

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 : Navarin à la jardinière.

Recettes : Sauce tomate — Caramels mous au café — Sardines à la Vendéenne.

Asût gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Oseille acide.

Petits Conseils : Nettoyage des flanelles.

Variétés : Le Pot-au-feu en Corée.

Mode : Chiffons.

Courrier.

NAVARIN A LA JARDINIÈRE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Dans les restaurants, on sert le navarin de plusieurs façons; et l'on y recourt surtout pour utiliser les parties du mouton qui ne peuvent se servir grillées ou rôties. On le prépare surtout avec l'épaule, que l'on ne juge pas assez décorative pour la présenter autrement. C'est un triple tort, car :

1° Cette épaule, si dédaignée, a plus de goût, rôtie à point, que le gigot; — 2° en navarin, elle est coriace, et ressemble à du bœuf; — 3° elle parfume moins les légumes que le haut de côtelettes.

Nous allons faire un navarin à la jardinière, comme on doit le préparer dans les ménages. C'est un peu long, mais c'est facile, et l'on obtient un mets excellent.

Choix de la viande

On peut employer de l'agneau ou du mouton.

L'agneau, excellent depuis le mois de février jusqu'à la Saint-Jean, a souvent le défaut, à partir du mois de juin jusqu'à novembre, de sentir la laine. Cela provient fréquemment, il est vrai, de ce que les bouchers vous vendent du chevreau pour de l'agneau. La chair du chevreau est rouge vif au lieu d'être pâle comme celle de l'agneau, et n'est pas couverte de graisse.

Si on emploie de l'agneau, on doit prendre l'épaule et le cou. Le haut de côtelettes, excellent en *épigrammes*, — dont nous donnerons la recette ultérieurement, — fond trop en ragoût. L'épaule résiste, et ne devient pas coriace comme celle des bêtes plus âgées.

Si, au contraire, vous préférez le mouton, le meilleur morceau est le haut de côtelettes, nommé les *Parisiennes*.

La viande, une fois glacée, on compte trois quarts d'heure pour cuire l'agneau, deux heures et demie pour le mouton.

La viande doit être coupée en morceaux

pas trop gros, *franchement*, pour éviter les parcelles d'os dans la sauce. Si l'on n'est pas sûr de la façon dont elle est coupée, il est bon, aussitôt après avoir mouillé et écumé le ragoût, d'enlever la viande morceau par morceau, et de passer le jus à travers une passoire fine. On remet viande et jus dans le sautoir, après avoir rincé ce dernier.

Proportions

On peut varier les proportions des légumes; il ne faut cependant pas en mettre trop par rapport à la quantité de viande, si l'on veut qu'ils cuisent bien, et soient suffisamment onctueux.

Voici de bonnes proportions.

Pour 1 kilo de viande .

500 grammes, de pommes de terre;

150 — de carottes;

150 — de navets;

100 — d'oignons;

1/4 de litre de pois;

1/4 de litre de haricots verts;

1 bouquet garni (persil, une demi-feuille de laurier, deux ou trois brindilles de thym);

2 gousses d'ail, si l'on veut;

60 grammes de beurre ou de dégraissis;

20 grammes de farine, soit 2 cuillerées à bouche rases;

5 grammes de sucre;

1 verre de cuisine de vin blanc.

Les légumes

Au commencement de la saison, on laisse les pommes de terre nouvelles entières. Maintenant, elles sont en général trop grosses; et, à moins d'en trouver de fort petites, on les coupe en quatre. Dans aucun cas, les pommes de terre ne doivent être blanchies. Comme nous le verrons tout à l'heure, on les ajoute dans la casserole, 30 ou 40 minutes avant de servir. Si l'on procède autrement, elles se désa-

grègent, épaississent la sauce, et empêchent la viande de cuire.

Après avoir gratté les carottes, je les coupe en morceaux égaux d'environ 4 centimètres de longueur; puis je fends ces morceaux en quatre — comme pour le bœuf à la mode — de manière à pouvoir enlever le cœur qui ne vaut rien. Après avoir pelé les navets, je les coupe en morceaux semblables.

Les oignons ne doivent pas être plus gros qu'une belle noisette. On les laisse entiers. Quand on en emploie de gros, coupés, ils se défont, épaississent la sauce, et donnent trop de goût.

Navets, carottes et oignons doivent être sautés dans la poêle avec un peu de beurre ou de dégraissis et une pincée de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Il faut pour cela une dizaine de minutes. On met les oignons dans la poêle, seulement pendant les quatre ou cinq dernières minutes, attendu qu'ils se dorent plus vite que les carottes et les navets. Ce glaçage des légumes, indispensable avec l'agneau, est facultatif pour le mouton qui est plus gras et a plus de goût.

Enfin, après avoir éfilé les haricots verts, on les coupe en morceaux de 1 centimètre de longueur, et on les blanchit à l'eau salée pendant un quart d'heure, ainsi que les pois.

Le glaçage

Je commence par *glacer*, c'est-à-dire faire revenir la viande. L'opération est très simple, mais il est essentiel de la bien mener.

Je range la viande dans une casserole à sauter où j'ai mis environ une cuillerée à bouche de dégraissis; inutile, en effet, d'employer du beurre.

Règle générale, ne faites jamais glacer une trop grande quantité de viande à la fois: 1 kilo au maximum. Quand il y

a trop de viande, la température s'élève trop lentement pour que cette viande soit saisie, le jus sort et glace au fond de la casserole; mais la viande, elle, ne glace pas, et, ayant perdu son jus, elle est sèche et filandreuse. Si, par exemple, on a 2 kilos de viande, on n'en met d'abord que la moitié dans la casserole; puis on ajoute le reste quand la première partie est *presque* glacée. La chaleur acquise saisit instantanément la viande ajoutée, et l'ensemble glace également sur toutes ses faces.

Je ne couvre pas la casserole, et je laisse à feu vif. Je retourne les morceaux toutes les cinq minutes, avec la cuiller de bois. Au bout d'un quart d'heure environ, la viande a pris couleur et commence à pincer, c'est-à-dire à fumer et à dégager cet arôme particulier des viandes « revenues ».

Je vide aussitôt toute la graisse de la casserole; je verse dans cette dernière un verre de cuisine de vin blanc, et je laisse réduire toujours à feu vif.

Ce vin *déglace* la casserole, c'est-à-dire dissout le peu de jus qui a formé glace au fond. Et ce mélange de jus et de vin s'en va en buée qui enveloppe la viande et achève son glaçage. Je laisse ainsi jusqu'à ce que le vin soit complètement évaporé.

Pour l'opération totale du glaçage, il faut compter environ 25 minutes avec un bon feu. Si le feu n'est pas assez vif, et que l'on y passe plus de temps, le ragoût est moins bon; la viande est filandreuse et la sauce sans couleur.

Si on opère sur de l'agneau, il faut un feu un peu moins ardent et le glaçage s'effectue à peu près dans le même temps.

Cuisson

Le vin étant évaporé, je mêle et saupoudre la viande avec 5 grammes de sucre en poudre, je tourne pour dorer le sucre; puis j'ajoute 20 grammes de farine, soit

une cuillerée à bouche. Je tourne encore pour dorer un peu la farine; je mouille avec un litre d'eau chaude pour un kilo d'agneau, avec 2 litres pour un kilo de mouton. La casserole doit être proportionnée de manière à ce que tout à l'heure les légumes y soient à l'aise.

Je préfère l'eau au bouillon de bœuf qui dénature le goût de l'agneau et des légumes. Mais on peut employer du bouillon de veau... ou de poulet.

Après avoir écumé, j'ajoute un bouquet garni, 30 grammes de sel, et 2 gousse d'ail non coupées.

Sic'est del'agneau, je mets tout de suite les légumes glacés et les pommes de terre. Haricots et pois ne s'ajouteront qu'au dernier moment, comme nous allons le voir. J'ai eu soin, comme je l'ai indiqué tout à l'heure, de prendre des petites pommes de terre. Je couvre la casserole, et je laisse mijoter en ayant soin de ne pas retourner avec la cuiller. Car en retournant, on met les légumes en bouillie, on les désagrège, et leur fécule tombe au fond de la casserole où elle s'attache et brûle.

Au bout de 3/4 d'heure, la cuisson est terminée pour l'agneau.

S'il s'agit de mouton, je fais cuire d'abord la viande seule pendant une heure. Alors j'ajoute les carottes et les navets, et je laisse cuire le tout pendant une nouvelle heure. Au bout de ce temps, j'ajoute les pommes de terre et les oignons préalablement glacés; et, environ une demi-heure plus tard, la cuisson sera terminée.

On peut, nous l'avons dit, glacer les carottes et les navets pour le mouton comme pour l'agneau, et en ce cas ne les faire cuire dans le ragoût que pendant environ trois quarts d'heure.

Dressage

La cuisson terminée, je dégraisse, ne

penchant le sautoir; puis je prends les morceaux de viande un à un et je les dresse en dôme au milieu du plat. J'ajoute seulement alors les haricots et les petits pois, et je les laisse un instant pour les chauffer et les imprégner de sauce.

Avec une écumoire, je pose les légumes en couronne tout autour.

La sauce doit être plutôt courte, et surtout pas épaisse. On recherche souvent que la sauce fasse purée : c'est contraire à toutes les règles. Car, outre que le plat a alors moins d'œil, les légumes qui tombent en purée au fond de la casserole empêchent la cuisson régulière de la viande et des autres légumes, et la sauce est beaucoup moins bonne.

Si la sauce était, par hasard, un peu longue, on la ferait réduire à grand feu pendant quelques minutes.



SAUCE TOMATE

C'EST un important sujet, celui de la sauce tomate ! Là encore, autant de maisons, autant de recettes ; de traditions, pour mieux dire. Il y a surtout la question de la farine qui divise absolument les amateurs.

« De la farine dans la sauce tomate, — s'écrie une méridionale, — quelle hérésie ! » — Tout cela dépend de la façon dont vous entendez la sauce, et surtout des ingrédients qui entrent dedans. La sauce tomate destinée à accompagner les aubergines à la provençale doit différer totalement de la sauce tomate qu'on sert avec le bœuf bouilli.

Et la proscription absolue qu'on voudrait infliger à la farine vient simplement de ce que les mauvaises cuisinières ne savent pas se servir de la dite farine, l'employant à doses massives, pour remédier à un excès de liquide ou à un défaut de cuisson. De là des sauces décolorées, sans saveur, gluantes comme de la colle. « Arrangez-vous comme vous voudrez, déclare la maîtresse de maison, mais je ne veux plus de farine dans la sauce tomate ! » Françoise alors, est bien obligée de soigner davantage sa sauce, c'est-à-dire de la mettre au feu plus tôt et de la servir plus

NETTOYAGE DES FLANELLES

On préconise pour le nettoyage des flanelles des recettes aussi nombreuses que contradictoires. Voici celle qu'on recommande au *Bon Marché* :

Dans environ 6 litres d'eau de pluie, à peine tiède, mettez deux cuillerées à bouche de savon de panama. Battez l'eau pour dissoudre le savon et le faire mousser. Si vous n'avez pas d'eau de pluie, mettez en outre, gros comme une noix de carbonate de soude, appelé vulgairement « cristaux ».

Lavez la flanelle, en la faisant danser dans l'eau, et en la tamponnant légèrement, *sans frotter*.

Renouvelez cette eau trois ou quatre fois — jusqu'à ce qu'il sorte de la mousse de la flanelle. Rincez alors à l'eau froide pure.

Et surtout, ne tordez pas. En tordant, vous brisez les fibres de la laine.

LADY PRATICK

réduite. On en conclut, en voyant alors une sauce, sinon bonne, du moins meilleure, que le résultat est dû à l'absence de farine : c'est une erreur. L'emploi judicieux de la farine est nécessaire *dans certains cas*.

Gouffé l'indique dans sa sauce tomate de ménage. Mais cet auteur pouvant paraître suspect aux méridionaux, comme étant « du Nord », je dois déclarer à ces derniers que l'illustre cuisinier Durand, de Nîmes, conseillait l'emploi de la farine « pour les cuisines bourgeoises où l'on n'a pas toujours du coulis. »

C'est justement pour ces cuisines là que nous donnons aujourd'hui une recette, réservant pour la suite les méthodes plus compliquées.

La sauce tomate suivante est destinée à accompagner le bœuf bouilli du pot-au-feu.

Proportions

Pour une livre de tomates :

Une petite tranche de jambon cru ou de lard maigre pesant au plus 100 grammes ;
Deux tranches d'oignon ;
Deux tranches de carotte ;
Une demi gousse d'ail (facultative) ;
Un clou de girofle ;
Un brin de céleri ;
Un brin de thym ;
Une demi feuille de laurier ;
Une branche de persil ;
Un demi verre de bouillon ;
Gros comme un petit œuf de beurre ;
Une cuillerée à café de farine.

Choix des tomates

Il importe avant tout d'avoir de bonnes tomates. Les variétés les plus recommandées par la maison Forgeot, sont : *Trophy*, *Naine hâtive*, *Chemin*, *Merveille d'Amérique*, *Mikado*, variété encore peu répandue, mais, paraît-il, très estimable.

A moins d'avoir fait des études spéciales, impossible de reconnaître les diverses variétés que l'on voit sur le marché. Aussi doit-on se borner à choisir des tomates bien rouges, fermes, lourdes et très fraîches.

Le défaut ou l'excès de maturité rend les tomates également inférieures, sans goût, sans pulpe, pleines d'eau. Impossible avec de telles tomates d'obtenir une bonne sauce.

La cuisson

Coupez les tomates en quatre, enlevez-en la queue et la partie verte adhérente ; après quoi vous les débarrassez de leurs graines et de leur eau. Pour cela, vous pressez légèrement chaque quartier pour en chasser le plus gros des graines, lesquelles entraînent toute la partie aqueuse et inutile.

Certaines cuisinières font le contraire : elles recueillent l'eau pour la sauce, et elles jettent la pulpe !

Mettez au fond d'une casserole la tranche de lard ; ajoutez les tomates, avec l'oignon, la carotte, girofle, céleri, thym, laurier, persil, l'ail — si vous en voulez — une pincée de poivre, et une prise de sel, si le lard est frais.

Posez la casserole sur feu doux, couvrez-la absolument, et laissez bouilloter doucement pendant une bonne demi-heure, *au moins*.

Au bout d'un quart d'heure, remuez les tomates, avec une cuiller de bois, pour ramener au-dessus celles du fond. Recouvrez et laissez cuire de nouveau, en prenant toutefois la précaution de vous assurer de temps en temps que rien n'attache dans la casserole.

Cette partie de la cuisson étant effectuée, vous retirez la tranche de lard ou de jambon ; puis vous passez les tomates à travers une passoire assez fine, ou un tamis mé-

talique, en écrasant fortement avec le champignon de bois.

Lavez et essuyez votre casserole, et versez-y la purée de tomates ainsi passée.

Ajoutez le demi verre de bouillon, et posez toujours sur feu doux, mais *cette fois sans couvercle*. Laissez mijoter ainsi pendant un quart d'heure, en remuant de temps en temps.

La liaison

Cinq minutes avant de servir, pétrissez le morceau de beurre avec la quantité de farine indiquée, et mélangez le tout à la sauce, hors du feu, en tournant bien pour mêler; remettez sur le feu pour chauffer, sans cesser de tourner, mais ne laissez pas bouillir. Après quoi vous pouvez servir.

Observations

J'indique l'addition du bouillon, seulement après que la tomate est passée, parce qu'on apprécie mieux alors la quantité de liquide nécessaire à ajouter, et qu'on peut la diminuer ou l'augmenter selon que les tomates ont plus ou moins tari ou que la sauce doit plus ou moins attendre.

Il vaut mieux aussi, pour la cuisinière, n'avoir pas à attendre le dernier moment pour passer sa sauce. La tomate, une fois passée, peut patienter longtemps; le temps de cuisson que j'ai indiqué, à partir de ce moment, est un minimum.

La sauce tomate ne doit pas être confondue avec la purée de tomates, et doit être tenue, par conséquent, à consistance de sauce, puisqu'on la sert dans une saucière, à part. La petite quantité de farine sert justement à donner le degré de cohésion voulu entre le liquide et les parties solides.

Si vous avez du coulis ou de la demi-glace, vous l'ajoutez à la place du beurre manié.

LA VIEILLE CATHERINE.



AOÛT GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon a renchéri : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo. Sa pêche va être interdite le mois prochain. Le cours de la petite truite de rivière reste invuable : 8 fr. le kilo.

Même observation pour la sole qui atteint toujours ses cours les plus élevés à cette époque : 5 fr. le kilo. Tout le monde en réclame dans les hôtels; c'est, en outre, un des poissons qui supportent le mieux la chaleur.

On voit quelques bars et mulets : 4 fr. 50 le kilo. Mais ils sont encore rares, et il faut attendre environ trois semaines pour les voir arriver plus nombreux, et ayant toute leur qualité.

Turbot et barbie : 3 fr. 50 le kilo environ.

Langoustes et homards sont toujours abondants à 3 fr. 50 le kilo. L'histoire d'empoisonnement racontée par les journaux quotidiens a arrêté presque complètement la vente. Nous engageons nos lecteurs à ne pas se laisser effrayer par cet incident : ils peuvent manger de ces crustacés sans crainte.

La bonne saison des moules recommence.

Toujours beaucoup de sardines fraîches.

Peu de merlans. — Le maquereau est petit, mais bon.

Les harengs arrivent peu à peu : 20 et 25 centimes.

Les crevettes roses ont considérablement baissé ces jours derniers : 12 fr. le kilo les moyennes, au lieu de 16 et 18 fr.

Le poisson d'eau douce est excellent; songeons aux matelottes.

Voici la saison de la pêche aux grenouilles. Avis aux amateurs.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Toujours beaucoup de belles et bonnes volailles : poulets, canards, dindonneaux.

Bonne saison pour les lapereaux domestiques.

LÉGUMES

Grâce aux pluies formidables dont nous jouissons, on trouve encore des petits pois tendres, mais ils sont aqueux et sans goût : 1 fr. 20 le litre, les fins ; 60 centimes les autres.

Haricots verts : de 25 à 50 centimes.

Haricots flageolets : 60 centimes le litre ; Soissons : 40 et 50 centimes.

Toujours beaucoup de beaux artichauts de Paris, de 30 à 50 centimes.

Les beaux choux-fleurs sont toujours chers — les tomates sont abondantes et, en général, bonnes : 30 et 40 centimes en belle qualité.

Les choux frisés de Milan sont superbes.

Beau céleri à 15 et 20 centimes le pied.

Melons — Aubergines — Cornichons.

Piments.

On voit d'assez beaux cèpes, bien parfumés, à 80 centimes la livre.

Les épinards montent, il devient assez difficile de les trouver bons.

SALADES

L'escarole est maintenant aussi abondante que les autres salades : romaine, laitue, chicorée.

FROMAGES DE SAISON

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

S'abstenir absolument du Brie, Camembert et Coulommiers.

FRUITS

En dehors des framboises et des fraises des quatre-saisons, on ne voit plus de fruits rouges.

Beaucoup de belles et bonnes reines claudes, de 40 à 60 centimes la livre.

Peu de mirabelles.

Commencement des prunes dites « quetsches ».

Pêches — Brugnons.

Raisin superbe et très sucré, de 40 à 70 centimes la livre.

Arrivée des premières noix : 70 centimes le quarteron.

La figue du Midi est finie pour le moment. La figue d'Argenteuil n'a pas réussi et se vend cher : 15 et 20 centimes pièce.

Enfin les beurrés *William* sont murs.

Menus

SARDINES A LA VENDÉENNE
LAPIN SAUTÉ AU VIN BLANC
RUMSTECK MAITRE D'HOTEL
CÈPES A LA BORDELAISE
COMPOTE DE MIRABELLES

POTAGE AUX HERBES
GIGOT A L'ANGLAISE
POULET ROTI AU CRESSON
TOMATES FARCIES
CRÈME CHANTILLY

ŒUFS SUR LE PLAT AUX TOMATES
NAVARIN A LA JARDINIÈRE
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE
MAYONNAISE DE LANGOUSTE
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE QUEUE DE BŒUF
BŒUF BOUILLI SAUCE TOMATE
POULET AU BLANC
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
HARICOTS FLAGEOLETS
TARTE AUX PRUNES

FRITURE DE POISSON
JAMBON AUX ÉPINARDS
ENTRE-CÔTE BERCY
POMMES DE TERRE FONDANTES
GATEAU BRETON

POTAGE SAINT-GERMAIN
HOMARD A L'AMÉRICAINE
NOIX DE VEAU A LA CHICORÉE
CANARD ROTI
SALADE
COMPOTE DE PÊCHES

ŒUFS A LA COQUE
MATELOTTE
COTELETTES DE MOUTON
SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
VIANDÉ FROIDE
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
SAUMON SAUCE AUX CAPRES
RIS DE VEAU A L'OSEILLE
CÔTE DE BŒUF ROTIE
AUBERGINES FRITES
PÊCHES AU RIZ MÉRINGUÉES



Caramels mous au Café

La dû vous arriver souvent, Mesdames, de croquer quelques-uns de ces caramels que Boissier et Nirascou daignent nous céder au prix de 6 fr. la livre.

Vous les avez sans doute trouvés bons, mais chers ; et vous vous êtes demandé ce qu'il pouvait bien entrer dans la confection de ce délicat bonbon.

Il y entre fort peu de chose : pour une livre de caramel, il faut environ 90 centimes de marchandise et 10 minutes de travail. Ce n'est guère plus long à préparer qu'une tasse de thé, et ce n'est guère plus difficile. Si vous ne réussissez pas entièrement la première fois, vous atteindrez la perfection à la seconde expérience ; et cet apprentissage ne vous aura pas ruinées.

Proportions

250 grammes de sucre en morceaux ;

1/4 de litre de crème double ;

Gros comme une belle noix de beurre *extra fin* ;

1 décilitre, soit un demi verre de cuisine d'essence de café ;

1/2 jus de citron.

Avec cela on obtient environ 40 tablettes de caramel de la taille ordinaire, c'est-à-dire mesurant à peu près 2 centimètres de côté sur 8 millimètres d'épaisseur.

Cuisson

Mettez le sucre dans un poëlon d'office, en cuivre non étamé, avec juste ce qu'il faut d'eau pour l'imbiber. Autant que possible, employez de l'eau filtrée. Posez sur feu modéré et laissez fondre tranquillement sans remuer. Quand le sucre est fondu, ajoutez-y un demi jus de citron ; et, au bout d'une minute ou deux, versez-y la crème en tournant avec la cuiller de bois. Laissez bouillir vivement, en tournant fréquemment.

Au bout de trois à quatre minutes, ajoutez les trois quarts de votre essence de café, et laissez toujours bouillir, en tournant.

Le grainage

Le seul danger est que le sucre « graine ». Il forme alors sur les parois du poëlon des petits grains cristallisés qui tombent dans le sirop, rendent la pâte granuleuse et cassante. La chose est facile à éviter, mais il faut une surveillance *absolument ininterrompue*.

A partir du moment où l'on a introduit la crème, jusqu'à la fin, il faut remuer, presque sans cesser, avec la cuiller de bois pour éviter l'attachement. On doit remuer au centre, en évitant de barbouiller le poëlon ; mais malgré toutes les précautions, le bouillonnement et la réduction ont pour effet d'amener plus ou moins de sirop sur la paroi de la casserole au-dessus du niveau du liquide. Que ce sirop y reste quelques secondes, et il graine ; à la fin de l'opération même, en raison de son épaisseur, il graine instantanément.

Pour parer au danger, il est indispensable « d'éponger » constamment. Les confiseurs trempent le doigt dans l'eau et le passent tout autour du poëlon, à l'intérieur, juste au-dessus du niveau du liquide. C'est un peu chaud pour les doigts

qui n'en ont pas l'habitude. Le mieux, si l'on craint de se brûler, est d'éponger avec un bâtonnet recouvert d'un chiffon de toile mouillée.

Mais, je ne saurais trop le répéter, on doit alternativement tourner avec la cuiller, et éponger sans interruption. A la fin surtout, il faut une extrême vigilance.

La fin

A partir du moment où l'on a versé l'essence de café, on compte à peine 4 ou 5 minutes pour amener le sucre au point voulu. Il doit être au *boulé*, degré que ne marquent pas les pèse-sirop.

Pour l'apprécier, on laisse tomber une goutte de sirop dans un bol d'eau fraîche, et on la prend aussitôt avec les doigts. Elle est à point, si elle se forme facilement en boule et présente une consistance que je crois pouvoir comparer à peu près à celle de la pâte de guimauve et dont on se rendra très facilement compte après une ou deux expériences.

Au moment où le sirop est à point, il faut continuer à le chauffer un instant — 20 à 30 secondes environ — pour qu'il dépasse ce point. Versez alors la quantité d'essence de café que vous avez réservée : elle ramène le sirop au point voulu et ne perd pas de son parfum comme celle qui a été soumise à l'ébullition.

En même temps, ajoutez le beurre cassé en morceaux, et laissez sur le feu, en tournant, les quelques secondes nécessaires pour qu'il fonde et s'amalgame bien.

Retirez aussitôt du feu ; épongez supérieurement, et versez dans le moule.

Le moulage

Comme moule, il suffit d'un cercle à flan de un centimètre environ de hauteur. Comme on découpe en tablettes carrées, avec un cercle on perd quelques rognures ;

mais c'est insignifiant. Les quantités indiquées remplissent sur une hauteur d'environ huit millimètres un cercle de 18 centimètres de diamètre ou un carré de 16 centimètres de côté.

Beurrez fortement le moule ainsi que le marbre sur lequel vous le posez. A défaut de marbre, vous pouvez très bien vous contenter d'un plat de faïence.

Versez la pâte *d'un seul coup*, pour que la couche se forme en une seule fois. Afin d'obtenir ce résultat, ne versez pas par le bec du poêlon. Si vous reversez sur la pâte déjà étendue, il y a beaucoup de chances pour que le caramel « graine » et soit cassant. Enfin, ne craignez pas de laisser ce qui est dans le fond de la casserole, c'est-à-dire à peu près la valeur d'une cuillerée à bouche.

Ne vous préoccupez pas des bulles qui couvrent la surface de la tablette ; elles disparaîtront en refroidissant.

Laissez alors refroidir dans un endroit frais, pendant environ deux heures.

Le découpage

Quand le caramel ne colle plus au doigt, soulevez le moule qui doit s'enlever facilement. Détachez ensuite la tablette de l'ustensile sur lequel elle repose, en passant dessous une fine lame de couteau, et retournez-la. La face que vous mettez ainsi à jour est la plus lisse.

Vous découperez difficilement sur un plat. A défaut d'autre marbre, posez la tablette sur le marbre d'un meuble, et lissez la surface de votre caramel avec la paume de la main.

Découpez alors en bandes, puis en petits carrés. Pour cela, prenez un couteau assez fort, coupant bien ; placez le tranchant d'aplomb sur toute sa longueur et coupez en sciant.

Ces caramels ne se conservent bons que

deux ou trois jours, et à condition de les enfermer dans une boîte de fer-blanc.

Observations

La finesse du caramel dépend beaucoup de celle des ingrédients : crème, beurre, café.

On peut employer soit du café ordinaire, assez fort ; soit de l'essence préparée d'après la recette publiée dans le *Pot-au-Feu* du 15 mai. Je la rappelle en deux mots :

Grillez du café ou chauffez au four du café déjà grillé. Quand il est bien chaud, broyez-le grossièrement et mettez-en un quart dans un quart de litre d'eau bouillante. Couvrez hermétiquement, laissez infuser huit ou dix minutes, et passez.

Avec cette essence, les caramels sont beaucoup moins foncés.

Si l'on a du glucose — on en trouve chez tous les confiseurs — on peut en mêler au sucre, dès le commencement, une cuillerée à bouche par demi-livre de sucre. Le glucose empêche, dans une certaine mesure, le sucre de grainer. Mais on peut très bien s'en passer.

Caramels manqués

Enfin, le caramel étant terminé, si l'on s'aperçoit, en y mordant, qu'il est grainé, il est fort simple de le refaire.

Remettez-le dans le poêlon, avec — pour les quantités dont nous nous occupons — 3 cuillerées de crème, puis 3 ou 4 cuillerées d'essence de café. Laissez-le fondre et recuire, et, quand il est au degré voulu, versez-le comme il est indiqué plus haut.

MAZARIN.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
samedi 1^{er} septembre 1894.

SARDINES A LA VENDEENNE



excellente petite recette suivante, qu'un aimable abonné gourmet a bien voulu nous communiquer, sera certainement appréciée en ce moment où bon nombre de familles sont au bord de la mer. Elle est, du reste, applicable à toutes les sardines dites « fraîches » ; c'est-à-dire à celles qui, expédiées journellement dans des paniers pleins de sel, peuvent ainsi être conservées deux ou trois jours.

Proportions

Pour une douzaine de sardines :

2 œufs ;

1/4 de beurre environ ;

Farine ordinaire.

S'il s'agit de sardines ayant séjourné dans le sel, il convient de les passer à l'eau fraîche, afin de les dessaler.

Puis vous les videz et les nettoyez, c'est-à-dire vous grattez les quelques écailles qui se trouvent vers la tête, mais vous laissez la peau.

Le jaune d'œuf

Vous avez fait durcir deux jaunes d'œuf ; il suffit, pour cela, après les avoir séparés des blancs, de les mettre quelques minutes dans l'eau bouillante. On les cuit mieux ainsi et plus vite qu'en cuisant l'œuf entier, et le blanc cru est plus facilement utilisable.

Ecrasez-les dans une soucoupe avec une petite cuillerée d'eau, pour en former une pâte lisse et plutôt liquide. Il ne faut pas laisser de grumeaux, c'est du reste très facile et vite obtenu.

Trempez les sardines une par une dans ce jaune d'œuf, après quoi vous les roulez

soigneusement dans de la farine étendue sur un linge ; et ceci deux fois plutôt qu'une, afin de bien envelopper le poisson sur toutes ses faces.

La cuisson

Mettez maintenant dans une poêle gros comme un œuf de beurre ; dès qu'il est chaud, vous y mettez les sardines à frire, mais à feu modéré. Retournez-les avec précaution, pour ne pas entamer la couche d'œuf et de farine qui se transforme peu à peu en une belle croûte dorée. Lorsque toutes les sardines sont ainsi uniformément recouvertes, elles sont à point pour servir.

Il faut compter environ dix minutes de cuisson.

La sauce

Pendant que se dorent les sardines, vous faites cuire à part, dans une petite casserole, 60 grammes de beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une très légère teinte blond doré, qu'on appelle noisette. C'est en somme, du beurre clarifié, avec un léger degré de cuisson en plus. Ayez soin d'enlever avec le coin d'une carte ou d'un papier fort, l'écume et les impuretés qui montent à la surface du beurre.

Le dressage

Sur un plat rond et chauffé, dressez les sardines « en château » et, versez le beurre par dessus ; servez très chaud, et avec assiettes chauffées, si possible.

On appelle dresser « en château », superposer les sardines deux par deux en sens contraire, comme pour les biscuits.

Il est préférable de faire revenir à part le beurre de la sauce, pendant la cuisson des sardines, plutôt que de se servir de la poêle une fois les sardines retirées : on évite ainsi que ces dernières refroidissent et ramollissent en attendant.



OSEILLE ACIDE

Une abonnée nous écrit :

« — Le prestige du *Pot-au-Feu* est singulièrement compromis auprès de ma cuisinière, que, malgré ses protestations, j'ai obligée à préparer la purée d'oseille d'après votre recette, sans éplucher l'oseille et sans la blanchir. Le résultat a été désastreux : la purée était d'une acidité insupportable, et nous avons tous été malades. Evidemment, vous n'avez pas expérimenté cette recette. »

La recette en question (numéro du 15 juillet 1894) a été expérimentée *comme toutes les autres*. L'oseille que nous mangeons n'est jamais préparée autrement ; j'en ai fait servir il y a deux jours à une série d'invités choisis parmi les plus « bêcheurs » de nos amis : tous l'ont déclarée excellente.

La mésaventure de notre abonnée — la seule qui nous soit signalée — peut provenir de deux causes :

- 1° Du mauvais étamage de la casserole ;
- 2° De la qualité de l'oseille.

On ne cultive plus aujourd'hui que deux variétés d'oseille : l'oseille dite *de Belleville* et l'oseille *vierge*. L'une et l'autre sont peu acides, et le blanchiment leur enlève tout leur goût.

En donnant ma recette, j'ai peut-être eu tort de ne pas mettre en garde contre les vieilles variétés subsistant en province, et contre l'oseille sauvage qui, extrêmement acides, doivent être blanchies.

D'autre part, quand je dis « n'épluchez pas », j'entends qu'il est inutile d'arracher la nervure médiane de chaque feuille. Mais il va de soi que, sauf pour l'oseille très jeune, on coupe les queues à la naissance des feuilles.

LA VIEILLE CATHERINE.



Le Pot-au-Feu en Corée

La Corée est à l'ordre du jour. C'était dès lors un devoir pour nous de donner à nos lecteurs quelques détails « vécus » sur la manière dont on comprend le pot-au-feu dans ce pays.

Il n'y avait guère qu'un homme pouvant nous renseigner à cet égard, c'est le colonel Chaillé-Long, ancien chef d'état-major de Gordon-Pacha et ancien consul des Etats-Unis en Corée, à qui le roi de cette presque peu civilisée offrit, sans succès d'ailleurs, le commandement de son armée.

Le colonel Chaillé-Long nous adresse la lettre suivante :

MON CHER DIRECTEUR,

Voilà la Corée, je l'avais bien prédit, devenue d'actualité, et en train d'être « mangée » par les Chinois, les Japonais ou les Russes. Cela vous est égal, sans doute ? Vous voulez surtout apprendre aux lecteurs de votre admirable *Pot-au-Feu* comment on mange dans ce lointain pays. Ecoutez :

En 1887, le gouvernement de Washington me nomma Consul général secrétaire de légation en Corée. Le 20 septembre, je m'embarquais à San Francisco pour arriver à Yokoama le 10 octobre, après vingt jours de traversée sans escale. Là, j'attends huit jours le départ du steamer japonais faisant le service avec Tchémoulpou, port ouvert de la Corée, où je débarque le 28 octobre.

Trente-cinq kilomètres séparent Tchémoulpou de la capitale. Le trajet se fait à dos des poneys du pays. Toutefois, la chaise à huit porteurs semble obligatoire pour les grands personnages qui ne veulent pas compromettre leur dignité. Le lendemain, j'entrais à Séoul, ville de 250.000 âmes, qu'entoure un mur de 20 pieds de haut percé de sept portes, très jolie... de loin. L'intérieur est sale et laid. A part les habitations du roi, des mandarins, et de quelques étrangers, on n'y voit que de misérables huttes couvertes en chaume, entourées de mares d'immondices indes-

criptibles. Pour y être à l'aise, il faut être venu au monde sans nez.

J'avais pour palais une maisonnette de style hindou avec des murs se composant surtout d'immenses « fenêtres » : du papier huilé tendu sur des châssis en bois. C'est très chaud en été, glacial en hiver. Ces fenêtres glissent dans des rainures ; comme elles sont très légères, on s'en sert pour entrer et sortir, et on néglige complètement l'usage des portes.

Le mode de chauffage des habitations empêche la population d'être asphyxiée par les émanations pestilentielles de la ville. Dans un coin de chaque maison est installé un fourneau en briques où l'on brûle du bois. La fumée s'échappe par un conduit traversant l'unique pièce dont se composent les maisons pauvres. La disposition est la même chez les riches, mais le calorifère ne sévit pas dans toutes leurs chambres. Eté comme hiver, tous les feux sont allumés au coucher du soleil, pour faire la cuisine ; et deux ou trois heures après, une chaleur intolérable pour l'Européen règne à l'intérieur. Une fumée noire et épaisse emplit l'atmosphère, entraînant sans doute au loin les miasmes délétères.

* * *

Le Coréen se couche en même temps que le soleil, et se lève avant l'aube. Une immense cloche publique appelée In-Kiung donne le signal de fermer les boutiques ; les rues qui, durant la journée, fourmillent de monde, deviennent en un instant silencieuses et désertes. Avant de s'étendre sur sa natte, ce bon Coréen se bourre l'estomac de *pap* (riz) ; après quoi il ingurgite, tout en jouant un jeu semblable au tric-trac, une quantité formidable de *sul* (eau-de-vie de riz fort enivrante). J'oubliais de vous dire que le Coréen est un buveur formidable, et il n'est pas rare de voir sa femme lui tenir tête.

Le *pap*, qui constitue la nourriture principale, est du riz lavé dans l'eau salée, puis bouilli. Cette préparation, usitée

d'ailleurs au Japon, lui donne une blancheur de neige qui le rend fort appétissant. On le verse dans un grand seau, autour duquel s'accroupit la famille.

On mange, comme en Chine, avec des cuillers et des bâtonnets ; assiettes, fourchettes et couteaux sont inconnus. Toute la vaisselle est en cuivre ; quelques rares mandarins se servent de bols en porcelaine gris pâle imitant la porcelaine ancienne.

Le Coréen a aussi son pot-au-feu qui s'appelle *kimtchi* : bœuf bouilli avec navets, oignons, radis, et racines variées, fortement assaisonné de poivre et sel, et accompagné d'une sorte de choucroute à l'odeur écœurante. Tout coolie qui se paie cette gourmandise exhale une odeur plus forte que celle du putois d'Amérique. S'il sert un Européen, il n'a le droit d'en manger que les jours où il a vingt-quatre heures de congé.

Le poisson tient encore une grande place dans la cuisine du pays. On le mange très avancé, et même pourri. L'indigène ne dédaigne pas, en outre, de le déguster cru ; et l'on voit fréquemment les pêcheurs à la ligne, accroupis au bord de la rivière, plonger le poisson qu'ils viennent de tirer de l'eau dans un vase de *soy* — sauce très épicée — puis le croquer tout vivant. Le *ho-hoi*, salade d'arrêtes de poissons, est une grande friandise.

**

Mais le régal suprême, aussi apprécié du coolie, quand il peut s'offrir ce luxe, que du roi Li-Hi, c'est la viande de chien. Une soupe au chien est le *nec plus ultra* de tout Coréen. On la considère, d'ailleurs, comme un remède universel infaillible que le roi s'administre fréquemment ; en dépit du médecin américain et du missionnaire protestant attachés à sa personne. Les chiens Coréens, de taille moyenne, rappellent ceux de Constantinople et du Caire ; le cours moyen est 2 fr. 50. Les jours de fête, Sa Majesté distribue des cadeaux aux mandarins et aux étrangers

résidant à la capitale ; le présent de quelques chiens est la plus haute faveur que le souverain puisse accorder.

Le *kimtchi* et la soupe au chien figurent chaque jour sur la table des mandarins. On y voit en outre, quantité de volailles et de gibiers de toutes sortes, qui sont très abondants et de qualité supérieure : poulets, cailles, oies, canards sauvages, outardes, cygnes, chevreuils, ours, etc... parfois même, du tigre et du léopard. Mais tout cela est mal cuit, assaisonné de sauces poivrées et sucrées, révoltantes pour un Européen. Voulez-vous un aperçu des prix : à l'époque de mon séjour au « pays du Calme matinal », un poulet valait 50 centimes ; un faisan, 50 à 60 ; un canard sauvage, 40 ; une oie sauvage, 70 ; une outarde, 90 ; les œufs, 15 à 20 centimes la douzaine, etc.

Comme fruits, des plaquelines ; comme boisson, une horrible décoction de gingembre et autres racines, assaisonnée de poivre et de sucre. J'en ai goûté une fois, et n'ai pas recommencé. Pas de thé.

Le Coréen est trop sale et trop paresseux pour qu'on le place à la tête d'une cuisine, et les Européens l'emploient seulement comme marmiton. On le paye de 7 fr. 50 à 15 francs par mois ; il couche chez lui et se nourrit à ses frais.

Les Japonais et les Chinois, au contraire, sont d'excellents serviteurs ; ils coûtent de 50 à 75 francs par mois. Ils sont d'une propreté remarquable, que feraient bien d'imiter nos domestiques européens si peu enclins à se laver les mains. Chaque jour, le domestique japonais demande à son maître une heure de congé, dont il profite pour aller prendre un bain qui lui coûte cinq centimes. Il tient la maison brillante comme un miroir ; la batterie de cuisine est soignée comme si elle était en or. Les Japonais sont l'idéal des domestiques. Si les lectrices du *Pot-au-Feu* les connaissaient, elles n'en voudraient plus d'autres. Vous devriez en importer.

Colonel CHAILLÉ-LONG.



CHIFFONS

Il est entendu que tout le monde est parti et que chacun a emporté avec soi tout ce qu'il fallait ou à peu près, pour attendre l'automne. Ce n'est donc plus à Paris, mais de ci, de là, un peu partout que nous voyons ce qui se porte, ce qui s'affirme.

De plus en plus, surtout avec la température incertaine et fraîche de ces derniers temps, le costume tailleur en serge ou en cover-coat ; mais le boléro, pour celui-ci, a cédé le pas à la jaquette à basques courtes, et boutonnant soit par un seul bouton sur la poitrine, soit croisée avec de grands revers. Le costume, ainsi compris, est plus pratique et plus confortable que le boléro qui exige des chemisettes garnies, élégantes, et presque toujours un épinglage dissimulé sous les revers pour maintenir le vêtement à sa place et empêcher des plis disgracieux le long de l'emmanchure par devant.

A ce propos, j'engage mes lectrices à employer pour cet épinglage de toutes petites épingles de sûreté en acier nickelé. Elles sont préférables aux épingles ordinaires qui ne tiennent pas et déchirent souvent l'étoffe.

Pour en revenir aux jaquettes, on les fait assez courtes, à basques très étoffées par derrière et un peu sur les hanches, avec le dos bien ajusté et cambré, mais sans couture au milieu.

En termes techniques, la nouvelle jaquette se compose donc : d'un dos d'un seul morceau, des petits côtés du dos, des petits côtés du devant, et des devants. Les coutures sont repiquées par dessus à la largeur d'un centimètre ; ces piqûres donnent de la fermeté et maintiennent aussi les basques qui, sans cela, se replieraient sur elles-mêmes, au lieu de former de légers godets. Les jupes de ces costumes,

très modérées d'ampleur, rasent juste terre.

Pour les jours chauds, on voit beaucoup le même costume en piqué blanc pointillé ; il est encore réussi en coutil satiné gris-perle.

* *

Les chapeaux ne sont guère fleuris que de roses en cette saison ; et on les pose sans façon et sans apprêts, comme des fleurs naturelles, au milieu de la garniture.

On revient aux grands chapeaux tout noirs, empanachés de belles plumes, si seyants avec une robe claire, se portant avec tout, et en somme bien commodes et bien élégants tout à la fois.

Un joli chapeau à citer : petit, de forme amazone, en paille noire, avec les bords tout drapés d'une large barbe de dentelle blanche se nouant avec de très petits pans par derrière. A gauche, sur le côté, un nœud aigrette en ruban cerise ; à droite, un gros chou écrasé en moire noire.

On voit moins de bandeaux bouffants sur les oreilles et de chignons dans le cou, sans doute parce que le « flou » de ces coiffures s'accommode mal de l'humidité du bain ou de la douche, des coups de vent de la plage et de la hâte du voyage. Pour ces raisons, sans doute, les cheveux ont tendance à se lisser sur les tempes et à remonter sur la nuque en petit chignon bien sage.

Je note les ceintures de ruban large comme la main environ, qu'on noue par derrière en un gros nœud sans pans, les coques bien étalées dans le dos en ailes de moulin. Ces ceintures se font en ruban de teinte totalement différente de celle de la robe. Ai-je besoin d'ajouter qu'il faut, pour se les permettre, une taille svelte ; elles corrigent même la perspective de certaines tailles trop longues.

Comme boa d'été, de grosses ruches en mousseline de soie prenant juste l'encolure et terminées par des pans de même étoffe plissés et très amples, tombant au moins à la ceinture. Et toujours des cols, des collerettes immenses, des dentelles des-

cendant sur les emmanchures. On utilise ainsi les dessus de dentelle des ombrelles dites marquises, que renfermait jadis toute corbeille de mariage. Il faut, en ce cas, couper la dentelle du centre à l'extrémité inférieure; faire quelques encoches — en respectant le dessin de la dentelle — tout autour de l'ouverture centrale pour faciliter et agrandir l'encolure. Puis on monte cette encolure sous un large collier de ruban ou de mousseline de soie plissée, et la fermeture de la dentelle se dissimule sous des choux de ruban; on la place devant ou derrière selon la façon du corsage sur lequel se posera ce col improvisé. Quant aux dentelles, elles sont de plus en plus jaunes; et il est indispensable, avant de les employer, de les faire passer au thé pour leur donner la teinte voulue.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

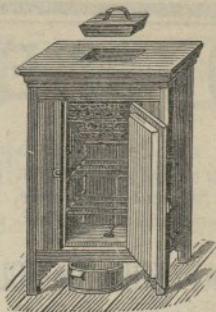
COURRIER

Château de Czerlona. — Rien de plus simple que de faire du fromage blanc à la crème. On met dans du lait écrémé ou non écrémé un peu de présure. Quand le lait est « pris », on le met dans un moule en porcelaine ou en fer blanc percé de trous où on le laisse égoutter et se tasser pendant 12 ou 24 heures. Il y a différentes espèces de présure; chaque fabricant indique la quantité nécessaire pour faire prendre un litre de lait. Vous devez en trouver facilement en Russie. — Dans le cas contraire, nous sommes à votre disposition pour vous en envoyer; mais pour 1 fr. de présure vous risquez d'avoir 5 fr. de port.

M. J., les Andelys. — La crème Chantilly est très simple à faire. Prenez de bonne crème épaisse, fraîche et très froide. Mettez-la dans un saladier avec une cuillerée de sucre, et battez avec un fouet comme des œufs à la neige. Il importe d'opérer dans un endroit frais. Quand la crème est montée, achevez de sucrer, et ajoutez un peu de vanille pilée. Cette crème doit être servie immédiatement. Si vous voulez la faire attendre, ajoutez, pendant que vous battez, une pincée de gomme adragante, ou un peu de blanc d'œuf.

L. F. à Paris. — La recette du *Pot-au-Feu* se trouve dans la brochure à 1 fr. 75, dont il nous reste quelques exemplaires. Merci de vos indications: c'est la sauce « béarnaise ».

TIMBRES
ET
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage
FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & C^o

1, Rue Caumartin. — PARIS

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties: CENT DIX-HUIT Millions

15, RUE DE LABANQUE, PARIS

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.

MAISON RECOMMANDÉE PAR LE « POT-AU-FEU »

A. JAEGGI

SUCCESSEUR de Th. de RUTTE

A BORDEAUX

Médaille d'Or. — Paris, 1889

VINS FINS ET ORDINAIRES

Demander Prix-Courants spéciaux

BORDEAUX — 22, ALLÉES DE BOUTAINT

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

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**.

Prix : 2 fr. 60, mandat-poste, l'armacie MOISAN, 63, rue d'Angoulême, Paris, et toutes pharmacies.

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