

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. Colombi : Chartreuse de perdrix.
Recettes : Sablés parisiens — Bœuf chasseur —
 Panade — Conserves de tomates entières.
Septembre gastronomique (Seconde quinzaine).
Menus.
Hygiène : Les enfants qui ouvrent la bouche
 (deuxième article).
Petits Conseils : La marque du linge.
Mode : Chiffons.
Courrier.

Notre édition anglaise

LE *Pot-au-Feu* publiera prochainement une édition en langue anglaise, qui sera mise en vente à Londres, le jour même de la publication du journal à Paris.

Pour nos abonnés et correspondants que cette nouvelle intéresserait, nous indiquerons bientôt avec les prix de cette édition, sensiblement les mêmes que ceux de l'édition française, l'adresse de « l'office » du journal à Londres.

Nous recevrons d'ailleurs à Paris toutes communications qu'on pourrait désirer nous faire au sujet de cette édition qui est une conséquence du succès toujours grandissant du *Pot-au-Feu* en France et à l'étranger.

CHARTREUSE DE PERDRIX

On lit dans la *Néo-Physiologie du goût* (1836) :

« M. Carême a décidé que la *Grande Chartreuse* est la reine des entrées modernes. La grande chartreuse ne doit contenir, comme on sait, que des légumes et des racines ; mais elle ne saurait être parfaite que dans les mois de mai, juin, juillet, août et septembre, saison riante et propice, où tout se renouvelle dans la nature et semble nous inviter à apporter de nouveaux soins dans nos préparations, en raison de la tendreté de ces excellentes productions. »

Les détails minutieux de la chartreuse moderne sont à peu près les mêmes que ceux indiqués par le maître pour ses pâtés chauds de légumes : il y a la perdrix en plus.

Proportions

Pour 6 personnes, il faut :

2 perdrix — le perdreau n'a pas assez de goût ;

250 grammes de lard maigre ;

100 grammes de lard gras (pour les bar-des des perdrix et le lard râpé) ;

250 grammes de saucisson ;

2 kilos de chou frisé de Milan ;

10 belles carottes ;

10 beaux navets ;

1 oignon; — 2 clous de girofle; — 1 gousse d'ail; — 1 pincée de quatre épices; — 1 pointe de muscade; — 2 décilitres, soit un verre de cuisine, de vin blanc;

50 grammes de beurre — soit gros comme un œuf — pour la sauce et le glacement des légumes. Si l'on fait sauter les perdrix à la casserole, il en faut à peu près encore autant;

1 litre 1/2 de bouillon — bouillon de veau de préférence; et, si l'on ne regarde pas à la dépense, bouillon de volaille.

Les Perdrix

Les perdreaux n'ont pas assez de goût ni de résistance.

Les perdrix ont les pointes extrêmes des plumes des ailes blanches et pointues; les perdreaux les ont rondes et grises.

Troussez donc deux perdrix, enveloppez-les d'une bande de lard assez mince, et faites les rôtir à la broche, 12 minutes, pas davantage. Il faut un feu très clair: les perdrix ne doivent guère être saisies, suffisamment cependant, pour qu'elles ne rendent pas leur jus.

À défaut de broche, sautez les perdrix à la casserole. Pour cela, mettez dans la casserole gros comme un œuf de beurre; quand il est chaud, ajoutez les perdrix, et faites les cuire aussi 12 minutes, à casserole découverte, en les retournant deux fois, ce qui fait trois positions différentes qui permettent de dorer également chacun des tiers de la perdrix qui se trouvent successivement en contact avec la casserole. Le feu doit être modéré, pour qu'au bout de ce temps, la perdrix soit seulement blonde. Après les avoir enlevées, videz la casserole de son beurre, et, avec une goutte de vin blanc, recueillez la glace attachée au fond. Nous l'ajouterons aux choux.

Les Choux

Choisissez un chou bien mûr et bien blanc, et n'en prenez que le cœur. Coupez

celui-ci en quatre, enlevez le trognon et les grosses côtes. Lavez le reste, et mettez-le dans environ 2 litres d'eau bouillante contenant 20 grammes de sel par litre. Laissons bouillir 6 ou 7 minutes.

Au bout de ce temps, versez les choux sur un tamis de crin. Pendant qu'ils égouttent, grattez les carottes et pelez les navets que nous mettons à mesure dans l'eau fraîche, et *séparément*, afin que les navets restent bien blancs.

Quand les choux sont égouttés, achevez de pomper leur eau en les étendant sur un linge, coupez-les un peu en les débarrassant encore des côtes trop grosses, et saupoudrez-les avec les épices.

Maintenant au fond d'une casserole assez haute, étendez un peu de lard gras haché à l'aide d'un fort couteau trempé dans l'eau chaude ou simplement ratissé sur une bande à l'aide d'un couteau: la valeur d'une bonne cuillerée à bouche environ. Cela pour empêcher les choux d'attacher.

Formez un lit avec la moitié des choux, et placez dessus: la bande de lard maigre, pas trop épaisse, et large de 4 centimètres environ, puis le saucisson entier. À côté, posez les deux perdrix; mettez dans un coin l'oignon clouté; et dans un autre la gousse d'ail non épluchée.

Couvrez avec le reste des choux.

Versez le bouillon, et le jus resté dans la casserole des perdrix, si elles ont été sautées; couvrez avec un rond de papier beurré, puis avec le couvercle de la casserole, et laissez cuire *au four* pendant deux heures.

Carottes et Navets

Prenez deux casseroles assez grandes — de préférence émaillées, pour obtenir que les légumes aient une brillante couleur et dans chacune d'elles, mettez:

3/4 de litre d'eau filtrée pour les carottes — 1/2 litre pour les navets;

5 grammes de sel;
2 grammes de sucre;
10 grammes de beurre.

Coupez les carottes en rondelles de 2 centimètres d'épaisseur, et, avec un vide pommes, taillez dans ces rondelles des petits bouchons d'environ 1 centimètre de diamètre — autant que possible dans la partie rouge de la carotte. Au fur et à mesure, mettez ces bouchons dans une des casseroles; et, quand vous avez taillé toutes les carottes, faites cuire à feu vif, à casserole découverte, jusqu'à évaporation complète.

Les carottes doivent être alors cuites et glacées. Il faut pour cela environ 30 minutes pour les carottes nouvelles; un peu plus pour les vieilles.

Traitez de même les navets dans l'autre casserole: pour eux, 20 minutes de cuisson suffisent.

La Chartreuse

Prenez un moule à charlotte d'environ 15 centimètres de diamètre sur 13 centimètres de hauteur, et beurrez-le fortement avec du beurre fondu en crème.

Placez au centre du fond un rond de carotte — cuite ou crue — de 2 centimètres de diamètre à peu près. Disposez tout autour en rosaces les petits cylindres de navets que vous avez glacés en les mettant à plat; puis faites une seconde rosace de carottes que vous inclinez en sens inverse des navets. Dressez de même, mais en les plaçant debout, des rangs de navets et de carottes contre la paroi du moule jusqu'en haut. On pose facilement ces légumes en les piquant avec une aiguille à brider. Le moule doit être suffisamment beurré, pour qu'ils collent bien.

La casserole aux choux étant retirée du four, enlevez le lard, le saucisson et les perdrix. Egouttez les choux sur une passoire, et tenez le lard et le saucisson au

chaud. Pendant que les choux égouttent, découpez les perdrix comme pour un salmis, c'est-à-dire levez les cuisses et les ailes.

Remplissez le moule de choux jusqu'au quart de sa hauteur, en prenant garde de ne pas déformer le dessin des légumes. Posez dessus les quatre membres et l'estomac d'une perdrix, recouvrez de choux; posez les membres de l'autre perdrix et recouvrez de choux.

Couvrez le moule d'un papier beurré; mettez-le dans un bain-marie et faites cuire au four doux pendant une heure.

Dressage

Brisez les carcasses des perdrix et mettez-les dans la casserole où les perdrix ont cuit avec les choux et où vous avez dû laisser le jus de la cuisson, et le dégraisser. Faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que trois ou quatre cuillerées à bouche de jus.

Au moment de servir, renversez la chartreuse sans la démouler sur une grille posée sur un plat bien d'aplomb, et laissez-la égoutter. Sans cette précaution, la chartreuse pourrait se déformer quand elle sera démoulée, s'il restait du jus dedans malgré la deuxième cuisson.

Au bout de quelques instants, relevez la chartreuse en soutenant la grille; puis démoulez-la en la renversant sur un plat rond un peu creux. Taillez le saucisson en rondelles pas trop minces que vous disposez en écailles de poisson, autour de la chartreuse. Puis coupez le lard en petits carrés que vous placez en cercle en dehors du cercle de saucisson.

Enfin, mettez dans le jus réduit quelques gouttes de citron, et 30 grammes de beurre fin que vous faites fondre en tournant la casserole hors du feu. Arrosez le dessus de la chartreuse avec une cuillerée de cette demi-glace, et envoyez le reste dans une saucière chaude. Servez avec des assiettes chaudes.

A. COLOMBIÉ.



SABLÉS PARISIENS

TOUT le monde aime à grignoter des sablés. On cite le petit nombre de maisons où on les fait bons; et il est assez rare qu'on ose en fabriquer chez soi. Rien, pourtant, n'est plus simple à préparer : il suffit de ne pas lésiner sur le beurre.

Suivant les formules, on obtient des sablés assez différents. Certaines maisons parisiennes ont même imaginé, il y a quelque temps, de remplacer la farine de froment par la farine de manioc.

On obtient alors de véritables galettes de sable. La première vous enthousiasme; à la troisième vous avez le palais tellement desséché que vous ne pouvez plus rien avaler.

La formule suivante peut être considérée comme une des meilleures. C'est celle de la pâtisserie Julien.

Proportions

- 500 grammes de farine;
- 375 grammes de beurre fin;
- 200 grammes de sucre en poudre;
- 2 jaunes d'œuf;
- 1 zeste de citron;
- 1/2 gousse de vanille;
- 2 verres à liqueur de rhum.

Cette combinaison à trois parfums fait très bien.

Ces quantités fournissent environ 60 gâteaux de six centimètres de diamètre.

Les préparatifs

Séparez les jaunes d'œuf du blanc, et laissez-les tomber dans l'eau bouillante d'où vous ne les retirez que quand ils sont très durs : il faut pour cela 4 ou 5 minutes. Mettez-les alors dans l'eau fraîche, et quand ils sont bien refroidis, débarrassez-les de la pellicule de blanc qui pourrait être restée à la surface.

Ecrasez-les maintenant avec la lame d'un couteau, et amalgamez-les avec une quantité de beurre à peu près égale à leur volume, de manière à obtenir une pâte bien lisse.

Mettez la moelle de la vanille sur une assiette, avec environ une cuillerée à café de sucre en poudre. Ecrasez et mêlez avec une cuiller; la moelle se divise facilement, et vous obtenez une cuillerée de sucre vanillé qui se disséminera facilement dans le reste du sucre, répartissant le parfum également.

Placez sur une table la farine *préalablement tamisée*, le sucre, le sucre vanillé, et le zeste râpé d'un citron. Mêlez bien le tout. Faites un tas rond avec un trou au milieu.

La pâte

Il est essentiel, pour réussir la pâte, d'opérer dans un endroit frais, et avec du beurre pas trop mou. Le beurre ne doit pas non plus être trop dur, car si on est obligé de le travailler trop longtemps pour l'amalgamer, la pâte devient coriace, ou *brûlée*, c'est-à-dire s'écaille et se met en morceaux, perdant toute homogénéité.

Il faut, en un mot, que le beurre, tout en étant ferme, s'écrase assez facilement dans la main pour que la pâte soit terminée en 5 ou 6 minutes.

Divisez le beurre en cinq ou six morceaux que vous prenez dans la main avec

la farine que vous amalgamez au fur et à mesure. Comme pour la pâte à tarte dont il est question dans le *Pot-au-Feu* du 1^{er} juin 1894.

Vers la fin, ajoutez le rhum.

Lorsque le beurre a absorbé à peu près toute la farine, gardez-vous de continuer à le travailler pour amalgamer les grumeaux qui restent toujours sur la table. Mettez-le en boule, et *fraisez* deux fois de suite.

L'opération, très simple, du fraisage est assez difficile à décrire ; j'essaye à tout hasard. La boule de pâte étant devant vous, vous placez dessus la paume de la main et vous glissez en appuyant légèrement, de manière à étendre la pâte en plan incliné jusqu'à une dizaine de centimètres en avant. Vous replacez la paume de la main sur ce qui reste de la boule, et vous recommencez ainsi plusieurs fois, jusqu'à ce que toute la pâte ait, en quelque sorte, roulé sous votre main.

Pour fraiser une seconde fois, vous remettez la pâte en boule, et vous recommencez.

N'importe quel boulanger, d'ailleurs, vous montrera comment on s'y prend.

Vous pouvez employer la pâte immédiatement. Mais les sablés seront beaucoup meilleurs si vous la laissez reposer deux ou trois heures dans un endroit frais.

Le découpage

La pâte étant reposée, mettez-la sur la table saupoudrée de farine, et roulez-la avec précaution, pour ne pas l'arracher. C'est maintenant surtout qu'il importe d'aller vite et d'opérer au frais. La pâte étant abaissée à une épaisseur d'environ un demi-centimètre, reployez-la en plusieurs couches, et étendez-la une seconde et dernière fois, en l'amenant à environ 4 millimètres d'épaisseur au maximum.

Découpez-la immédiatement.

Si vous n'avez pas d'emporte-pièce spé-

cial, coupez des ronds avec un verre en cristal : le verre ordinaire est trop épais. Quand vous avez découpé tous les ronds, vous glissez dessous un couteau mince à lame ronde, et vous les enlevez sans les déformer pour les reporter sur la tôle.

Quant aux rognures, vous les mettez en boule, vous les roulez, et vous y coupez de nouveaux ronds.

Dorage et cuisson

Placez les gâteaux sur une plaque de tôle légèrement beurrée. Puis, avec un pinceau, passez un peu de lait à leur surface pour les dorer.

Mettez au four *assez* chaud, mais gardez-vous du four rouge.

On compte à peu près vingt minutes de cuisson. Au bout de ce temps, les sablés doivent être légèrement dorés. Voyez alors si le dessous est cuit ; souvent il l'est insuffisamment. Dans ce cas, retournez les sablés sur la tôle, et laissez-les ainsi trois ou quatre minutes au four. C'est tout ce qu'il faut pour achever leur cuisson.

Observations

Il est préférable de ne pas employer de la farine de gruau pure. Mieux vaut moitié farine de gruau et moitié bonne farine ordinaire.

Si l'on veut opérer sur une livre de farine, j'engage à ranger tous les ingrédients par moitié, et à faire la pâte en deux fois : l'amalgame est plus facile.

MAZARIN.

RENOUVELLEMENTS

Le 8 octobre, nous opérerons par la voie de la poste le recouvrement des abonnements arrivés à expiration, dont le montant ne nous aurait pas été adressé. Cette perception donne lieu à une majoration de cinquante centimes pour frais.

✱ Menus ✱

TRUITES AU BEURRE
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
DINDONNEAU FROID A LA GELÉE
SALADE DE LÉGUMES
OMELETTE AUX CONFITURES

POTAGE JULIENNE
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE
TOURNE DOS ROSSINI
GIGOT DE CHEVREUIL
LANGOUSTE SAUCE MAYONNAISE
CÈPES A LA BORDELAISE
CROUTE AUX FRUITS

ŒUFS AUX SAUCISSES
COTELETTES DE MOUTON
SUR HARICOTS FLAGEOLETS
PERDREAUX FROIDS
SALADE
SOUFFLÉ AU FROMAGE

POTAGE SEMOULE AU GRAS
BAR OU MULET SAUCE CAPRES
LAPEREAUX SAUTÉS
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS BLANCS FRAIS
TARTE AUX PRUNES

MOULES A LA POULETTE
CHATEAUBRIANT EN TERRINE
CARRÉ DE PORC FRAIS ROTI
SALADE DE CÉLERI
POMMES DE TERRE FONDANTES
COMPOTE DE POIRES

POTAGE GARBURE A LA TOMATE
FILETS DE SOLE MORNAY
CHARTREUSE DE PERDRIX
CONTRE-FILET ROTI
FONDS D'ARTICHAUTS A L'ITALIENNE
PÊCHES FLAMBÉES AU KIRSCH

PETITES SOLES FRITES
BIFTECKS MAITRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
TERRINE DE LIÈVRE
SALADE DE LAITIQUES AUX ŒUFS
FROMAGE A LA CRÈME ET SABLÉS

POTAGE PARMENTIER
FRITOT DE POULET
LANGUE DE BŒUF DEMIDOFF
CANARD ROTI FARCI
CHOUX-FLEURS SAUCE BLANCHE
CRÈME AU CHOCOLAT



BŒUF CHASSEUR

LE bœuf en daube classique est assez long à préparer. En cette saison de chasse, nos abonnées des châteaux seront sans doute bien aises que nous leur indiquions une recette plus simple, donnant un résultat à peu près équivalent. A part la cuisson, toujours longue, la terrine suivante peut s'exécuter en dix minutes. Très commode pour les chasseurs — soit qu'ils la mangent au rendez-vous du matin, soit qu'ils l'emportent dans leur carnier, — elle figurera avec avantage de temps à autre sur la table du déjeuner, pour reposer les estomacs de mets moins agrestes. Dans ce dernier cas, nous recommandons de la manger avec une salade de saison.

Proportions

La formule est très simple. Pour remplir une terrine mesurant 22 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur, il suffit de :

1 kilo culotte de bœuf, poids net, c'est-à-dire toute parée;

300 grammes lard frais;

50 » de couenne;

Un demi-verre de bouillon environ.

Il importe de soigner l'assaisonnement,

car c'est de lui que dépend toute la qualité du mets. Pour les quantités ci-dessus, on emploiera :

13 grammes de sel — moins, si le lard est salé ;

3 grammes de poivre, ou 2 grammes et demi, si l'on aime pas très épicé ;

4 feuilles de laurier moyennes, ou 3 belles feuilles ;

4 brindilles de thym ;

Une pointe de muscade.

Préparation

Le bœuf étant bien paré, c'est-à-dire débarrassé des peaux et nerfs qui peuvent agrémenter sa surface, coupez-le en tranches d'environ trois quarts de centimètres d'épaisseur. Coupez parallèlement au fil de la viande : de cette façon, quand on tranchera dans la terrine, les tranches se trouveront coupées en travers ; elles seront plus belles et plus tendres.

Coupez de même le lard, mais en faisant les tranches un peu plus minces. Autant que possible, employez du lard frais ; le lard salé l'est souvent trop, et parfois il est salpêtré, ce qui a pour effet de faire rougir la viande, et même de l'imprégner d'un goût particulier de saumure assez désagréable. Si vous employez du lard salé, il faut, bien entendu, diminuer la proportion du sel indiquée plus haut.

Garnissez le fond de la terrine avec une couche de lard, puis une couche de bœuf, et ainsi de suite, en terminant par une couche de lard, et en répartissant l'assaisonnement entre les diverses couches. En coupant la viande de l'épaisseur que j'ai indiquée, la terrine est pleine avec 4 couches de viande et 5 couches de lard.

Versez sur le tout, environ un demi-verre de cuisine de bon bouillon ; couvrez avec les couennes, puis avec le couvercle de la terrine, et mettez au four.

La terrine est ainsi complètement pleine.

Cuisson

La cuisson doit s'effectuer à four très doux, et durer de trois heures à trois heures et demie. Le bouillonnement intérieur doit donc être à peine perceptible. Si on mène le feu trop vivement, la viande se dessèche. On peut, de temps à autre, soulever le couvercle pour surveiller l'opération, et voir si le bouillon n'est pas absorbé, auquel cas il faudrait en remettre. Mais il ne doit pas l'être, si l'opération est bien menée.

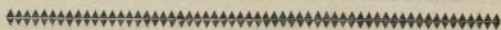
Au bout de quelque temps, il se forme un vide sur le pourtour de la terrine ; il est bon de mettre alors dans ce vide les couennes que l'on avait placées à la surface, et qui ont pour but de donner au bouillon la gélatine nécessaire pour le faire prendre en gelée.

La cuisson terminée, versez tout le jus dans un bol, et après l'avoir soigneusement dégraisé, reversez-le dans la terrine. Vous ne devez guère en avoir que la valeur d'un demi-verre.

Placez enfin sur la viande même, un disque que vous chargez d'un poids d'environ deux kilos, et laissez ainsi refroidir pendant une nuit.

Si vous servez ce mets sur la table, mieux vaut le laisser dans la terrine. Car, pour le servir à nu, il serait presque indispensable de lui donner un peu « d'œil » en l'enveloppant d'une couche régulière de gelée, ce qui complique la préparation d'un mets qui se recommande avant tout par sa simplicité.

MAZARIN.



Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
samedi 6 octobre 1894.



SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon a sensiblement augmenté : de 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo. La petite truite de rivière reste à 8 fr. le kilo.

La sole a un peu diminué : 4 fr. et 4 fr. 50.

Toujours peu de bars et de mulets qui sont maintenant très bons : 4 à 5 fr. le kilo.

Le petit rouget barbet est relativement bon marché 4 fr. le kilo. — Le grondin 1 fr. 50.

Le turbot augmente : 4 fr. 50 le kilo.

Les langoustes et homards sont très bon marché : 3 fr. et 3 fr. 50 le kilo. Nous insistons encore sur la fausseté des méfaits qu'on leur attribue. Parce qu'un gourmand économe a mangé une langouste avancée qui l'a rendu malade, il ne faut pas en conclure que les langoustes sont malades cette année. Elles sont aussi bien portantes que les autres années, et excellentes.

Peu de merlan : 2 fr. 50 le kilo. — Beaucoup de maquereaux depuis quelques jours : 40 et 50 centimes.

Assez bons harengs à 15 et 20 centimes.

Les sardines fraîches deviennent moins abondantes.

Attendons encore quelques jours pour manger des huîtres, et soyons prudents dans l'achat des écrevisses dont beaucoup sont malades. Ce sont elles qui sont dangereuses et non point les langoustes.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Il est établi maintenant qu'il y a beaucoup de gibier : chasseurs et marchands sont d'accord. Les prix varient suivant le choix, mais voici des limites assez exactes :

Beaux perdreaux de 3 à 3 fr. 75 ; moyens, 2 fr. 50 ; pouillards, 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

Les cailles, peu abondantes, comme nous l'avons dit, sont superbes de grasse : 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

Les lièvres, quoique rares, ont un peu diminué : 8 à 10 fr.

Faisans : de 6 à 10 fr.

La fraîcheur du temps a fait disparaître les cannepetières : on en trouve encore de 3 à 4 fr. Les lapins de garenne sont très chers : 3 fr. Ces pauvres bêtes n'ayant eu que de l'herbe mouillée à se mettre sous la dent, ont péri en grand nombre.

Les chevreuils sont hors de prix : on en a

vendu ces jours-ci 97 fr. — Un cuissot, 20 à 25 fr.

Grands arrivages, certains jours, de bécassines de Hollande, excellentes à 1 fr. 75 et 2 fr.

Les cours de la volaille ne changent guère : 6 fr. un beau poulet ; 8 à 10 fr. une poularde.

On a toujours de superbes canards : 4 à 5 fr. les nantais ; 6 à 9 fr. les rouennais.

On trouve de jolis dindonneaux à 10 fr.

FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, Chester Holland — Fromage frais.

S'abstenir absolument du Brie, Camembert et Coulommiers.

LÉGUMES

Rien de neuf sur ce chapitre : toujours beaucoup de haricots verts, flageolets et Soissons.

Les artichauts vont bientôt devenir durs. — Beaux et bons choux-fleurs, à 40 et 50 centimes.

Les petits pois bien fins deviennent fort difficiles à trouver : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre ; les autres : 60 à 80 centimes.

C'est le moment de faire les conserves d'oseilles pour les personnes qui l'auraient oublié. — Même observation pour les cornichons.

Il faut se hâter pour les conserves de tomates : dans une quinzaine de jours, il sera difficile de les trouver rouges et vraiment mûres.

Beaucoup de piments et de cèpes.

Les aubergines commencent à prendre un goût fort.

On doit considérer la saison du melon comme finie.

Le potiron n'est pas encore bien recommandable.

SALADES

Rien de nouveau à signaler. Grande abondance toujours, de laitue, chicorée, escarole et romaine.

FRUITS

Les pêches sont encore abondantes, et l'on a un joli fruit, très frais, pour 20 ou 25 centimes. En général, elles sont peu sucrées et insuffisamment parfumées, à Paris du moins. Il paraît qu'en Auvergne elles sont exquises.

Comme poires : *Louise-Bonne*, *Beurré William*, *Beurré doré*, *Beurré d'Angleterre*, *Beurré d'Amaulil*. On voit encore peu de *Duchesse*.

Dans une quinzaine, nous aurons les coings.

On voit encore différentes variétés de prunes ; des quetsches, notamment, et quelques mirabelles.

Noix, de 40 à 60 centimes le quartron. — Fin des noisettes.

Raisin superbe, de 40 à 80 centimes la livre.



PANADE

A PREMIÈRE vue, la panade ne semble pas comporter de recette. Toutes les bonnes femmes de la campagne savent la faire, et l'on pense généralement qu'il n'est point besoin d'être cuisinière pour la réussir. Cependant les cordons bleus les mieux éduqués ne possèdent guère le secret. Aussi croyons-nous devoir donner quelques indications qui seront appréciées de toutes les maîtresses de maison, la panade étant l'aliment par excellence des bébés et des malades.

Il faut avant tout bien se persuader que la panade doit être menée très doucement, à petit feu, et longtemps ; il faut, en un mot, se rapprocher le plus possible, pour la cuisson, des conditions observées par les vieilles « nounous ». Chez elles on ne dispose que du feu de l'âtre ; la panade, dans un petit pot de terre posé de côté, ne reçoit de chaleur que juste ce qu'il en faut pour entretenir une imperceptible ébullition ; souvent, même, c'est sur des cendres chaudes que l'on fait mijoter.

Il importe, en effet, que le pain, progressivement et sûrement atteint, cuise, recuise et se désagrège entièrement, de façon à ne plus faire qu'un tout avec le liquide. C'est à ce prix que la panade présente les conditions hygiéniques recherchées.

Voilà justement ce que ne comprennent point les cuisinières. Elles mettent la casserole à plein feu ; et, dès que le pain leur

paraît suffisamment ramolli, elles estiment le potage à point. Le fourneau et l'aménagement du calorique dont disposent les dites cuisinières, favorisent, d'ailleurs, leur erreur.

Le vase en terre est-il nécessaire à la cuisson ? Je n'oserais l'affirmer. Mais il est une garantie de cuisson lente, car les ustensiles en terre que l'on trouve aujourd'hui attachent si facilement, que les cuisinières, instinctivement, les surveillent davantage, et les exposent toujours à un feu doux. En tout cas, un poêlon en terre, en faïence ou en fer émaillé m'a toujours semblé préférable, pour la panade, aux casseroles étamées, surtout, quand la soupe est destinée à de petits enfants ou à des malades : leur état de propreté est plus facile à contrôler.

Proportions

Pour une assiette de soupe :

40 grammes environ, de pain frais ou rassis (croûte et mie) qu'on divise à la main en petits morceaux. Ce poids correspond à une dizaine de morceaux gros comme des noix de pain rassis ;

2 verres de cuisine d'eau, bien pleins, soit 4 décilitres ;

Une demi-cuillerée à café de sel — ou seulement 2 ou 3 grains, si c'est pour un bébé ;

Gros comme une noisette de beurre fin ;

Un jaune d'œuf bien frais.

Le pain ordinaire est le meilleur. Le pain de gruau rassis doit être rejeté, car il aigrit.

Préparation

Prenez une casserole plus haute que large pour que le pain baigne largement. Mettez-y le pain, l'eau et le sel. Couvrez la casserole, et posez sur feu *très doux*. Laissez bouillotter pendant une heure, en regardant de temps en temps si cela n'attache pas, auquel cas vous ajouteriez un peu

d'eau chaude. Mais avec les proportions que nous indiquons, si le feu n'est pas exagéré, l'attachement ne doit pas se produire.

Évitez de remuer le pain, car c'est une cause d'attachement.

Remuez seulement quand la cuisson est terminée, en écrasant bien avec la cuiller de bois ; retirez du feu et passez à travers une passoire à trous moyens, au-dessus de l'assiette ou de la soupière dans laquelle la panade doit être servie.

Dès que la panade est passée, ajoutez le jaune d'œuf et le beurre en tournant vivement.

Pour les bébés, on peut ajouter une pincée de sucre.

Beaucoup de personnes se dispensent de passer la panade. C'est un tort, car la panade passée, la « panade sans pain », comme l'appellent les enfants, est plus facile à avaler ; et avec elle les bébés risquent moins de « s'engouer ».

M^{me} BELIN.



CONSERVES DE TOMATES ENTIÈRES

Un certain nombre d'abonnés nous avaient demandé l'année dernière une bonne recette pour la conservation des tomates entières. Nous connaissions et nous pratiquions depuis longtemps le procédé au soufre fort usité en Alsace ; mais il nous avait procuré quelques déboires, et nous n'osions pas le recommander d'une façon absolue. Grâce à l'obligeance d'un des plus distingués chimistes du laboratoire municipal, qui a bien voulu étudier la question avec nous, nous pouvons aujourd'hui garantir la réussite d'un procédé dont la simplicité est merveilleuse.

Bains de vapeur

Prenez une caisse quelconque, et munis-

sez-la d'une porte, de manière à former une véritable armoire. Il est essentiel que la fermeture soit hermétique et que les planches soient bien jointes pour empêcher le passage de la vapeur de soufre. Aussi est-il bon de coller du papier sur toute l'armoire.

A l'aide d'un fil de fer, suspendez une mèche soufrée au plafond de l'armoire, et placez en dessous une assiette où tombera le soufre en fusion, qui, sans cette précaution, pourrait enflammer le bois. Disposez sur le plancher de l'armoire des bocaux ouverts remplis de tomates entières.

Allumez la mèche, et fermez aussitôt l'armoire que vous ouvrez seulement au bout de trois heures.

En donnant à votre armoire 60 centimètres de hauteur, autant de largeur, et 40 centimètres de profondeur, vous pouvez y placer à la fois 9 ou 10 bocaux d'un litre et demi. Il faut pour une caisse de cette dimension une demi-mèche de douze à la livre.

Si l'on emploie une caisse plus grande, il est nécessaire, d'augmenter la mèche en proportion, en en mettant plutôt plus que moins. Il n'y a, en effet, aucun inconvénient à en mettre trop : quand tout l'oxygène de l'air contenu dans la boîte est absorbé par le soufre, la mèche s'éteint, et voilà tout. Si, au contraire, il n'y avait pas assez de mèche pour absorber tout l'oxygène et le convertir en acide sulfureux, la conservation serait moins bien assurée.

L'eau

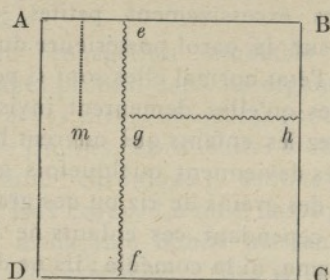
Quand les tomates ont pris ce bain de vapeur, il faut encore les couvrir d'eau stérilisée.

Pour cela, voici comment on procède en Alsace.

Dans l'armoire, on fixe à quelques centimètres d'une des parois verticales une planchette verticale *ef* sur laquelle on ap-

puie une planchette horizontale *g h*. Ces deux planchettes sont criblées de trous.

La mèche brûle en *m*; sur le fond *f C*, on place les bocaux de tomates; et, sur la planchette *g h*, des terrines d'eau.



Cette eau absorbe de la vapeur de soufre, et on la verse dans les bocaux quand l'opération est terminée.

Ce système a un grave inconvénient : on n'est pas sûr de la quantité de vapeur de soufre absorbée par l'eau; et, si cette quantité est insuffisante, les tomates peuvent ne pas se conserver.

C'est pour cela que nous recommandons le procédé suivant :

Achetez chez un droguiste un peu de bisulfite de soude marquant 40 degrés. Mettez-en la valeur d'une cuillerée à café dans 3 litres d'eau; et, quand les tomates ont reçu le bain de vapeur versez de cette eau dans les bocaux de manière à couvrir les tomates. Bouchez avec un bouchon que vous recouvrez de parchemin.

Observations

Les tomates ainsi préparées se conservent admirablement. Au bout de six mois l'eau où elles se trouvent est à peine teintée; elle n'a donc dissous aucun des principes du fruit qui a toutes les qualités de la tomate fraîche.

Quand on veut les utiliser, il suffit de les passer à l'eau et de les traiter comme des tomates fraîches. Elles n'ont aucun goût étranger, l'acide sulfureux qui les a conservées se volatilisant à la cuisson.

Le flacon une fois ouvert, les tomates peuvent encore se conserver cinq ou six jours, si on a soin de le reboucher.

MAZARIN.

L'AUTO-MOUTARDIER

Beaucoup de personnes aiment la moutarde, qui la rejettent à cause du moutardier. De métal, de verre ou de porcelaine, cet ustensile, complété par une cuiller possédée de la manie de l'évasion, nécessiterait pour rester propre et ragoûtant, un domestique « attaché à sa personne. »

Aussi, nous faisons-nous un plaisir d'apprendre à nos lecteurs qui l'ignoraient, l'existence de l'*Auto-Moutardier*, invention récente d'un de nos orfèvres parisiens, M. Malézieux, 65, boulevard de Strasbourg. Ce petit appareil, dont on trouvera le dessin à nos annonces, distribue la moutarde « sans qu'il soit nécessaire de soulever le couvercle. »

Une fois, en effet, qu'on a logé la provision de moutarde, opération des plus faciles, il suffit d'un simple mouvement de bouton, pour faire aboutir à un tube de sortie, la quantité désirée. S'aperçoit-on même qu'on va prendre trop de moutarde : vite un petit mouvement à rebours et la dernière gouttelette, près de tomber, remonte dans le tube.

L'*Auto-Moutardier* empêche la moutarde de sécher, la maintenant à l'abri de l'air et des souillures atmosphériques. Il est donc hygiénique et de plus conserve à la moutarde son arôme et sa fraîcheur.

Fabriqué avec goût, il constitue un amusant et utile objet de table. L'expérience nous conduit à affirmer que le contenant intérieur n'est pas attaqué par le contenu.

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



Les Enfants qui ouvrent la bouche

JE vous ai promis, Madame, dans un précédent numéro de ce journal, de vous dire pourquoi votre enfant garde constamment la bouche béante malgré vos observations les plus pressantes.

Après vous avoir exposé quelques-unes des terribles conséquences de cet état de choses, je vous ai dit que Bébé ne mérite aucun blâme, et j'ai cherché à vous consoler en vous assurant de la guérison à la suite d'une opération insignifiante qui ne dure pas plus de deux minutes.

Aujourd'hui, je veux vous donner des explications, les moins techniques possible. Avec les quelques connaissances anatomiques que possède toute femme du monde, vous comprendrez aussi bien que le plus savant médecin pourquoi Bébé est toujours malade et pourquoi l'huile de foie de morue et les gilets de flanelle ne réussissent pas à améliorer sa santé.

Vous connaissez les amygdales, d'autant mieux que Bébé a dû en souffrir souvent.

Vous n'êtes pas aussi sans avoir entendu parler des *granulations* ; vous savez même que tel acteur en renom, tel orateur, tel prédicateur, a dû suivre un traitement pour des *granulations du pharynx*. Ces granulations atteignent aussi les buveurs et les fumeurs... on le dit, du moins.

Vous n'ignorez pas qu'on appelle *pharynx*, l'arrière gorge, la partie située en arrière des amygdales et du *voile du palais*. Le pharynx est la voie que suivent les aliments pour se rendre dans l'estomac, mais il communique aussi avec le *larynx* en bas, et avec le nez en haut. Pen-

dant la respiration il sert de passage à l'air qui, ayant déjà traversé les fosses nasales, poursuit son chemin jusqu'aux poumons.

Les granulations sont des sortes d'amygdales excessivement petites, disséminées sur la paroi postérieure du pharynx. A l'état normal elles sont si peu développées qu'elles demeurent invisibles ; mais chez les enfants qui ouvrent la bouche, elles deviennent quelquefois grosses comme des grains de riz ou des grains de blé. Et cependant, ces enfants ne jouent ni le drame, ni la comédie ; ils ne discutent ni à la Chambre, ni au Sénat ; ils ne prêchent point ; ils ne font point abus des liqueurs fortes, ni du tabac ! Et pourtant ils ont des granulations.

* *

A la partie supérieure du pharynx, juste à l'endroit où il communique avec le nez, non loin de celui où débouchent les *trompes* — deux petits conduits chargés d'amener de l'air dans l'oreille, — existe un groupe important de ces petites amygdales invisibles.

Sous une influence encore inconnue, mais qui agit à la fois sur des familles entières, ce groupe amygdalien se développe ; il se forme des granulations énormes, de véritables tumeurs. On les appelle en médecine *tumeurs* ou *végétations adénoïdes*. Ces végétations s'enflamment et se tuméfient encore plus souvent que les amygdales.

Leur situation explique parfaitement pourquoi l'enfant qui en est atteint ouvre la bouche ; pourquoi il est exposé à toutes les indispositions dont je vous ai déjà parlé.

En effet, ces végétations obstruent plus ou moins la partie postérieure des narines et entravent la respiration nasale. L'enfant est donc *obligé, forcé* d'ouvrir la bouche, pour ne pas asphyxier. Les rares enfants qui, malgré cette obstruction du nez, n'ouvrent pas la bouche, sont excessivement chétifs, pâles, anémiques, par suite du manque d'air.

Les trompes s'obstruent également, d'où la surdité plus ou moins complète. L'inflammation des végétations se propage par les conduits jusque dans l'oreille, ce qui explique les douleurs et les écoulements.

Une propagation semblable vers les bronches produit dans les organes respiratoires les divers désordres dont j'ai déjà parlé : rhumes et bronchites à répétition ; bronchite chronique ; asthme ; laryngites, faux croup. La nuit, l'asphyxie sans cesse menaçante donne naissance à des rêves, des cauchemars, des terreurs nocturnes.

Cette asphyxie cause un énervement facile à concevoir, aussi les nerveux sont-ils fréquents parmi les enfants qui ouvrent la bouche. Dès le berceau, Bébé devient exigeant, et à deux mois il se pâme déjà si on ne lui obéit pas assez vite.

Maintenant que j'ai tenu ma promesse, permettez-moi de vous donner un dernier conseil : faites opérer Bébé le plus tôt possible, pour lui éviter toute la série des accidents graves dont il est menacé. Comme je l'ai indiqué dans ma précédente causerie, il vous suffit de conduire l'enfant chez un médecin qui, en un instant, à l'aide d'une curette enlèvera ces ennuyeuses végétations.

D^r TOURANGEAU.

LA MARQUE DU LINGE

Voici un procédé ingénieux pour marquer le linge grossier, torchons ou essuie-mains taillés dans de vieux linges, par exemple :

Pour marquer rapidement du linge ordinaire, ne valant pas la peine d'un travail soigné, on peut opérer au moyen d'un cachet en relief. On le chauffe très fortement et on l'applique, en appuyant beaucoup, sur la partie que l'on veut chiffrer, préalablement recouverte d'une fine couche de sucre pulvérisé. Cette marque, qui est en réalité une brûlure de surface, demeure ineffaçable.

CHIFFONS

LES visites dans les magasins, cette semaine, ne sont pas très instructives, car les modèles qu'on voit exposés étant surtout préparés en vue du passage des étrangers, présentent des exagérations trop accentuées pour être durables.

Je me bornerai donc à noter un peu au hasard quelques renseignements pratiques.

Les chapeaux ronds ont tendance à se relever derrière. Le bord, retroussé contre la calotte est dissimulé sous des choux de ruban ou sous de grosses touffes de fleurs.

Avec cela, et de plus en plus, les voilettes de dentelle blanche, ou rousse, pour mieux dire.

Le boléro se fait toujours avec quelques variations de revers ; surtout les doubles revers de piqué blanc.

Quant aux jupes de costumes tailleur en drap, voici qu'on les ornemente de baguettes et de motifs en étoffe découpés et piqués, comme les collets et les jaquettes. Le découpage piqué va devenir très populaire : déjà les magasins de nouveautés mettent en vente des collets « haute nouveauté » de ce genre à 15 fr. 50, ou à peu près. Je sais bien qu'ils ne rappellent que très pitoyablement les beaux collets en drap militaire, épais comme du cuir ; malgré tout, cette vulgarisation d'une mode qui empruntait surtout son « chic » au milieu élégant et restreint où elle avait été adoptée, est assez déconcertante.

Le taffetas brodé au plumetis que je vous avais annoncé au début de la saison, s'affirme de plus en plus. On brode de même la mousseline de soie, et l'on en fait des blouses, de vrais vêtements des contes de fées, tant c'est joli et délicat. Les manches, toujours très ballonnées, continuent d'être courtes, pour ces corsages légers.

Pour les blouses de fantaisie, destinées à être portées avec des jupes dépareillées,

c'est toujours le taffetas de fantaisie, moiré ou imprimé qui se fait beaucoup. Le plus pratique, en ce cas, est de faire la blouse, simplement froncée, assez serrée à l'encolure et à la ceinture, devant et derrière, avec les grosses manches ballons, le tout sans garniture fixe. On ajoute un collier et une ceinture de velours ou de ruban, de teinte différente, selon la jupe qu'on porte. Ou bien on porte un grand col ou un empiècement mobile en guipure, une collette en mousseline de soie, etc. Tout cela se fixe fort aisément sous des choux de ruban ou des petits pompons de velours dissimulant l'épinglage.

J'ai vu, dans cet ordre d'idées, pour des jeunes filles, ou de très jeunes femmes, de grands cols formant empiècement tout en entre-deux de broderie à jour, et terminés par un volant de fin nansouck brodé. A l'encolure, un haut poignet recouvert d'un volant rabattu à plat, sous lequel est fixé un ruban dont les extrémités se nouent derrière le cou. Le reste du col est simplement fixé par des petits boutons de lingerie. Ce genre de col, très facile à exécuter, et d'un blanchissage fort simple, a le grand avantage de « retaper » l'aspect d'une blouse de lainage, et de s'ajouter à volonté lorsqu'en rentrant à la maison on quitte la jaquette qui eut chiffonné une garniture fixe.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE

COURRIER

M. F. — Nous n'avons pas encore donné la recette du Cassoulet. « Toulouse » nous l'a promise.

Vicomtesse de M. — Le présent numéro vous donne partiellement satisfaction. Nous espérons compléter bientôt.

L. H. du Breuil. — Avez dû recevoir réponse par lettre.

Château de B... — Vous trouverez des tringles de cuisine très commodes, chez M. Bay, 16, cour des Petites-Ecuries.

E. M. — Bonne note est prise pour la sauce bigarrade.

F. B. — Vous avez parfaitement raison. Merci de votre avis dont nous tiendrons compte.

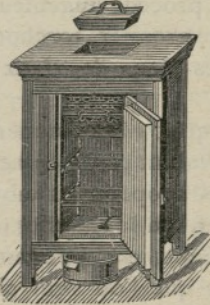
Un professeur à la Rochelle, marié, prendrait en pension élèves français ou étrangers. Installation confortable, soins de famille. Cours du lycée. Recommandation particulière du journal qui transmettra lettres.

G. R. à Versailles. — Plusieurs personnes nous demandent comme vous des renseignements sur la laiterie de **Corneux**, près Gray (Haute-Saône). Nous n'aurions pas accepté de répandre le prospectus de cet établissement si ses produits ne nous avaient point paru recommandables. Nous connaissons d'ailleurs plusieurs abonnés qui, au reçu de ce prospectus, ont fait venir du beurre, et en ont été très satisfaits.

Abonné de la première heure. — Le moyen le plus pratique pour conserver les œufs est encore, croyons-nous, le vieux système au lait de chaux. Mettre de la chaux vive dans l'eau à raison de un kilo et demi par cent litres, puis y déposer les œufs au fur et à mesure de leur récolte. Laisser le vase ouvert. Quand les œufs ne se conservent pas, c'est qu'ils étaient mauvais. Un savant étranger a indiqué récemment un procédé pour rendre bons ces œufs mauvais, c'est-à-dire pour détruire les germes qu'ils peuvent contenir *intérieurement*. Ce système paraît devoir être infaillible quand on l'applique bien, mais il est relativement compliqué, et ses résultats pratiques ne sont pas encore bien confirmés.

Château de la Resle. — Pour les tomates entières, employez le procédé que nous décrivons aujourd'hui. — Pour la sauce, voici un procédé légèrement différent de celui que nous avons publié l'année dernière. Cassez les tomates et pressez-les bien, salez, poivrez, faites partir à grand feu, et à partir du moment où l'ébullition est déclarée, laissez mijoter doucement jusqu'à réduction d'un tiers. Mettez alors en bouteille, bouchez et mettez au bain-marie, 15 minutes pour les demi-bouteilles, 25 pour les bouteilles.

**TIMBRES
ET
BUFFETS-GLACIÈRES**



**De Ménage
FABRICATION FRANÇAISE**

WILLIAMS & C^o

1, Rue Caumartin. — PARIS

FABRIQUE d'ORFÈVRERIE **MALÉZIEUX AÎNÉ**
65, Boulevard de Strasbourg, Paris.

AUTO - MOUTARDIER

Indispensable pour conserver la Moutarde
et la servir proprement.

Hygiénique
Commode
Economique



Se trouve
chez les
Orfèvres,
Bijoutiers
etc.

BUREAUX & MAGASINS : 65, Boul. de Strasbourg, 65 | ATELIERS : 6, Passage du Désir, 6
Envoi franco du Prospectus sur demande.

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties: CENT DIX-HUIT Millions
15, RUE DE LABANQUE, PARIS

PATÉS DE FOIES GRAS TRUFFÉS
EN CROUTE & EN TERRINE

Fabrique Spéciale

MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier
Cailles, Mauviettes pour Chaud-froids
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

BURETTES A HUILE PERFECTIONNÉES

BREVETÉS S. G. D. G.

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



PROPRETÉ ABSOLUE DE LA TABLE
ET DE L'HUILIER

Plus de nappes tachées

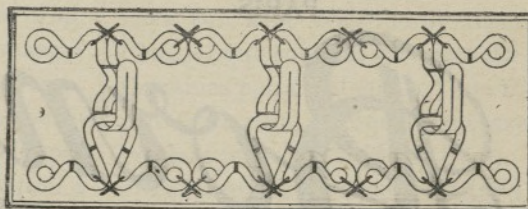
ÉCONOMIE

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

AGRAFE BALEINE & A RESSORT



La seule fermant hermétiquement
les Corsages en tenant lieu de Baleine sur toute
leur longueur.



La seule agrafe permettant de régler soi-même le jeu du ressort.

Il est indispensable de coudre
l'AGRAFE BALEINE ET A RESSORT à fil continu, c'est-à-dire sans
arrêter et casser le fil à chaque agrafe, et de serrer le point.

En vente dans les principaux Magasins de nouveautés et mercerie

Ayuntamiento de Madrid

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, 63, rue d'Angoulême. Paris, et toutes pharmacies.

quelle qu'en soit l'origine : GASTRALGIE, DYSPÉPSIE (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 SCHLACKER, 257, RUE SAINT-HONORÉ