

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 : Escalopes de veau en papillotes.

Recettes : Crème express — Soufflé au potiron — Sauce crevette — Ox-tail Soup.

Octobre gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Petits conseils : Nettoyage dangereux — Les seaux à charbon.

Variétés : French Cookery.

Mode : Chiffons.

Courrier.

ESCALOPES DE VEAU EN PAPILLOTES

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Les escalopes de veau en papillotes que les grands restaurants servent avec tant de « chic », enveloppées dans un papier bien gonflé et doré par le feu sous lequel nous devinons de suite un mets succulent, sont d'une grande ressource pour les déjeuners ; car leur préparation, en apparence compliquée, est au fond assez rapide.

Choix de la viande

Il est préférable de tailler les escalopes dans la longe ou filet, qui est la partie la plus délicate du veau mais aussi la plus chère. A défaut de filet, on prend du

contre-filet ou noix, dont la viande est un peu plus sèche.

Il importe de bien parer la viande et d'enlever toutes les parties nerveuses, qui feraient gondoler l'escalope. Les parures d'ailleurs, ne sont pas perdues : elles sont excellentes pour faire du veau « sauté à la Marengo » ou « sauté à la bourgeoise » ; mieux vaut les employer ainsi qu'en blanquette.

La viande étant parée, je la coupe *par le travers* en tranches d'environ 1 centimètre et demi à 2 centimètres d'épaisseur, que j'aplatis avec la batte — ou, à défaut, avec un couperet, — de manière à les réduire à peu près à 1 centimètre d'épaisseur. La viande doit être moins aplatie que pour les escalopes à la Viennoise, dont la recette a été donnée dans le *Pot-au-Feu*.

Il est bon de mouiller la table sur laquelle repose la viande et l'instrument avec lequel on l'aplatit : la chair glisse alors sans se déchirer.

Proportions

Pour 6 escalopes pesant chacune environ 100 grammes, il faut :

200 grammes de jambon — cuit, de préférence ;

150 grammes de champignons ;

20 à 25 grammes d'échalotes, soit 3 ou 4 échalotes moyennes ;

1 gousse d'ail, si on ne la craint pas ;

1 ou 2 tomates fraîches — ou, a défaut, 3 cuillerées de sauce tomate ;

1 cuillerée à bouche de persil finement ciselé ;

1 gramme de poivre ;

1 pointe de muscade ;

30 grammes de beurre ;

10 grammes de farine, soit une cuillerée à bouche rase ;

1/2 verre de cuisine de vin blanc, soit 1 décilitre ;

1 verre de jus ou de bouillon, soit 2 décilitres.

La quantité de sel ne peut se fixer ; elle dépend du degré de salaison du jambon et du bouillon.

Le sauté

Je commence par faire sauter les escalopes.

Pour cela, je fais chauffer dans un sautoir 30 à 40 grammes de beurre avec 2 ou 3 cuillerées d'huile. Inutile d'en mettre davantage. Au lieu de beurre, on peut prendre une cuillerée de dégraissis ; mais il est bon de toujours mettre de l'huile qui emmagasine plus de chaleur.

Quand le mélange fume, j'étends les escalopes dans la casserole en évitant qu'elles se touchent ; et je laisse cuire à feu vif et à casserole découverte, environ 3 minutes : quand le dessous de l'escalope est brun et glacé, il est temps de la retourner. Je laisse encore autant de temps, puis j'enlève les escalopes et les tiens au chaud, toujours en évitant de les placer les unes sur les autres.

Il est essentiel de mener le feu vivement, car si la viande n'est pas bien saisie, elle laisse échapper son suc, et dès lors elle est dure et filandreuse.

Le jambon

Le jambon se coupe en lames très minces, un peu plus étroites que l'escalope

dont on leur donne la forme, autant que possible.

Si on l'emploie cru on le fait sauter dans la casserole après avoir retiré les escalopes, une demi-minute de chaque côté.

Il est préférable d'employer du jambon cuit ; il est plus moelleux que celui qu'on ferait sauter. Je vous recommande, en passant, le jambon Coleman.

Les légumes

Occupons-nous maintenant des légumes qui vont entrer dans la sauce.

Je pèle la tête seulement des champignons, et je hache ces parures avec les queues — pas trop fin, car elles cuiraient trop et perdraient leur goût.

Je coupe la tête par le travers en tranches minces. Ces escalopes blanches formeront au milieu des parures noires une marbrure appétissante. En « haute école », on les cuit à part, pour les avoir encore plus blanches. Inutile de nous astreindre à cette complication.

Je cisèle, c'est-à-dire je coupe en très fins l'échalote ; et j'écrase l'ail avec une fourchette sur une assiette. Je cisèle également le persil sans le hacher ; la plus grande partie de son jus, et par conséquent de son goût, étant absorbée par le bois sur lequel on le hache.

Enfin je pèle les tomates, je les coupe en tranches et les débarrasse des pépins.

La sauce

Tous mes légumes étant ainsi préparés, je fais la sauce.

Je vide presque complètement le sautoir dans lequel ont cuit les escalopes, n'y laissant que la valeur d'une cuillerée à bouche de graisse.

Cette graisse étant bien chaude, j'y jette l'échalote que je laisse cuire quelques secondes en la tournant avec la cuiller de bois. J'ajoute aussitôt les champignons, la

tomate, l'ail, le persil, vin blanc, bouillon, sel, poivre et muscade. Je laisse cuire 3 ou 4 minutes à feu modéré, en tournant toujours. Au bout de ce temps, les champignons sont cuits, la tomate est fondue, et le tout forme une purée consistante.

A ce moment seulement, j'ajoute les parures hachées du jambon, si j'ai employé du jambon cuit d'avance; j'amalgame 30 grammes de beurre manié avec la cuillerée de farine, et je retire du feu.

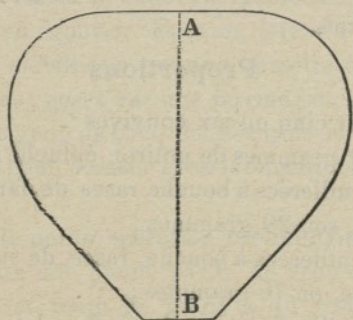
Il est bon d'ajouter alors un jus de citron.

La papillote

Le papier ordinaire ou papier écolier, ne vaut rien pour les papillotes : il a trop peu de corps. Il est indispensable, si l'on veut réussir, d'employer du papier d'office.

Ce papier, que l'on trouve chez les épiciers, est vergé, de teinte blanc grisâtre, et présente l'aspect des papiers anciens. Son format ordinaire est de 45 centimètres sur 27 par feuille simple. Il est excellent pour confectionner des caisses en papier, des cornets, pour couvrir les gâteaux afin de les préserver d'un coup de feu.

Je plie une de ces feuilles en deux, ce qui me donne un carré long, ayant un côté fermé. Je découpe en commençant sur l'angle supérieur fermé, en donnant la

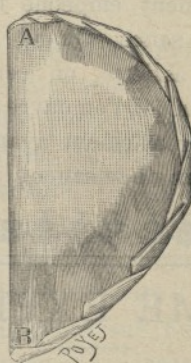


forme d'un cœur ayant le côté large en haut; et je viens finir en bas à 3 ou 4 centimètres du pli, de manière que le cœur n'ait pas de pointe.

Le dressage

Pour dresser une escalope, j'étends la papillote sur la table et je la graisse avec de l'huile sur toute sa surface.

Puis, sur le milieu d'une moitié du papier, je place environ une cuillerée à bouche de sauce. Sur cette sauce, je mets une tranche de jambon, et au-dessus l'escalope. Sur cette dernière, j'applique une nouvelle lame de jambon que je recouvre elle-même d'une cuillerée de sauce.



Je replie alors la papillote sur l'escalope. Puis, appliquant les deux bords du papier l'un contre l'autre, je ferme la papillote en les festonnant par une série de plis faits en dessus, c'est-à-dire sur la surface de la papillote qui ne touche pas la table. Je les commence par le bout le plus large, en A, pour les finir à la pointe en B, comme l'indique la figure ci-dessus.

C'est très simple. Mais il importe de serrer pour que l'escalope soit bien emprisonnée. Si l'air peut s'échapper, la papillote ne gonfle pas au four, et l'escalope a mauvais aspect.

Les escalopes peuvent être ainsi préparées d'avance. Mais il est préférable de ne pas les faire attendre trop longtemps, parce qu'alors le papier se ramollit et elles sont plus difficiles à bien réchauffer.

On ne les met au four qu'à la dernière minute, rangées dans le plat où on doit les

servir. On évite, bien entendu, de les placer les unes sur les autres. Aussi, quand on en a un certain nombre, est-on souvent obligé de prendre deux plats.

Il faut un four assez chaud, où on les laisse environ 2 minutes. Quand le papier brunit, il est temps de les retirer.

Si l'escalope est froide quand on la met au four, il faut employer un four moins chaud, pour éviter que le dessus forme croûte. On la laisse alors une minute de plus.

Le gonflement empêche le papier de toucher à la sauce. Quand on a l'escalope sur son assiette, on cerne le feston avec le couteau, et l'on ouvre facilement la papillote, le gonflement ayant détaché sa face supérieure de la sauce.



CRÈME EXPRESS

Plusieurs abonnées nous ayant demandé des renseignements au sujet de la crème express, nous pensons que quelques indications sur ce produit pourront être utiles à tout le monde, car après expérience personnelle, il nous paraît destiné à rendre de réels services.

Rien de plus simple que son emploi : vous avez une crème à faire rapidement, et, je suppose, un cordon-bleu novice ou surchargé ce jour-là d'autres soins. Il suffit de vous procurer de bon lait et une boîte de crème express, vanille, café ou chocolat.

Cette boîte renferme une préparation complète sous la forme de granules.

Vous faites chauffer le lait, et dès qu'il bout, vous y jetez une quantité proportionnelle de ces granules. Vous laissez cuire cinq ou six minutes tout au plus. Puis, vous passez à travers une passoire au-dessus du moule ou des pots de crème, et c'est fini. Quand le tout est froid, la crème est absolument prise, et d'un goût très franc et très bon.



SOUFFLÉ AU POTIRON

CET entremets, facile à faire et très délicat, a de plus, le mérite de revenir extrêmement bon marché.

Il est très apprécié par les enfants, les personnes âgées ; et généralement par tous ceux qui aiment les « plats doux ». Nous avons choisi, parmi plusieurs recettes, une des plus simples.

Choix du potiron

Ce choix est fort important, car, à l'exemple du melon, le potiron est très variable dans sa maturité ; et si sa pulpe est insuffisamment parfumée, vous n'obtiendrez qu'une préparation insipide.

L'espèce du potiron est également à considérer ; celle qu'on désigne sous le nom de *giraumon*, ou potiron turban, est bien préférable ; mais comme on ne la trouve pas partout, nous avons expérimenté la recette avec le simple potiron jaune, communément appelé *citrouille*, et qu'on voit en ce moment à toutes les portes des fruiteries.

Proportions

Pour cinq ou six convives :

750 grammes de potiron épluché ;

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

5 cuillerées à bouche, rases, de sucre en poudre, ou 70 grammes ;

3 cuillerées à bouche de bon lait ;

3 cuillerées à café de kirsch ;

3 œufs entiers ;

Gros comme un œuf de pigeon de beurre ou 30 grammes.

Le potiron

Enlevez les graines et les filaments du potiron, de façon à ne laisser que la chair bien nette ; pelez-le et coupez-le en morceaux du volume d'une noix, environ.

Mettez-les dans une casserole émaillée, ou un poêlon de terre, plutôt que dans du fer étamé ; pour mijoter doucement, un vase de faïence est préférable, et il ne risque pas de communiquer quelque goût de métal au potiron.

Dans la casserole où vous avez mis vos morceaux de potiron, ajoutez un verre d'eau fraîche et une forte pincée de sel. Couvrez et posez la casserole sur feu modéré, pour que le potiron cuise sans attacher : 25 à 30 minutes suffisent. Assurez-vous, avant ce délai, que les morceaux du fond n'attachent pas au poêlon, mais remuez avec précaution pour ne pas mettre le potiron en bouillie ; cela gênerait tout à l'heure pour l'égoutter.

Le potiron rend, par lui-même, une assez forte proportion d'eau ; seulement cette eau est insipide et elle doit être soigneusement rejetée après la cuisson.

Le potiron étant à point, ce qui se reconnaît du reste à ce qu'il s'écrase très facilement, versez-le dans une passoire, et laissez bien égoutter. Ensuite, jetez-le sur un tamis métallique ou une passoire à trous très fins ; posez sur une terrine ; et, avec le champignon de bois, donnez trois ou quatre coups pour écraser grossièrement les morceaux.

Cette petite opération préliminaire doit extraire une bonne partie de l'eau du potiron, et toute la pulpe a dû rester sur le tamis. Jetez cette eau ; et maintenant pilez de nouveau, mais cette fois pour faire passer tout le potiron à travers le tamis ; il ne doit rester que fort peu de résidus.

La liaison

Mettez dans un bol la quantité de farine indiquée ; versez-y d'abord une cuillerée de lait froid, et mêlez bien avec une petite cuiller de bois, jusqu'à ce que le tout soit converti en une pâte sans grumeaux ; ajoutez une seconde cuillerée de lait, délayez encore ; et enfin mettez votre troisième cuillerée de lait qui convertit le mélange en une bouillie très claire et bien lisse.

Vous avez rincé et essuyé la casserole où a cuit primitivement le potiron. Remettez-y votre purée et incorporez-y en tournant, le peu de bouillie. Ajoutez le morceau de beurre — dont vous distrayez gros comme une noisette pour beurrer le moule ou le plat — et deux cuillerées à bouche de sucre en poudre.

Posez maintenant sur feu modéré, et tournez doucement, jusqu'au premier bouillon. Laissez épaissir et lier assez pour que nul liquide ne surnage sur la purée.

Retirez une minute près du feu et ajoutez vos jaunes d'œuf, préalablement délayés avec le kirsch, en mélangeant soigneusement. Tenez au chaud, mais ne laissez plus bouillir ; et gardez toujours la casserole découverte pour éviter la buée qui retomberait du couvercle.

Les blancs d'œufs

Tout ce qui précède peut être fait d'avance, pour les besoins du service ; c'est à dire une heure, si l'on veut, avant le moment de mettre le soufflé au four. Mais la préparation du blanc d'œuf doit être gardée pour le dernier moment, car les blancs d'œufs battus en neige retombent et se liquéfient s'ils attendent. De plus, il est nécessaire, pour obtenir un résultat

plus prompt et plus certain, d'opérer le fouettage dans un endroit frais.

Donc, quelques minutes avant d'enfourner le soufflé, battez vos œufs en neige bien ferme, en leur mélangeant petit à petit trois cuillerées de sucre en poudre. Incorporez avec précaution cette mousse dans votre purée, de façon à tout bien amalgamer, légèrement et vivement cependant, afin de conserver autant que possible les blancs d'œufs dans leur état neigeux.

Ensuite versez tout d'un coup ce mélange dans le moule ou le plat préalablement beurré, et mettez immédiatement au four modéré pendant une quinzaine de minutes.

Le four ne doit pas être rouge du côté du foyer, car le soufflé trop brusquement saisi ferait croûte et l'intérieur ne cuirait pas. Mais la température doit être soutenue.

Observations

Le lait doit avoir préalablement bouilli, car au contact du potiron il pourrait tourner sans cette précaution.

On peut supprimer le kirsch, si l'on ne craint pas les mets très doux et un peu fades.

Les quantités indiquées remplissent un moule de 20 centimètres de diamètre sur une hauteur d'environ 3 centimètres. Le soufflé ne monte guère que d'un centimètre.

On peut le faire cuire indifféremment dans un moule ou dans un plat creux.

Si l'on ne dispose pas d'un four, on peut mettre le soufflé sur un feu très doux, ou, plutôt sur un feu recouvert de cendres, et le couvrir du four de campagne chargé de charbons incandescents.

LA VIEILLE CATHERINE.

Menus

HUITRES

ROGNONS SAUÏS AU MADÈRE
ÉPAULE DE MOUTON A LA BOULANGÈRE
TERRINE DE LIÈVRE
SALADE DE BETTERAVES
FONDUE AU GRUYÈRE

POTAGE PURÉE DE POIS

CARRELET GRILLÉ SAUCE AUX CAPRES
NOIX DE VEAU BRAISÉE A LA CHICORÉE
CANARD FARCI ROTI
POMMES MERINGUÉES

MOULES A LA MARINIÈRE

RAGOUT DE MOUTON
PATÉ DE VEAU ET JAMBON
SALADE DE CHOUX-FLEURS
TARTE AUX POMMES

POTAGE JULIENNE

FILETS DE SOLE ORLY
ÉPAULE DE MOUTON BRAISÉE SUR PURÉE DE MARRONS
POULET ROTI
CÉLERI AU JUS
SOUFFLÉ AU POTIRON

HARENGS FRAIS MARINÉS

ESCALOPES DE VEAU EN PAPILLOTES
BŒUF A LA MODE FROID
SALADE D'ESCAROLE
OMELETTE AUX POMMES

SOUPE AUX CHOUX

CROQUETTES DE POISSON
LANGUE DE BŒUF A LA PARMESANE
LAPIN DE GARENNE ROTI SAUCE MARINADE
ÉPINARDS A LA CRÈME
SOUFFLÉ DE RIZ

ESCARGOTS A LA VIGNERONNE

OMELETTE AUX ROGNONS
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE DE POMMES DE TERRE GRATINÉES
POIRES CUITES AU FOUR

OX-TAIL SOUP

BARBUE SAUCE CREVETTE
POULET AU RIZ SAUCE CARY
GIGOT DE CHEVREUIL ROTI
PATÉ DE GRIVES EN CROUTE
SALADE
CARDONS AU JUS
ASPIC DE POMMES



OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La baisse sur la marée que nous signalions il y a quinze jours s'est arrêtée; et la tendance actuelle est à la hausse. C'est un peu la faute de la température : quand il fait froid, on pêche moins; et, d'autre part, le poisson se conserve mieux.

Le saumon étranger, peu recommandable en cette saison, n'arrive qu'en faibles quantités : 14 à 16 francs le kilo. La truite saumonée d'Italie vaut de 7 à 8 francs. La pêche de la petite truite de rivière est fermée le 20 octobre.

La sole a augmenté : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Le cours du turbot ne varie guère; 3 fr. 50 à 4 francs le kilo. La barbrue, 4 fr. 50.

Le bar est moins abondant que la semaine dernière : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. En revanche, le mullet semble se décider à arriver : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

Le maquereau a augmenté : 60 et 70 centimes ce qu'on payait, il y a quelques jours, 40 et 50.

Bons merlans : 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

Le hareng se maintient à 15 et 20 centimes.

On peut considérer la saison de la sardine comme terminée.

Les excellents petit rougets de la Méditerranée ont encore un peu baissé : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. C'est le moment d'en manger.

Quelques dorades excellentes : 2 fr. à 2 fr. 50 pièce.

Langoustes et homards remontent et monteront encore : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

La crevette est toujours bon marché : 7 francs le kilo la rose « belle moyenne » ; 2 fr. 25 à 2 fr. 50 la grise.

On peut commencer à manger des huitres.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Le cours des perdreaux est stationnaire : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Les cailles importées sont superbes de graisse : 1 fr. 50.

Les faisans arrivent en plus grand nombre : 5 à 7 francs les poules; 6 à 8 francs les coqs.

Commencement des bécasses : 6 à 8 francs.

Les alouettes abondent et sont fort belles : 2 fr. 75 à 3 francs la douzaine.

Grives : 60 à 75 centimes.

Les bécassines sont assez bien en chair : 2 fr. à 2 fr. 50.

On voit quelques canards sauvages : 4 francs à 4 fr. 50. Les sarcelles : 2 fr. 25 à 2 fr. 75.

Lièvres de pays : 7 à 9 francs. Lapins de garenne : 2 fr. 25.

Les grandes chasses commencent, et le chevreuil a sensiblement baissé : 40 à 50 francs une bête entière; 12 à 16 francs un beau cuissot; 8 à 12 francs un filet.

La volaille est toujours au même prix : 4 à 6 francs un beau poulet; 7 à 9 francs une bonne poularde.

Canards nantais à 4 et 5 francs; rouennais : 7 et 8 francs.

Superbes dindonneaux de 7 à 11 francs.

Commencement des escargots.

VIANDE DE BOUCHERIE

La viande de boucherie, que l'on espérait avoir bonne à cette époque, laisse fort à désirer. C'est la pleine saison des bœufs normands et des nivernais, mais les bonnes bêtes sont fort difficiles à trouver; par suite des pluies persistantes la viande manque de sucs. D'autre part, les cultivateurs, ayant beaucoup de foin, gardent le bétail.

Le bon mouton devient aussi de plus en plus rare. De même le veau.

La saison du porc commence.

LÉGUMES

Les légumes augmentent.

On voit toujours des petits pois (la seconde récolte) : 1 fr. 75 à 2 francs le litre.

On ne trouve plus guère de haricots verts convenables à moins de 40 centimes la livre, et les beaux valent 60 centimes.

Flageolets : 70 à 80 centimes le litre. Soissons : 60 centimes.

Les tomates restent à 20 et 25 centimes la livre.

Il faut renoncer à les farcir ou à en faire de la

sauce tomate. Mais elles sont encore précieuses comme condiment d'une sauce.

Beaucoup de jolis choux-fleurs à 30 et 40 centimes.

Choux de Bruxelles : 20 et 25 centimes le litre.

Le céleri rave devient meilleur : nous en avons mangé d'assez bon en mayonnaise (20 cent. le pied).

Le céleri ordinaire est bon.

Les artichauts deviennent durs et chers : 35 à 50 centimes. Ils sont cependant encore assez bons à cuire.

Commencement des cardons : 1 fr. 50 le pied ; et des crosnes du Japon : 50 à 60 cent. la livre.

Betteraves rouges.

FROMAGES DE SAISON

Le fromage frais n'a plus rien de séduisant.

Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande sont toujours à peu près les seules variétés à recommander.

Attendons à l'année prochaine pour le Brie, le Camembert et le Coulommiers.

SALADES

Toujours beaucoup de laitue, chicorée, escarole.

La romaine se maintient à 25 centimes le pied ; la mâche à 25 centimes la livre.

On aperçoit quelques bottes de barbe de capucin.

FRUITS

Les poires *Duchesse* sont bonnes.

Beaucoup d'assez belles pommes. Mais d'une manière générale, on ne peut encore dire si les fruits se conserveront bien.]

Les coings se vendent 20 et 25 centimes la livre ; ils ne se conservent pas, comme nous l'indiquions dans notre précédent numéro. Les personnes qui désirent faire des confitures doivent se hâter.

On voit toujours des noix, et de superbes figues de Marseille.

Raisin magnifique, de 40 à 60 centimes la livre.

Nous entrons en plein dans la saison des châtaignes. La récolte est médiocre, paraît-il, comme quantité.

Les grands marchands de comestibles, seuls, se hasardent à vendre des grenades qui ne sont pas encore mûres.

Enfin, c'est le moment des arbouses, ces ravissantes petites boules rouges, plus agréables à regarder qu'à manger, et que les marchands des petites voitures nous offriront bientôt au rabais sous le nom de « fraises d'Afrique ».

Les dattes sont arrivées.



NETTOYAGE DANGEREUX



L'USAGE de l'essence minérale pour le nettoyage des gants à la maison étant assez répandu, je voudrais prémunir mes lectrices contre les dangers sérieux que cette opération peut présenter.

On s'imagine à tort que l'essence est inflammable seulement au contact du feu et qu'on peut, par conséquent, la manipuler en toute sécurité dès qu'on est hors de portée d'un foyer quelconque.

Peut-être avez-vous lu dans les journaux — il y a de cela quelques semaines — qu'une jeune fille s'était atrocement brûlée en voulant nettoyer des gants de peau elle-même.

Je connaissais un peu cette pauvre enfant, employée dans une maison de lingerie ; et une personne de son entourage m'a raconté comment l'accident s'est produit. La malheureuse fille avait mis ses gants ; et, ayant trempé ses mains dans l'essence, elle les frottait l'un contre l'autre pour nettoyer la peau des gants. Ceci se passait dans la cuisine, loin de toute lumière, mais par une température assez élevée.

Soudainement, elle vit ses mains en flammes ; et, dans son épouvante, elle ouvrit la bouche pour crier. L'aspiration attira vers son visage la flamme qui s'engouffra jusque dans la gorge de l'infortunée.

Elle a souffert horriblement pendant trente-six heures avant de mourir, sans pouvoir proférer un mot. Le médecin qui fut appelé a déclaré que le frottement seul de deux surfaces imbibées d'essence, sans même une élévation accidentelle de la température environnante, suffit pour provoquer l'inflammation.

Voilà donc une cause d'accident à éviter.

M^{me} BELIN.



Sauce Crevette

(SAUCE RICHE)

LA sauce crevette est souvent appelée « Sauce Riche », ayant été, affirme-t-on, créée au café *Riche* pendant l'Exposition de 1867.

Elle accompagne agréablement les gros poissons cuits au court-bouillon : turbot, barbue, saumon... En ce cas, on la présente à part dans une saucière. Souvent aussi on la sert avec des filets de poisson pochés au vin blanc : filets de sole, de barbue, etc. Alors, au lieu de la servir à part, on en couvre ces filets au moment de les servir ; en complétant, si l'on veut, le décor avec quelques queues de crevettes et des rondelles de truffe.

Cette sauce n'est, en somme, qu'une hollandaise enrichie d'une purée de crevettes. Elle exige beaucoup de très bon beurre ; mais comme toutes les sauces « montées au beurre », à tort réputées d'une préparation difficile, elle est facile à réussir.

Proportions

Les proportions suivantes donnent la quantité de sauce strictement indispensable pour masquer les filets d'une sole d'une livre, soit pour 4 à 5 personnes. Cette base permettra d'apprécier la quan-

tité nécessaire pour une grosse pièce, suivant le nombre de convives.

- 150 grammes de beurre ;
- 150 à 175 » de crevettes, poids brut ;
- 3 à 4 écrevisses ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 1 cuillerée à bouche de vinaigre.

La purée de crevettes

Employez des crevettes grises ; les crevettes roses ou *bouquets*, beaucoup plus chères, ont en outre moins de goût ; et elles ne dispensent point d'employer du beurre d'écrevisses si l'on veut que la sauce ait une jolie couleur.

On pile les crevettes entières : chair et carapace. La purée est moins facile à passer et de moins jolie couleur que quand on pile seulement la chair des queues ; mais elle a plus de goût, à cause de l'« intérieur » de la petite bête.

Broyez donc les crevettes dans un mortier en y mêlant environ 25 grammes de votre beurre, soit gros comme une belle noix. On facilite ainsi la dislocation, la pulvérisation de la chair. En 7 ou 8 minutes, si l'on broie ferme, on obtient une pâte suffisamment écrasée.

Passez alors cette pâte au tamis métallique, à l'aide du champignon de bois. Il ne faut pas imprimer au champignon un mouvement circulaire : la purée passe alors très lentement. Poussez le droit, d'avant en arrière, ou d'arrière en avant, en le relevant chaque fois qu'il est arrivé à l'extrémité de sa course pour repartir en appuyant fortement de manière à faire glisser la purée sous lui. Si vous frottez en va-et-vient continu, comme on frotte le parquet, l'opération est plus longue.

En 7 ou 8 minutes également, on passe toute la purée. Il est bon de s'interrompre deux ou trois fois pour gratter le dessous du tamis, afin de faire tomber dans le plat

la purée qui a passé et qui y reste toute entière attachée.

Le beurre d'écrevisses

Le beurre d'écrevisses n'est pas indispensable ; il sert surtout à colorer la sauce, à laquelle il ajoute en outre un excellent goût. Si vous n'en avez point de préparé « selon l'art », il est facile d'en improviser.

Pour les quantités dont nous nous occupons, 3 à 4 écrevisses moyennes suffisent.

Faites-les cuire rapidement, égouttez-les, enlevez la chair des queues et jetez dans le mortier toute la carapace avec les pattes et l'intérieur. Pilez vigoureusement.

Mieux vaut, à mon avis, manger « en famille » les trois ou quatre queues que de les piler avec les carapaces. Le pilage serait plus long, et la chair dense de l'écrevisse alourdit la sauce.

Quand tout est bien broyé, ajoutez 25 à 30 grammes de beurre, et continuez à piler jusqu'à ce que vous obteniez une purée rose bien amalgamée. Passez alors cette purée au tamis métallique, comme vous avez passé les crevettes.

L'essence de poisson

Le poisson étant cuit, faites un peu d'essence de poisson qui corsera le goût de la sauce, et vous sera, en outre, précieuse pour l'allonger et la ramener au degré de légèreté voulu, si elle était trop épaisse.

Pour cela, prenez cinq ou six cuillerées à bouche du court-bouillon dans lequel a cuit le poisson, et ajoutez-y autant de vin blanc. A moins que le poisson ait cuit ou poché dans le vin blanc, auquel cas vous prenez de suite dix ou douze cuillerées de cette cuisson.

Ajoutez une cuillerée de vinaigre, ou mieux un jus de citron, et 15 grammes de

poivre. Faites réduire de moitié à feu vif, et gardez de côté.

Il est bon pour cette opération d'employer une casserole émaillée. Dans une casserole étamée, le vinaigre et le vin blanc noircissent.

Tous ces préparatifs peuvent être faits d'avance.

La sauce

Un quart-d'heure avant de servir, délayez hors du feu le jaune d'œuf avec une ou deux cuillerées d'essence de poisson dans une casserole, autant que possible étroite et haute : c'est plus commode. Evitez que l'essence soit trop chaude, l'œuf durcirait et vous ne pourriez pas lier la sauce.

Ajoutez peu à peu le beurre, ainsi que la purée de crevettes et le beurre d'écrevisses, en tenant sur feu modéré, et en tournant sans cesse avec la cuiller de bois ou avec un fouet métallique. En un mot, procédez absolument comme pour une sauce hollandaise ; la seule précaution à prendre est de ne pas chauffer trop vite, surtout au commencement. Si on chauffe trop fort, l'œuf durcit, se forme en grumeaux, et la sauce tourne.

En ne mettant pas la purée de crevettes d'un seul coup, dès le commencement, l'amalgame se fait mieux, et la sauce est moins dure à travailler.

Si vous avez une casserole installée pour le bain-marie, vous avez moins de précautions à prendre. Mais vous pouvez fort bien vous en passer ; il suffit d'un peu d'attention.

Cette sauce ne doit pas être trop épaisse. Quand vous avez incorporé à peu près tout le beurre, ajoutez de l'essence de poisson, si c'est nécessaire pour l'alléger. Mais faites le progressivement pour éviter que la sauce « retombe » et perde le moel-

leux que vous lui avez donné en la travaillant avec le beurre.

Si elle doit attendre un peu, tenez-la au chaud dans un bain-marie.

Observations

Pour avoir une sauce très lisse et très fine, il est indispensable de passer la purée de crevettes et le beurre d'écrevisses à l'étamine avant de faire la sauce. Utile aussi de clarifier préalablement le beurre.

Mais dans la cuisine courante de famille on fera bien en général d'éviter cette complication.

MAZARIN.

Ox-tail Soup

Il y a un grand nombre de façons de préparer l'ox-tail. On emploie également le Madère, le Xérès et le Porto, parfois avec une abondance qui rend ce potage aussi succulent que dispendieux. Voici une recette de ménage, d'après la formule de M. Colombié, qui fournit un potage agréable, tout en étant d'une grande simplicité.

Nous savons comment se prépare le potage queue-de-bœuf. On fait suer une queue de bœuf avec des légumes, on mouille et on laisse cuire comme un pot-au-feu. Nous ne reviendrons pas sur les détails donnés à cet égard dans le *Pot-au-Feu* du 15 juillet 1894.

Pour convertir en ox-tail deux litres environ de potage queue-de-bœuf — quantité suffisante pour huit personnes, — faites bouillir la moitié de ce bouillon préalablement dégraissé et passé. Quand l'ébullition est déclarée, jetez-y quatre cuillerées à bouche rases de tapioca, ce qui fait tomber l'ébullition pendant quelques secondes. Dès qu'elle a repris, couvrez la casserole,

retirez-la sur le coin du fourneau, et laissez le tapioca *pocher* vingt minutes.

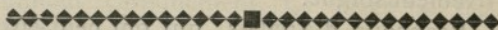
Passez alors à l'étamine, mêlez dans une casserole au reste du consommé et chauffez jusqu'à ébullition, en *vannant*, c'est-à-dire en agitant sans cesse avec le fouet.

Essence

D'autre part, mettez dans une casserole un verre à Madère de Madère et un verre à liqueur de cognac. Ajoutez deux grains de piment corail ou un demi gramme de Cayenne et faites réduire à moitié, à casserole découverte.

Passez, et incorporez alors au consommé que vous versez dans la soupière, au fond de laquelle vous avez mis quelques morceaux de queue triés et parés.

On sert aussi l'ox-tail soup avec une très légère brunoise de carottes, c'est-à-dire avec des petits carrés de carotte que l'on fait pincer légèrement dans une sauteuse épaisse, avec du beurre clarifié. Ces carrés doivent être bien cuits, dorés, pas déformés. Il faut les couper en morceaux minuscules; (quelque chose comme un millimètre de côté) un instrument spécial est indispensable. Ce « perfectionnement » n'est pas en rapport avec le mal qu'il exige. M.



RENOUVELLEMENTS

Nos souscripteurs dont l'abonnement arrive à expiration, en auront trouvé l'avis sur leur bande. Nous les prions de vouloir bien nous envoyer le montant de leur réabonnement.

A la date du 8 novembre prochain, nous recouvrerons par la voie de la poste les abonnements nouveaux qui n'auraient pas été acquittés. Cette perception donne lieu à une majoration de cinquante centimes pour frais.



FRENCH COOKERY

Il nous a paru intéressant de relever les considérations suivantes, développées dans le livre de cuisine de M^{re} Beeton, qui est classique en Angleterre.

La cuisine du peuple français, dit cet auteur très répandu, est supérieure à celle de toutes les autres nations; et non seulement les chefs français sont les meilleurs cuisiniers du monde, mais les plus petites gens de la province et de la campagne possèdent des talents culinaires remarquables. Il est avéré qu'on trouve beaucoup plus de femmes françaises que de femmes anglaises sachant bien faire la cuisine. Une initiation précoce est le secret de cette supériorité : les jeunes filles françaises commencent cette partie de leur éducation en jouant de bonne heure avec de minuscules cuisines.

Les françaises ont sur nous l'avantage de comprendre le meilleur parti à tirer de toutes choses en matière de nourriture. En Angleterre toute bonne cuisinière ordinaire saura cuire un gigot accompagné de légumes; peut-être réussira-t-elle un *Yorshire pudding*. Une femme française, avec les mêmes éléments, ferait un dîner relativement soigné.

Beaucoup d'Anglais, qui ont peut-être toujours été privés de bonne cuisine, reprochent à nos voisins de trop s'occuper de ce qu'ils mangent. Où est le mal? Les Français ont deux repas par jour alors que nous en avons trois ou quatre : il est tout naturel qu'ils aiment à trouver de la variété dans ces deux repas, à avoir des légumes accommodés de diverses façons, des potages appétissants, sans être extravagants, et des plats délicats, comportant moitié moins de viande que nous en servons dans nos dîners courants.

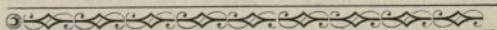
On a en France presque toutes les denrées en abondance ; le chiffre des im-

portations chez nous en est la meilleure preuve. Le lait, le beurre, le fromage, les œufs, la volaille, nous sont expédiés en grandes quantités; et nous dépendons encore dans une large mesure de ce pays pour les fruits et les légumes.

Le poisson, les œufs, les légumes et les « douceurs » comptent en France parmi les meilleurs plats. La chose tient peut-être à ce que dans beaucoup de maisons, ces mets constituent, une fois par semaine, le menu du jour. Et, en se plaçant, non pas au point de vue religieux, mais à celui de l'hygiène, on peut regretter que cette coutume ne soit pas observée chez nous, et que nous regardions la viande comme un élément indispensable de notre nourriture quotidienne.

Quant au pain français, aussi renommé que la plupart des autres produits culinaires, il présente des variétés que nous ne pouvons nous flatter de posséder...

Ces considérations générales, inspirées par un sens très pratique, nous ont paru bonnes à noter. Il nous arrivera d'ailleurs, à notre tour, de faire ressortir les avantages de certaines coutumes anglaises d'assimilation facile



COLLECTION 1893

Le nombre des demandes parvenues nous permet d'annoncer la réimpression de la première année du *Pot-au-Feu*.

Les signataires des bulletins de souscription recevront donc avant la fin de l'année, les dix-sept numéros publiés en 1893.

Ces dix-sept numéros, reproduction complète de l'édition originale, formeront un volume broché avec table des matières.

Nous maintiendrons jusqu'à la fin de l'année, pour nos abonnés, le prix de cinq francs fixé pour cette collection (port à notre charge, frais de recouvrement à la charge du souscripteur.)

On peut souscrire encore à ces conditions dans le délai indiqué.



CHIFFONS

Nous nous occuperons un peu, aujourd'hui, de l'habillement des petites filles, et, pour commencer, de leurs chapeaux d'hiver.

On les fait toujours aussi grands, couverts de nœuds volumineux en ruban qu'il s'agisse des chapeaux ronds ou des capotes. Ces dernières, immenses, en feutre, affectent les formes exagérées les moins esthétiques des chapeaux de « mère grand » figurant sur les vieux livres d'images. C'est la mode, c'est nouveau et amusant, mais ce n'est certes pas joli.

Autant la capote en étoffe coulissée, toute souple et de dimensions proportionnées est jolie et pratique, autant les énormes cabriolets raides et durs sont disgracieux et se prêtent mal aux mouvements enfantins.

Beaucoup mieux compris, dans leur genre, sont, cette année, les chapeaux ronds. Ils ont pour la plupart conservé la forme cloche si seyante aux fillettes à cheveux bouclés. On les fait généralement en beau feutre ras, avec les bords non doublés ni bordés, mais simplement maintenus par un petit laiton de soie apparent, cousu à l'extrémité même du bord.

Les garnitures, comme je l'ai dit, sont presque exclusivement composées de ruban : ruban de taffetas surtout, de velours, d'épinglé, uni, changeant, écossais, mais point d'étoffe en pièce.

Toujours des nœuds avec des coques en ailes de moulin, plantés juste au milieu du devant, ou bien des choux de chaque côté, mais allongés et très rapprochés, de façon à presque se confondre en un seul, avec une aigrette de ruban ou de plumes lisses émergeant du chou gauche.

Les choux se font beaucoup en fronçant le ruban sur l'une de ses lisières, ce qui forme une espèce de crête de ruban très facile à exécuter et à disposer soi-même. J'ai vu dans une bonne maison spéciale pour enfants, un gentil chapeau pouvant servir de modèle type : le feutre ras mordoré forme cloche, avec deux choux allongés en ruban cerise froncé en crête. Du chou gauche partait, assez en avant, un panache bien fourni en plumes de coq, fermes et recourbées. Ce genre de plumes constitue une garniture peu coûteuse et très solide, si l'on veut quelque chose de plus que le ruban. Quant aux teintes des feutres et des rubans, pour ces derniers, toujours beaucoup de cerises, dans toutes les gradations de tons, de l'écossais vert et bleu rayé jaune ou rouge.

Les feutres dans la gamme du marron, depuis le loutre jusqu'au tabac clair dominent certainement. Le beige se fait moins, ou plutôt sa teinte s'est accentuée vers le doré ; c'est surtout en feutre peluche que se fait cette nuance. Le fond, en ce cas, est de feutre ras, et les bords seulement, à longs poils brillants et soyeux.

Robes et manteaux n'ont pas subi de modifications bien appréciables dans leurs façons. La forme américaine fait presque toujours le fond de toutes les combinaisons, avec, pour les robes, la ceinture moins remontée sous les bras que l'an passé, et placée à la hauteur réelle de la taille de l'enfant.

La jaquette de drap plus ou moins tail-

leur se fait toujours pour les fillettes d'une douzaine d'années, ou même au dessous de cet âge si l'enfant est d'une taille plus élevée que la moyenne. Mais d'une façon générale, le manteau long, l'hiver, est préférable, pour les petites filles, à la jaquette courte; d'abord parce qu'il est plus confortable, et ensuite parce qu'il supprime les étages de couleurs souvent disparates produits par la juxtaposition de la jupe, du vêtement et du chapeau. Sur une si petite superficie d'individu, l'ensemble de tous ces éléments divers donne une impression d'arrangement, de retapage. Ou c'est la robe qui ne va pas avec le chapeau, ou ce dernier avec la robe: l'histoire enfin de la chèvre, du chou et du loup. Comme, en somme, les petites filles ne gardent leur chapeau qu'à la promenade, l'important est de l'assortir au manteau et de ne pas se préoccuper de la robe, au moins pour le costume de tous les jours.

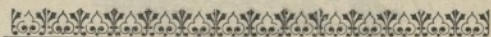
De plus en plus, les grandes collerettes de lingerie dont j'ai déjà parlé; à deux volants finement plissés et ourlés d'une valenciennaise basse, pour les jeunes enfants, ou figurant un grand empiècement à volant pour les fillettes déjà grandes.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P. S. — Les **Agrafes Baleine et à ressort** sont maintenant connues et adoptées par les grands ateliers qui tiennent à la perfection de leurs corsages où nul pli défectueux ne doit se produire. Il ne s'agit point ici de leur faire une réclame dont leur notoriété peut se passer, mais d'éclairer nos lectrices sur la manière de coudre ces agrafes et ces portes jumelles. Il est arrivé que quelques personnes ont cousu ci et là des agrafes comme s'il se fût agi des agrafes de l'ancien système, et elles ont été étonnées de ne point avoir la flexibilité, la rigidité de la baleine et de la fermeture annoncées. Peut-on compter sur la solidité d'une chaîne dont les chaînons seraient rompus? Les agrafes baleine et à ressort ont des pieds élargis qui forment

une légère armature flexible; aussi ces pieds doivent-ils être, pour ainsi dire, liés entre eux par un point fortement serré et un fil continu. Cousues les unes à côté des autres, sans interruption, ces agrafes demandent également à être placées très droit, tout zigzag étant défectueux, on le comprend facilement.

Les nouvelles agrafes sont le *nec plus ultra* des fermetures. Encore faut-il savoir les bien placer. Les bons outils demandent, on le sait, de bons ouvriers.



LES SEAUX A CHARBON

Voici le temps des ramoneurs; il faut songer à organiser les cheminées, chercher pelles et pincettes, et préparer les seaux à charbon. Ces derniers perdent assez vite à l'usage leur beau brillant noir, sans compter que les chocs fréquents dans les escaliers des caves, ou contre les angles des poêles, écaillent par places le vernis et laissent à nu la tôle qui se rouille rapidement.

Il y a un moyen bien simple et peu coûteux de remettre nos seaux à neuf.

Achetez chez le premier droguiste ou marchand de couleurs venu pour quelques sous de vernis du Japon; c'est un liquide sirupeux d'un noir intense, il se débite au détail. Au moyen d'un pinceau, vous l'étendez en couche mince sur l'objet à revernir, préalablement essuyé; le vernis sèche très rapidement et ne laisse pas d'odeur. On peut ainsi repeindre tous les ustensiles de tôle noire vernie, à condition qu'ils n'aient pas à subir de forte chaleur, auquel cas le vernis dégage une odeur de « poêle neuf » très caractéristique, mais sans subir d'altération.

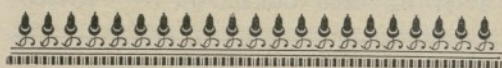
LADY PRATICK.

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

DIX SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Nous signalons et n'hésitons pas à recommander un élégant volume que vient de publier la Librairie illustrée : *Mesdames nos aïeules, Dix siècles d'élégance*, texte et dessins de A. Robida.

Cet ouvrage, très coquettement édité, amusant à souhait et très instructif, est illustré de nombreux dessins et de trente aquarelles hors texte qui donneront à nos lectrices d'utiles indications pour leur toilette, en leur fournissant des motifs de comparaison entre les modes actuelles et les costumes anciens. (Le volume franco 3 fr. 50.)



COURRIER

Comte d'A. — Il est fort difficile d'obtenir au four des perdreaux cuits « roses », comme avec la broche. Il importe de bien saisir le rôti, et de le retirer à temps : c'est là une question d'appréciation de feu sur laquelle il n'est guère aisé de discourir. — La recette des pommes de terre soufflées a été publiée dans le *Pot-au-Feu* du 15 avril 1894. La voici en deux mots : mettez les pommes de terre dans la friture marquant de 100 à 110 degrés. Continuez à chauffer modérément. Quand les pommes de terre surnagent enlevez-les et plongez-les dans la friture à 200 degrés. — Nous indiquons dans chaque numéro, au « mois gastronomique », les fromages de saison. — Veuillez nous donner votre adresse, nous vous écrirons pour la question du vinaigre.

M^{me} G. R. — Le défaut de liant de votre sauce du homard à l'américaine doit venir d'un défaut de réduction. Voici, très sommairement, comme vous le demandez, la recette du *Café Riche* que nous développerons un de ces jours :

Jetez les tronçons de homard avec assaisonnement dans de l'huile bien chaude. Au bout de 2 ou 3 minutes versez un verre de cognac que vous allumez, et un verre de vin blanc. Ajoutez échalote, ail, 2 tomates, bouquet garni, un peu de bouillon, et laissez cuire vingt minutes.

Enlevez alors le homard, et faites réduire la cuisson en y ajoutant l'intérieur du homard, beurre et persil haché.

M. de la B. — Vous ne trouverez guère qu'aux Halles des coquilles Saint-Jacques naturelles. Adressez-vous de notre part à M^{me} Mettetal, 13, pavillon de la marée, Halles centrales, qui se fera un plaisir de vous en procurer. — Les burettes à huile de Courty sont de prix très variables, suivant le cristal. Nous vous faisons adresser le prix-courant. — Nous publierons une table à la fin de l'année, comme nous l'avons fait pour l'année 1893.

L. D. — Vous pouvez vous adresser, pour le poisson, à M^{me} Mettetal, 13, pavillon de la marée, Halles centrales. Pour la volaille, à Piètlement, 10, rue Montmartre. Pour les plats froids, vous trouverez une exactitude absolue, d'excellente cuisine et des prix raisonnables chez Néraud, successeur de Quillet, rue de Buci. — Bonne note est prise pour les gauffres.

Château B. M. — Remerciements. Le papier d'étain dont on couvre les pâtés est analogue à celui qui enveloppe le chocolat. Vous en trouverez chez les épiciers et chez les marchands de papier bien montés.

L. B. — Bonne note est prise pour les tripes à la mode de Caen et les escargots à la Bourguignonne.

S. D., à Roubaix. — Bonne note est prise pour le potage bisque. — La recette des filets de sole « à la Marguery » se trouve dans le *Traité pratique de cuisine bourgeoise* de M. Colombié.

Château de M. — Pour le fromage Chantilly, garnissez de crème glacée un moule à fromage. Remplissez l'intérieur de crème Chantilly sucrée à raison de 100 grammes de sucre par demi-litre de crème. Recouvrez de crème glacée, et mettez dans la glace au moins une heure.

A. de B. — Les agrafes baleine et à ressort doivent, pour former baleine, être cousues l'une à côté de l'autre, sans intervalle. On a le tort souvent de coudre ces agrafes écartées, dès lors elles ne forment point baleine.

Il est en outre nécessaire de coudre fortement pour que la ligne reste droite, et que les agrafes ne jouent pas.

Marquise de R. — Ce consommé est, en effet, très bon pour préparer du bouillon instantané. Vous le trouverez chez Gillot, rue des Petits-Champs.

Vienne. — Ce sont des saucisses de porc frais, même chair que le schipolata.

Plusieurs abonnées. — Il est inutile, pour l'instant, de nous demander des cuisinières. Si nous en connaissions de recommandables, nous l'indiquerions dans le journal.

G. et B. — Nous ne pouvons vous adresser le numéro contenant la terrine de lapin, puisque l'année 1893 est épuisée.

Fernande. — Chez David, 5, rue des Capucines.

Robert V. — La barre de bois se place au-dessus de la fente, perpendiculairement à cette fente, et à l'intérieur du sac. On fronce, et on coud les anneaux pour accrocher ce sac.

M^{me} A. B., Saint-Leu-Taverny. — Les cèpes ne peuvent pas être conservés frais ; déjà, après un jour passé, les vers s'y mettent. Mais vous pouvez conserver des cèpes de la façon suivante :

Frotter la peau brune avec un linge (ne jamais peler ni laver) pour enlever les parcelles de foin

paille, poussière, etc. Couper la queue ras et poser les cèpes sur un linge. Saler la partie molle avec du sel mi-fin, légèrement broyé, afin de chasser entièrement l'eau dont s'imbibera le linge.

Au bout de quatre heures, mettre les cèpes en boîtes sans y rien ajouter. On fait souder les boîtes et on les fait cuire, c'est-à-dire bouillir au bain-marie, pendant deux heures, pour la contenance d'un litre; pendant une heure pour un demi-litre.

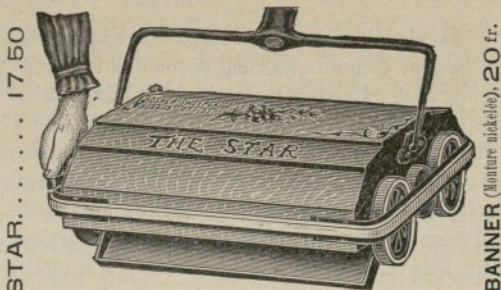
On peut aussi frire les cèpes à l'huile après les avoir préparés comme ci-dessus. Les égoutter sur un tamis après la friture et mettre en boîtes que l'on soude pareillement. Cuire au bain-marie la boîte d'un litre pendant une heure, la boîte d'un demi-litre pendant une demi-heure. Par ce second procédé, on conserve une plus grande quantité de cèpes.

M^{me} A., à Z. — Nous répétons que les demandes de changement d'adresse doivent nous parvenir cinq ou six jours à l'avance. Généralement, elles nous sont envoyées quand, déjà, le service du numéro est fait et déposé à la poste pour le timbrage.

Voir la suite aux pages III et VII de la couverture.

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
samedi 3 novembre 1894.

BALAIS AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS



WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS

APRÈS-MIDI ANGLAISES

CONVERSATIONS PRATIQUES EN ANGLAIS

Travaux à l'Aiguille, Tricot, etc.

Conformément au programme officiel des écoles anglaises

POUR FILLETES & JEUNES FILLES

Chez Miss LARKIN

Le Jeudi, de 3 à 5 heures

35, Rue de Berri (Champs-Élysées).

Références auprès de la direction du Journal.

58, boulevard de la Villette

PARIS

Bornibus

SA

MOUTARDE

Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

PATE ÉPILATOIRE DUSSEY

Employée une ou deux fois par mois, elle détruit les poils follets disgracieux sur le visage des Dames, sans aucun inconvénient pour la peau, même la plus délicate. Sécurité, Efficacité garanties. — 50 Ans de Succès. — (Pour la barbe, 20 fr.; 1/2 boîte, spéciale pour la moustache, 10 fr. franco mandat.) — Pour les bras, employer le PILIVORE — DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.

Le Gérant : A. DESBOIS

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