ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE

L'ESCALOPE de veau à la viennoise, mets précieux pour les déjeûners, est une légère variante de la véritable escalope milanaise sur laquelle on possède, en général, des notions peu exactes.

L'escalope milanaise, en effet, n'est point du tout l'escalope épaisse que l'on nous sert sous ce nom dans les restaurants parisiens avec une garniture de macaroni. C'est une escalope très mince — comme toutes les escalopes italiennes — pannée et sautée au beurre, puis servie sans sauce ni garniture.

Servez cette escalope avec une maître d'hôtel, et, de milanaise elle devient « viennoise. » Accompagnez-la de macaroni, et vous pouvez l'appeler « à la Napolitaine. »

Choix de la viande

L'escalope se taille de préférence dans le filet ou longe, qui est la partie la plus délicate du veau. C'est aussi la plus chère, car la longe ne se vend — à Paris du moins — qu'accompagnée d'une partie osseuse, laquelle, il est vrai, peut être utilisée pour une blanquette.

On prend encore les escalopes dans la noix, mais la viande est plus sèche. Enfin,

on peut servir en escalopes des côtelettes débarrassées de leurs os.

Il faut toujours faire détailler les escalopes en travers du fil de la viande, pour qu'elles se tiennent mieux, et aussi pour les avoir plus tendres. Beaucoup de bouchers, si l'on n'y fait pas attention, les coupent autrement, parce que cela leur est plus commode pour le débit.

On coupe l'escalope sur une épaisseur d'un centimètre ; et avec quelques coups de batte on l'aplatit à un demi-centimètre.

Toute parée, elle doit peser environ cent grammes. On compte une escalope par convive, mais il est convenable d'en servir de supplémentaires ; en ce cas, on coupe en deux celles qui restent avant de passer le plat pour la seconde fois.

Pannage et cuisson

Un quart d'heure avant de servir, battez un œuf entier dans une assiette creuse pendant quelques instants — le temps de rendre l'œuf bien limpide. Il est bon d'ajouter à l'œuf une petite cuillerée à café d'huile d'olive. Un œuf suffit pour six escalopes.

Après avoir salé et poivré légèrement les escalopes, trempez-les une à une dans l'œuf, puis passez les sur de la mie de pain rassis, broyée assez fin. Que l'escalope soit bien garnie sur ses deux faces.

Vous avez, d'autre part, mis dans une sauteuse, de l'huile et du beurre : environ 6 cuillerées d'huile et gros comme un œuf de beurre — soit 60 grammes — pour six escalopes.

On ne peut très exactement préciser : cela dépend de la dimension du fond de la sauteuse.

Dès que ce mélange fume, étendez vos escalopes dans la casserole, en ayant soin qu'elles ne chevauchent point les unes sur les autres ; et laissez cuire à feu vif, à casserole découverte.

Retournez au bout de quatre minutes.

Au bout de quatre nouvelles minutes la cuisson est terminée. Vous retirez les escalopes que vous dressez de suite sur le plat où vous avez dû préparer la maître d'hôtel pendant la cuisson.

Sauce et dressage

Maniez un peu de beurre fin, gros comme un œuf ou 60 grammes, avec une cuillerée à bouche de persil haché, un jus de citron, sel et poivre. Mettez sur un plat préalablement chauffé, de manière que le beurre fonde, mais ne tourne pas en huile. Rangez ensuite les escalopes sur le plat en couronne.

Vous pouvez en outre placer sur chaque escalope une tranche de citron et disposer encore dessus, ou sur le bord du plat dans les intervalles séparant les escalopes, des petits tas de persil, de jaune d'œuf et de blanc d'œuf, le tout finement haché. Cela donne beaucoup « de chic », et cette légère garniture s'harmonise agréablement comme goût avec les escalopes et la maître d'hôtel.

Observations

On peut ne mettre que de l'huile pour la cuisson des escalopes : en ce cas on en augmente la quantité. Mais on n'emploie pas de beurre *seul*, parce qu'il donne moins de chaleur. Il importe de mettre au début tout le corps gras nécessaire, car, si on en ajoute pendant la cuisson, cela ramollit les escalopes qui doivent être saisies. Tenir compte que l'huile et le beurre tarissent très rapidement sur le feu vif et avec la casserole découverte. S'ils font défaut, au moment par exemple où l'on retourne les escalopes, la panure attache au fond et se sépare de la viande.

Les escalopes peuvent, sans inconvénient, être panées quelque temps avant de les mettre au feu, soit dit pour la commodité des cuisinières.

MAZARIN.



Pommes de terre fondantes

Nous voici arrivés à l'époque où les jeunes pommes de terre font le désespoir des cuisinières. Beaucoup de cordon-bleu, en effet, les font sauter au beurre « toujours de la même manière », c'est-à-dire comme il y a six semaines. Or, les pommes de terre ont plus que doublé de volume, et leur chair est plus ferme ; leur cuisson exige donc des soins particuliers. Certaines cuisinières résolvent partiellement la difficulté en coupant les pommes de terre avant de les jeter dans la casserole ; malgré cette précaution, il leur est assez difficile d'obtenir une cuisson régulièrement satisfaisante. D'autres font sauter les pommes de terre entières, et les servent dès lors à moitié crues ou aux trois quarts carbonisées.

Voici la manière d'obtenir ces pommes de terre que l'on nous offre si moelleuses dans un très petit nombre de restaurants, sous le nom de « pommes fondantes », et qui peuvent se manger seules ou accompagner un rôti de bœuf. Dans ce dernier cas, on les présente également à part dans un légumier.

Le pochage

Il importe d'abord de ne point prendre des pommes de terre trop grosses ; celles

de neuf ou dix à la livre, sont d'une bonne taille. Choisissez-les de forme allongée, aussi égales que possible. Pelez-les dans le sens de la longueur, pour le coup d'œil. Puis jetez-les dans l'eau bouillante salée.

Il est essentiel, en effet, de cuire d'abord partiellement la pomme de terre et de la ramollir, pour que, tout à l'heure, elle se laisse bien pénétrer par le beurre. Cette façon de procéder serait, au contraire, mauvaise, avec les pommes de terre plus « nouvelles ».

A partir du moment où l'ébullition a repris, laissez sur le feu pendant 4 ou 5 minutes ; puis retirez la casserole sur le coin du fourneau, couvrez-la, et laissez les pommes de terre pocher pendant 5 nouvelles minutes.

Retirez-les, égouttez-les, et mettez-les dans la casserole où le beurre les attend.

La cuisson

Les pommes de terre ainsi préparées, trois conditions sont indispensables pour les mener à bien : abondance et bonne qualité du beurre, lenteur de cuisson.

Pour 18 ou 20 pommes de terre formant un poids de 1 kilo, il ne faut pas craindre d'employer 250 grammes de beurre. C'est, comme on voit, plus du double des proportions que le *Pot-au-Feu* indiquait, il y a quelque temps, pour les pommes de terre nouvelles.

Prenez une casserole large et basse, ou *sauteuse*, en ayant soin de proportionner sa dimension à la quantité des pommes de terre. Celles-ci ne doivent pas être les unes sur les autres ; mais il faut qu'elles occupent toute la surface de la casserole, afin de « profiter » de tout le beurre. On conçoit, en effet, que si le beurre s'étend sur une partie du fond non occupée par les pommes de terre, la couche qu'il forme est plus mince, et les pommes de terre ris-

quent d'attacher. Dans ce cas, il faudrait encore augmenter la quantité de beurre.

Faites fondre tout le beurre dans la casserole, et dès qu'il est chaud, ajoutez les pommes de terre. Celles-ci ne doivent pas être trop saisies, elles auront tout le temps de rissoler. *Couvrez la casserole, et mettez-la au four doux.*

Il n'y a plus qu'à laisser cuire très lentement : le beurre doit à peine frémir, afin de bien imbiber les pommes de terre. Si on mène le feu trop vivement, la surface des légumes se dore très vite, et il se forme une croûte dure qui contrarie la cuisson, et empêche la pomme de terre d'être mœlleuse.

Au bout de trois ou quatre minutes, remuez la casserole pour déplacer un peu les pommes de terre et vous assurer qu'elles n'attachent point, mais sans les sauter, c'est-à-dire sans les retourner. Car si vous les doriez tout de suite sur toute leur surface, elles s'imprégneraient moins bien de beurre. Que toute la partie qui ne touche pas le fond de la casserole reste donc sous l'influence de la buée environnante pendant 8 ou 10 minutes. Alors seulement, sautez la casserole pour retourner les pommes de terre.

Continuez à laisser cuire très doucement ; puis vers la fin, sautez une ou deux fois la casserole. La cuisson doit être menée de telle façon que les pommes de terre soient cuites seulement au bout de 25 ou 30 minutes. La lame du couteau doit alors entrer dedans comme dans du beurre.

La surface doit être dorée, croustillante, mais pas dure. Cet aspect ne doit commencer à se dessiner que vers le milieu de la cuisson.

Règle générale : il vaut mieux une cuisson trop lente qu'un excès contraire : on en est quitte pour laisser la casserole au

four 5 minutes de plus, et pousser le feu au dernier moment pour achever le rissolage.

Ces pommes de terre doivent fondre dans la bouche.

On peut au moment de les servir, les fendre sur leur longueur, et introduire à l'intérieur une petite lame de beurre fin.

MAZARIN.



SALADE AMÉRICAINE

ON peut servir ceci comme salade accompagnant un rôti, ou comme hors-d'œuvre, dans une petite jatte de cristal taillé.

Prenez un bon concombre. Ceux dont la peau est verte sont préférables. Coupez-le sur sa longueur en deux ou trois morceaux, selon sa dimension. Pelez ces morceaux, de façon à enlever toute la peau verdâtre. Emincez-les ensuite en rondelles d'une épaisseur égale sur toute leur superficie, et très minces : pas plus d'un millimètre, autant que possible. Supprimez les graines s'il s'en trouve de bien formées. Mettez dans une terrine, avec une petite poignée de gros sel, pendant trois ou quatre heures, pour faire sortir l'eau des concombres qui est insipide.

D'autre part, vous avez de belles tomates mûres et bien rouges. On compte deux fois le poids des concombres pour la quantité des tomates.

Mettez les tomates telles quelles dans une terrine creuse, et versez dessus de l'eau bouillante, la quantité suffisante pour les couvrir. Laissez-les ainsi deux ou trois minutes. Ceci permet d'enlever très facilement leur peau, et..... assure aussi un degré de plus à la maturité.

Retirez les tomates, essuyez-les et pelez-les. Coupez-les ensuite en quatre, puis ces quatre parties en quartiers plus minces, selon la grosseur de la tomate. Enlevez les graines et toute la partie aqueuse qui y adhère.

Quand vos concombres auront suffisamment macéré dans le sel, vous les égoutterez complètement et vous les réunirez aux tomates. Ajoutez cerfeuil, estragon et pimprenelle hachés en proportions égales. Il faut une bonne quantité de ces herbes : mettons trois cuillerées à bouche, en tout, pour un saladier ordinaire. L'addition d'une cuillerée de cresson alénois fait très bien. Assaisonnez ensuite d'huile, vinaigre — en faisant plutôt dominer ce dernier, — poivre moulu et sel, en tenant compte que les concombres sont déjà salés.

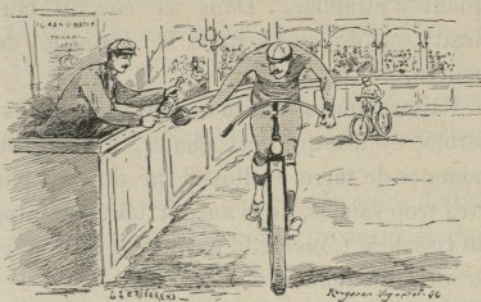
LA VIEILLE CATHERINE.

AVIS

Il ne nous reste plus d'exemplaires des numéros du journal de l'année 1893, et encore moins, par conséquent, de collections de ladite année.

Nous avons encore quelques brochures reproduisant les recettes publiées dans les six premiers numéros du journal. Cette brochure de 32 pages et dans le format du journal, est du prix de 1 fr. 75.

Ayant fait réimprimer les numéros épuisés de la présente année 1894, nous pouvons répondre aux demandes qui portent sur ces numéros.



LA BICYCLETTE ET L'ESTOMAC

LE cycle est roi, et ce serait affectation de notre part d'ignorer un sport qui, pratiqué sans exagération, a ses avantages et ses agréments.

Toujours donc, dans l'ordre d'idées où se place le journal, nous nous sommes préoccupés des conseils que nous pourrions donner à nos lecteurs, et nous ajoutons timidement, à nos lectrices, fêrus de bicyclette, et nous nous sommes adressés à notre confrère, M. Henri Varennes, auteur d'un gracieux traité de vélocipédie, illustré par notre jeune ami, M. G. Lhuer, (*Tous Cyclistes*, par Dubois et Varennes, Garnier, éditeur, 1 vol. 2 fr. 25), qui a bien voulu nous adresser la lettre suivante :

Vous me demandez, mon cher Directeur, quelques conseils de bouche pour vos lecteurs et lectrices cyclistes. Permettez-moi d'abord de vous remercier de cette requête, faite pour charmer un propagandiste du cycle ; mon âme vélocipédique est doucement touchée à la pensée de vos abonnées songeant à leurs promenades de vacances par les bois et les routes, sur leur monture d'acier et rêvant de records battus, tout en battant quelque mayonnaise.

Les lectrices du *Pot-au-Feu* se soucient peu, sans doute, de s'entraîner en vue de courses folles ou de longues épreuves. Pourtant, il est bon, même pour celles que le petit tourisme seul tente, de prendre en route certaines précautions et de faire attention à des prescriptions vraiment utiles, même quand il s'agit d'une simple excursion d'une journée.

1^{er} commandement : La veille, faire un bon dîner. Se coucher de bonne heure et bien dormir ; le lendemain, en route à sept heures du matin. Recommandation expresse : ne pas partir à jeun ; manger très légèrement, sans toutefois se contenter de la simple tasse de thé.

2^e commandement : En route, boire le moins possible. Surtout, pas de madère, pas de vermouth. Quand la soif est trop forte, prendre du thé froid, si l'on en trouve. Sinon, le meilleur est un verre d'eau de Saint-Galmier ou de Vichy coupé de quelques gouttes d'eau-de-vie. Ce n'est pas bien bon au goût, mais cela désaltère sans alourdir l'estomac. L'anisette à l'eau, la menthe ou le lait chaud sont très recommandés aussi par les médecins vélocipédistes.

3^e commandement : A déjeuner, mangez des choses légères : des œufs, du poisson frit, de la viande, peu de légumes, pas de salades. Pas d'épices, pas de homard, pas d'écrevisses. Evitez l'ail, redoutez l'escargot, fuyez le maquereau, gardez-vous des truffes, des farces de toutes espèces.

Pendant le repas, si vous pouvez, buvez du thé froid. Si non, du vin rouge étendu d'eau minérale. Mais pas d'eau de seltz !

Tels sont, mon cher Directeur, les grandes lignes et les immortels principes de la vélocipédie culinaire.

Encore une fois, laissez-moi vous féliciter de vos préoccupations cyclistes. Le vélocipède et le *Pot-au-Feu* ont d'ailleurs un rapport intime : rien n'aiguise, en effet, l'appétit comme de bonnes étapes franchies rapidement, dans l'air et le soleil d'une matinée estivale ; et puisque l'appétit est le meilleur assaisonnement des mets, la simple logique forcera les plus vélophobes à conclure que la bicyclette est un excellent condiment de tous les plats.

H. V.

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

CHIFFONS

CE n'est pas dans ces derniers jours, tout pleins de la hâte du départ, que surgissent d'appréciables nouveautés. Couturières et modistes, au contraire, ne songent plus maintenant qu'à écouler leurs modèles d'été, et c'est le moment pour les retardataires de profiter ainsi de très bonnes occasions.

Du côté des chapeaux, toujours du clair, surtout du tout blanc. Les jonchées de fleurs printanières sont abandonnées pour les enroulements, les pompons ou les plissés en mousseline de soie, blanche naturellement.

Le chapeau dit de jardin ou de plage triomphe sur toute la ligne. En somme, c'est celui qu'on porte le plus ; il mériterait qu'on le choisit avec soin, tandis qu'on se contente trop facilement d'un épouvantail avantageux et universel à 3 fr. 90.

Au lieu de réserver la grosse somme pour le chapeau habillé qu'à la campagne, et même à la mer, on ne met qu'une ou deux fois par semaine, mieux vaut, ce me semble, répartir également les fonds et affecter un crédit plus large au chapeau, qu'on ne quitte guère, et dont, au moins, on jouit largement.

Sans compter qu'on peut aussi se permettre certaines petites excentricités seyant qu'on hésiterait à adopter pour une coiffure destinée à paraître à la messe ou en visite chez des voisins trop collet-monté.

Cette saison a vu paraître la grande capote auvergnate, avec les gros choux sur les oreilles. On revoit aussi la capeline d'Italie, également rabattue par un large ruban autour du visage. Mais le succès reste encore aux chapeaux cloches tout froufroutés de dentelles et de mousseline de soie comme des abat-jours. Pour beau-

coup de ceux-là, le fond seul est en paille, afin de leur donner plus de légèreté. Les bords, en laiton léger, sont recouverts de tulle ou d'un floré très fin. Sur cette légère carcasse, on amoncelle des flots de mousseline, débordant en fins plissés, retombant en volant haut de quatre ou cinq centimètres autour du bord. Cet arrangement se fait beaucoup en mousseline de soie rose, paille ou bleue. Les garnitures, d'une façon presque générale, sont limitées aux deux énormes pompons sur chaque côté, empiétant un peu sur la calotte, avec coques de ruban dans le chou de gauche, ou, ce qui est plus récent, le panache en aigrettes blanches dites « crosses », mais très fourni, très évasé. Beaucoup de pailles de riz blanches, ouvragées et ajourées, figurant des entre-deux.

Toujours aussi les pailles couleur beturre, à petits bords un peu tuyautés. Une garniture assez solide pour la mer est le gros tulle grec en soie blanche.

Dans un autre ordre d'idées, je dois mentionner, bien que ce ne soit pas joli du tout, le canotier en piqué blanc, tendu avec large ruban autour de la calotte, bleu et blanc, ou rouge et bleu, etc.

Les bords, sur la partie intérieure qui avoisine le visage, étant en paille, on se demande où est l'utilité de les couvrir ainsi avec ce piqué raide. C'est inexplicablement laid, et cela fait penser à ces cartonnages de confiseurs, figurant avec gaucherie un objet usuel et qui sont des boîtes de bonbons.

Toujours dans le blanc et le piqué, nous voyons la jaquette Eton qui se porte sur des jupes de serge quelconques. C'est très pratique assurément, et bien que cela ait ainsi un peu l'air petit pâtissier, c'est très gentil pour les jeunes filles.

Avec les blouses de laine unies, les corsages à plis plats, on porte le petit col et les poignets rabattus en batiste blanche. Tout simplement une bande droit fil, ourlée à jours et rabattant sur le haut poignet de l'encolure à moitié seulement de sa

hauteur. Les petites manchettes sont faites de même, et se retournent sur la manche, sur une hauteur de quatre ou cinq centimètres.

Cette note de lingerie fine donne tout de suite un air propre et soigné à une robe très ordinaire ; pour les toilettes de deuil c'est un accessoire très seyant, et qui rehausse même l'austérité du grand noir et du crêpe anglais.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

COURRIER

Femme de chambre sachant très bien repasser linge fin et chemises d'hommes, faisant les robes et la lingerie, 32 ans, demande place en province ou à Paris. Recommandée par une abonnée. Ecrire au *Pot-au-Feu*.

E. S. — Voici la recette très simple employée en Alsace pour la préparation des cerises à l'eau-de-vie. On met les cerises dans un bocal, on couvre d'alcool, et l'on ajoute du sucre cassé. Quand le sucre est fondu, on en ajoute d'autre et on recommence pendant 5 ou 6 jours, jusqu'à ce que l'alcool ne puisse plus en dissoudre. On bouche alors les flacons, et on les met dans un endroit sec.

G. à Port-Louis. — Nous donnerons prochainement la recette de la sauce crevette.

Isle Adam. — Nous étudions cette recette de gaufres.

G. R. — Nous avons déjà donné plusieurs recettes de potages maigres. Bonne note est prise de vos desiderata.

H. d'H. — Nous espérons pouvoir vous offrir bientôt partielle satisfaction.

L. P. — Nous vous renseignerons prochainement sur le poulet à l'estragon.

Steene. — Nous remettons à bientôt la recette demandée.

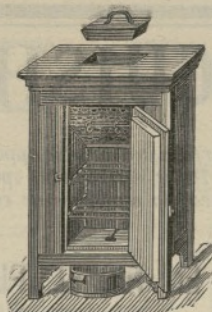
De la P. — Nous vous demandons quelque temps de crédit pour la poularde Nèva.

Mlle M. — Si vos glaces ne prennent pas, cela tient à ce que vous mêlez dès le début votre « Chantilly » à votre « anglaise ». Il faut d'abord faire glacer votre crème sans la Chantilly. C'est seulement quand elle est à peu près prise que vous ajoutez la Chantilly ; vous amalgamez le tout, et vous remplacez quelque temps dans la sorbetière.

R. — Le pain de Gènes est inscrit.

De L. — Les mousses de volaille ou de gibier sont d'une confection assez délicate ; nous cherchons à formuler une recette peu compliquée.

TIMBRES
ET
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage
FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & C^o
1, Rue Caumartin. — PARIS

Couverts, Orfèvrerie **N. CAILLAR, 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.

SAC A RAISINS
NOUVEAU SYSTÈME DE FERMETURE
Le seul pratique



Ce système permet de fermer et d'ouvrir facilement et instantanément les sacs

RIEN DE MIEUX
Que ce mode de fermeture

EN VENTE CHEZ TOUS LES QUINCAILLIERS

* PROSPECTUS ET RENSEIGNEMENTS
E. COURTY, 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

Pour apprendre à pêcher, lire Journal
Sur demande on reçoit gratis un n° de
Abon. 5 fr. par an, r. St-Sauv. Paris

LE PECHEUR

MAISON RECOMMANDÉE PAR LE « POT-AU-FEU »

A. JAECCI
SUCCESSEUR de Th. de RUTTE
A BORDEAUX
Médaille d'Or. — Paris, 1889

VINS FINS ET ORDINAIRES

VINS ORDINAIRES

BLANCS

	La Barrique
Vin d'Office	95 fr.
Sadillac, 1892.	120
Côtes Rions, 1892.	140

ROUGES

	La Barrique.
Vin d'Office	90 fr.
Côtes supérieures, 1892.	120
Montferrand	140

La 1/2 barrique ou feuillette est comptée moitié des prix ci-dessus, avec 5 fr. pour futaie.

VINS FINS

BLANCS

	La Barrique.
Beaurech, 1891	160 fr.
Sainte Croix-du-Mont, 1890	175
Haut-Barsac, 1890	225
Haut-Preignac, 1889	250
Haut-Sauterne, 1889	275
Château-la-Tour-Blanche, 1887	500
Château-Filhot, 1884	600

ROUGES

Côtes Quinsac, 1892	160
Listrac, 1890.	180
Moulis, 1890.	200
Saint-Estèphe, 1889	250
Château-Duplessis, 1889.	300
Saint-Julien, 1887	400
Château-Lestage, 1887	500

VINS EN BOUTEILLES

Blancs et Rouges depuis 1 fr. la bouteille, jusqu'à 15 fr. pour les crus classés, avec étampes authentiques prouvant la mise en bouteille dans les châteaux respectifs.

EAUX-DE-VIE

Rhums authentiques de la Martinique, Jamaïque, etc., depuis 1 fr. le litre, en fûts. Armagnacs et Cognacs, ordinaires et fins, depuis 1 fr. 25 le litre.

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

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. 50, 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