

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> 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* : Œufs à la tripe.  
*Recettes* : Sauce Béarnaise — Hachis de bœuf en gâteau — Petites galettes à thé — Cassoulet.  
*Menus*.  
*Novembre gastronomique* (Seconde quinzaine).  
*Notes culinaires* : Stove mat.  
*Hygiène* : Les poêles empoisonneurs.  
*Variétés* : Les chrysanthèmes.  
*Mode* : A propos de nappes.

## ŒUFS A LA TRIPE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

On sert souvent aujourd'hui comme œufs à la tripe, des œufs durs mêlés à une purée *Soubise*, laquelle est, comme vous savez, une purée d'oignons liée avec une béchamel. C'est une hérésie. Pour préparer des œufs à la tripe, tels que les mangeaient nos pères, on passe au beurre des oignons émincés, on lie avec un peu de farine, puis on mouille avec vin blanc et bouillon; en un mot, on fait un roux. On obtient ainsi une sauce dorée onctueuse qui, si elle est réussie, fait de ce plat, considéré parfois comme vulgaire, un mets des plus appétissants.

## Proportions

Pour 6 œufs :  
 2 oignons moyens ;  
 1 verre à madère de vin blanc ;  
 1/2 litre de bouillon ;  
 1 cuillerée rase de farine, soit 10 grammes ;  
 60 grammes de beurre, soit un demi quart ;  
 10 gr. environ de fromage râpé, ou un peu de mie de pain ;  
 Sel, poivre, persil, vinaigre ou citron.

## Cuisson des œufs

Je commence par faire cuire durs les œufs que j'ai toujours soin de plonger dans l'eau bouillante. Je sais ainsi que je dois les retirer exactement au bout de 10 minutes.

Si je les plonge dans l'eau froide, la cuisson commence avant l'ébullition, mais j'ignore à quel moment, et ne puis par conséquent apprécier le temps nécessaire pour les obtenir durs. Je pourrais, il est vrai, les laisser également 10 minutes à partir du moment où l'ébullition a commencé. Mais, j'ai cru remarquer que c'est trop; et que souvent, dans ce cas, le blanc prend une teinte verdâtre peu appétissante.

Je crois encore, qu'en plongeant l'œuf dans l'eau bouillante, en « saississant »,



par conséquent le blanc, on évite que le jaune se déplace et se rapproche du « bord » de l'œuf, ce qui empêche, quand on le coupe par le travers, d'obtenir des rondelles régulières et se tenant bien.

Enfin, pour *monder* les œufs, c'est-à-dire pour les débarrasser de leur coquille, il est préférable de ne point les rouler sur la table ; on a ainsi chance de les écraser et de détacher le jaune du blanc.

Tenez l'œuf dans le creux de la main gauche ; puis, avec la lame d'un couteau un peu large, frappez à plat légèrement sur le milieu de l'œuf que vous tournez de façon à casser la coquille en couronne. La coquille s'enlève alors sans difficulté.

### Préparation

Pendant les 10 minutes nécessaires à la cuisson des œufs, on a tout le temps de préparer la sauce.

Après avoir pelé les oignons, je les cisele en filets très fins — à peine comme une allumette bougie — et je les jette dans une sauteuse où j'ai mis fondre mon demi-quart de beurre. Il faut qu'au moment où je les mets, le beurre soit bien chaud.

Je les laisse blondir à feu pas trop vif, en les remuant de temps à autre avec la cuiller de bois ; et, quand ils ont pris une teinte bien dorée, j'ajoute la farine.

Je la laisse cuire une ou deux minutes, en tournant toujours avec la cuiller pour bien amalgamer ; et, dès qu'elle est blonde — il ne faut pas la laisser roussir, — j'ajoute le bouillon et le vin blanc. Je donne un coup de fouet pour amalgamer le tout ; puis après avoir ajouté sel, poivre, un jus de citron ou un filet de vinaigre, je baisse le gaz ou je retire sur le coin du fourneau.

La sauce est prête ; si elle doit attendre quelque temps, il faut la laisser sur le coin

du fourneau, sans bouillir, pour ne la verser sur les œufs qu'au moment de servir.

La sauce doit être assez fortement relevée en poivre. On peut y mettre aussi une pointe de muscade.

### Dressage

Les œufs étant cuits durs et débarrassés de leur coquille, je les coupe par le travers en tranches d'environ un demi centimètre d'épaisseur et je les range sur un plat à gratin légèrement beurré, superposant les couches en dôme.

Dix minutes avant de servir, je verse la sauce dessus, petit à petit, à l'aide d'une cuiller ; après quoi je saupoudre toute la surface des œufs de mie de pain fraîche ou de fromage râpé, et je fais gratiner au four.

Pour cela, si je dispose du gaz, je n'ai qu'à placer le plat sous une rampe allumée. Si je suis obligé d'employer un fourneau à charbon, je place une brique froide sous le plat afin que la chaleur arrive seulement *sur* les œufs, et non pas dessous.

Le plat doit être servi dès que le gratin a pris une teinte dorée.

---

*Les cours de M. Auguste Colombié ont lieu le lundi à 3 heures, au magasin d'exposition de la Compagnie du gaz, 116, boulevard Saint-Germain. Ceux de M. Driessens se font le jeudi à 3 heures, au magasin de la Compagnie, 28, rue du Quatre Septembre. Les personnes désirant assister à l'un de ces cours, n'ont qu'à envoyer leur nom au directeur de l'un de ces magasins d'exposition, qui leur fera parvenir gracieusement une carte d'entrée.*

---





## SAUCE BÉARNAISE

**L**A sauce *béarnaise*, par excellence « sauce de restaurant » où elle fait toujours plaisir, accompagnant un entrecôte, apparaît rarement sur la table de famille. On la croit de préparation fort difficile. Et le fait est que lorsqu'un cuisinier parle d'une sauce « montée au beurre », il a, dans la voix, des tremblements capables de dissuader pour longtemps les « profanes » d'entreprendre une chose aussi difficile. Cinq minutes de conversation sur ce chapitre avec un « artiste » vous procurent pour plusieurs nuits des cauchemars de sauce tournée.

Je ne saurais pourtant me lasser de le répéter, rien n'est plus simple que de réussir une de ces sauces au beurre dont la *hollandaise* est le prototype. Il suffit d'y consacrer 10 minutes sans la quitter. Toutes ces sauces se préparent de même : on amalgame du beurre et de l'œuf, et l'on introduit un condiment variable qui constitue l'élément caractéristique de la sauce.

Nous avons publié jadis la recette de la sauce *hollandaise*; tout récemment nous avons révélé les mystères de la sauce *crevette*. Nous donnons aujourd'hui la formule de la sauce *béarnaise* qui est une

simple *hollandaise* relevée principalement d'échalote et d'estragon. On voudra bien m'excuser d'insister encore sur certains détails de principe communs à toute cette catégorie de sauces que l'Angleterre nous envie.

### Proportions

Pour un entrecôte d'environ une livre et demie, soit pour 6 personnes :

125 à 150 grammes de beurre fin, soit un bon quart;

2 beaux jaunes d'œuf ou 3 moyens;

1 verre à madère de vinaigre;

1 verre à madère de vin blanc;

3 ou 4 échalotes moyennes;

1/4 de feuille de laurier;

20 grains de poivre blanc concassés;

1 clou de girofle;

1 petit bouquet de persil et cerfeuil;

Quelques branches d'estragon.

En principe, « classiquement », on ne met que de l'échalote et de l'estragon. Mais, tout en accordant la prédominance à ces deux aromates, je trouve bon d'ajouter les autres dans les proportions indiquées.

Les jaunes d'œuf doivent être bien séparés des blancs.

Le poivre blanc est préférable au noir, parce qu'il ne noircit pas la sauce.

Il est bon de jeter l'estragon 1 minute dans l'eau *presque* bouillante, pour lui enlever son amertume.

### L'extrait

Préparez d'abord « l'extrait » d'aromates qui donnera le goût à la sauce.

Pour cela, prenez une petite casserole, émaillée de préférence, les casseroles émaillées faisant noircir vinaigre et vin blanc.

Mettez-y vinaigre et vin blanc, et faites réduire à feu vif — casserole découverte bien entendu.

Quand ce liquide est réduit d'environ un



tiers, ajoutez les échalotes épluchées et ciselées en dés très fins, ainsi que tous les autres aromates que vous mettez entiers.

A partir de ce moment, faites réduire à feu un peu moins vif, afin que le liquide s'imprègne bien de tous les parfums. En mettant les aromates dès le début, ils supportent une plus longue évaporation, ce qui leur fait perdre du goût.

Quand le liquide est réduit à peu près à la valeur d'une forte cuillerée à bouche, retirez du feu; et passez-le dans une passoire très fine, ou même dans une mousseline. Ne craignez pas d'appuyer pour exprimer les quelques gouttes de cuisson dont les herbes peuvent être imprégnées.

Laissez refroidir, jusqu'à ce que cet extrait soit seulement tiède.

### Les œufs

Prenez maintenant une casserole étroite et haute où vous mettez les jaunes d'œuf.

Une casserole émaillée est, à la rigueur, préférable, parce que, comme nous l'avons déjà expliqué, l'angle du fond avec les parois étant arrondi, on « ramène » plus facilement la sauce qui a tendance à s'y attacher.

Verser-y petit à petit l'infusion, quand elle est suffisamment refroidie, en tournant constamment.

En versant tout d'un coup, ou en versant l'infusion trop chaude, vous risquez de cuire brusquement les œufs, c'est-à-dire de voir tourner la sauce. Ce qui se produit encore facilement si, au lieu de verser l'infusion sur les œufs, vous précipitez les œufs dans l'infusion.

Si, ayant été trop vite, vous voyez des grumeaux se former dans le mélange, ne « jetez pas de suite le manche après la cognée ». Le mal peut encore parfois se réparer. Pour cela, vous plongez immédiatement la casserole dans l'eau froide; puis,

au bout d'un instant vous passez le mélange à travers une passoire très fine. Si une très petite quantité d'œuf seulement a été trop saisie, il ne reste que quelques grumeaux sur la passoire; et, en deux ou trois coups de cuiller ou de fouet, vous « reliez » la sauce.

### Incorporation du beurre

Ces préliminaires terminés — ils exigent, tout au plus, huit ou dix minutes — il ne vous reste plus qu'à incorporer le beurre.

Procédez exactement comme nous l'avons indiqué pour la hollandaise et la sauce crevette.

C'est-à-dire mettez gros comme une noix de beurre dans la casserole que vous tenez sur le fourneau; et tournez vivement avec la cuiller de bois, ou avec un petit fouet, en ayant soin de ne pas trop chauffer. Faites attention à promener surtout la cuiller contre les parois du fond de la casserole où l'œuf a tendance à cuire plus rapidement.

Quand le morceau de beurre est fondu, ajoutez-en un second, puis un troisième... en attendant toujours que le morceau soit fondu pour en mettre un autre. Tournez sans cesse, et ne chauffez pas trop. Si votre sauce n'est pas assez cuite, il sera toujours temps de la chauffer davantage quand tout le beurre sera incorporé. Alors, vous courrez moins de dangers, car l'œuf ayant absorbé tout le beurre, sera moins facilement « saisi ».

Dès que la sauce est prise, d'ailleurs, vous pouvez aller plus vite.

Quand tout le beurre est incorporé, salez, goûtez; et si la sauce ne vous paraît pas suffisamment cuite et consistante, continuez à chauffer sans cesser de tourner.

Enfin, ajoutez une pincée de feuilles d'estragon coupées très minces, que vous avez dû préalablement plonger une minute



dans l'eau *presque* bouillante pour enlever leur amertume. L'eau tout à fait bouillante déverdit les feuilles.

### Observations

Avec une casserole installée dans un bain-marie on n'a guère à craindre de voir tourner la sauce. Mais, sans bain-marie, il suffit d'un peu d'attention pour ne pas la manquer.

La *béarnaise* doit être plus épaisse que la hollandaise; on peut l'obtenir aussi consistante que la plus belle mayonnaise.

Elle doit être très relevée.

A partir du moment où commence l'incorporation du beurre, il suffit de dix minutes pour la terminer. Elle peut attendre quelques instants, mais à condition d'être maintenue au chaud, dans le bain-marie ou sur le coin du fourneau, et d'être fréquemment remuée.

D'autre part, au contraire de la hollandaise qui se sert très chaude, la béarnaise se sert seulement tiède.

Quand la béarnaise accompagne un entrecôte que l'on découpe sur la table, on la présente à part dans une saucière.

Pour les tournedos et les filets-mignons (petites rondelles de filet panées et grillées), on l'étend en couronne sur chaque tournedos et chaque filet-mignon.

Ajoutons enfin, qu'au lieu d'incorporer le beurre en morceaux, on peut verser petit à petit du beurre fondu, pas trop chaud et n'ayant pas bouilli. On peut alors « monter » la sauce hors du feu, et ne la chauffer qu'au dernier moment, pour achever de la faire prendre. On gagne ainsi quelques minutes, mais je n'oserai affirmer que le procédé est plus sûr.

MAZARIN.

## Menus

ABATTIS DE DINDE AUX NAVETS  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
AVEC RIZ A LA CRÉOLE  
TERRINE DE LIÈVRE  
SALADE  
CHÊPES AUX CONFITURES

POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE  
SOLE NORMANDE  
FILETS MIGNONS SAUCE BÉARNAISE  
FAISAN ROTI ENTOURÉ DE MAUVIETTES  
CROUTE AUX CHAMPIGNONS  
ASPIC DE POMMES

ŒUFS A LA TRIPE  
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ  
BŒUF CHASSEUR  
SALADE  
BEIGNETS SOUFFLÉS

POTAGE VELOUTÉ  
BŒUF BOUILLI  
GARNI DE CROQUETTES DE POMMES  
DE TERRE  
POULET AU BLANC  
LIÈVRE ROTI  
CROSNES DU JAPON  
SOUFFLÉ AU POTIRON

COQUILLES DE SAINT-JACQUES  
COTE DE VEAU FOYOT  
GALANTINE DE HURE  
SALADE DE BETTERAVES  
GATEAU DE SEMOULE

POTAGE CRÈME D'ORGE  
MERLANS MONTREUIL  
FOIE DE VEAU PIQUÉ AU CÉLERI  
DINDONNEAU ROTI SUR CRESSON  
MACARONI A L'ITALIENNE  
POMMES AU RHUM

ESCARGOTS A LA VIGNERONNE  
HACHIS DE BŒUF EN GATEAU  
MAYONNAISE DE POULET  
POMMES DE TERRE FONDANTES  
BRIOCHE AU MADÈRE

POTAGE A L'OIGNON  
SOLE AU GRATIN  
GIGOT BRAISÉ SUR PURÉE DE MARRONS  
PERDREAUX ROTIS  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
CRÈME RENVERSÉE





## NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

Les poissons, ahuris par la tempête, seraient tout disposés à se laisser prendre; mais nos pêcheurs — on ne saurait les blâmer — hésitent à sortir du port. La marée arrive en fort petite quantité, et, pour peu que le temps continue, les prix vont encore augmenter.

En fait de salmonides, il n'y a plus de mangeable que la truite saumonée de Dantzig : 8 francs le kilo.

Le turbot, toujours abondant, n'a point subi de variations : 3 fr. 25 et 3 fr. 50 le kilo. La barbrue : 3 fr. 75.

Le bar est très rare : 6 francs le kilo. Le mulot, dont c'est la pleine saison, arrive en faible quantité : 5 fr. 50 le kilo.

La sole a monté à 5 fr. 50 le kilo. Le merlan reste à 2 francs.

Le maquereau augmente : 80 et 90 centimes pièce.

Le hareng, « éreinté » par le gros temps, arrive tout déplumé. Il est de qualité médiocre : 20 et 25 centimes.

Homards et langoustes se vendent couramment 4 fr. 50 le kilo.

Les rougets de la Méditerranée deviennent chers : 5 et 6 francs le kilo.

Par ce temps de froid aux pieds, les pêcheuses de crevettes restent chez elles. La crevette grise vaut 3 francs le kilo; la rose, de 12 à 22 francs.

Bonnes coquilles St-Jacques — c'est la saison — à 20 centimes.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les perdreaux deviennent plus rares, et les cours s'en ressentent. On ne peut guère avoir un

bon perdreau moyen à moins de 3 francs; un très beau, 4 francs.

Les cailles valent toujours 1 fr. 50; les petites, 1 fr. 25.

Beaucoup de faisans : 5 francs un bon coq; 6 fr. 50 ce qu'il y a de mieux. Les poules : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

On trouve encore de bonnes alouettes à 2 fr. 50 et 2 fr. 75. Au-dessous de ce prix, elles sont maigres. Le passage touche à sa fin.

Les dernières grives se vendent 80 et 90 centimes.

Les bécassines valent de 2 fr. 25 à 2 fr. 50. Elles sont admirables de graisse.

Canards sauvages : 4 et 5 francs. Sarcelles : 2 fr. 50.

On voit quelques vanneaux à 90 centimes.

Le perdreau manquant, la feuille étant tombée, on chasse beaucoup le lièvre, et ce quadrupède est très bon marché : 6 fr. 50 à 7 fr. 50. C'est le moment de faire des pâtés.

Les cours du chevreuil sont à peu près stationnaires : 10 et 12 francs un joli cuissot; extra, 14 et 15 francs; côtelettes premier choix, 75 centimes.

Bons petits poulets de grain à partir de 2 fr. 50. Un beau poulet : 5 francs. Poulardes : 7 et 8 francs. Chapons : 9 à 10 francs.

La saison s'avance pour les canards, et les prix augmentent sensiblement. Nantais : 7 et 8 francs. Rouennais : 8 et 9 francs.

C'est la pleine saison des dindons. Dindes superbes de 8 à 12 francs; dindons, de 10 à 18 francs.

Oies fines : 1 franc la livre.

Les foies gras de Strasbourg commencent à être bons; il faut encore attendre une quinzaine pour ceux du midi.

### LÉGUMES

N'abusons pas des derniers petits pois à 5 francs le litre.

Les haricots verts du pays sont finis. Ceux d'Afrique, bons en ce moment, valent de 60 à 80 centimes la livre; ceux du Midi, toujours plus fins, 70 à 80 cent. Ceux d'Espagne, à la peau grisâtre, ordinairement supérieurs à ceux d'Afrique, sont mauvais actuellement, à cause du temps qui sévit de l'autre côté des Pyrénées.

Flageolets frais : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le litre. Flageolets trempés, reconnaissables à leur verdure appétissante, 40 et 50 centimes.



Le soisson frais est fini ; le soisson trempé 40 centimes.

Les tomates exotiques n'arrivent pas encore ; les tomates françaises qui restent sont peu recommandables.

Les endives sont atrocement chères ; il en sera ainsi jusqu'aux gelées qui rendront aussi les salsifis meilleurs.

Toujours pas mal de choux-fleurs. Choux de Bruxelles : 25 centimes le litre.

Crosnes du Japon, 40 et 50 centimes le demi-kilo.

Les cardons sont excellents : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 le pied suivant grosseur.

Les artichauts de Paris sont rares et mauvais. L'artichaut de Bretagne, aux formes arrondies, est assez abondant : 30 et 40 centimes, de grosseur moyenne.

Lentilles.

Nous avons toujours : céleri, céleri rave, potiron, betteraves, radis noirs, topinambours.

Les truffes sont encore médiocres.

#### FROMAGES DE SAISON

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

Le Brie qui devrait être bon à cette époque, laisse encore à désirer.

Quant au Camembert et au Coulommiers, ils sont encore plus en retard.

#### SALADES

Beaucoup de salades : laitue, chicorée, escarole, romaine, barbe de capucin.

La mâche est très abondante : 25 centimes la livre.

Le pissenlit vert apparaît ; il est encore dur et mauvais.

#### FRUITS

L'année semble mauvaise pour les fruits d'hiver. Ils se conservent mal, et il est rare de trouver une poire succulente.

Le raisin, moins abondant que l'année dernière, s'abîme facilement : 50 et 60 centimes la livre, en qualité très ordinaire ; le beau Fontainebleau : 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

Les premières oranges sont arrivées ; absté-nons-nous.]

Outre les dattes, les bananes et les grenades, nous avons comme fruits exotiques : kakis du Japon, Cherymolias ou anones, avocats et man-gues.

## HACHIS DE BŒUF EN GATEAU



Comme on a l'habitude, pour accommoder les restes de bœuf bouilli, de faire usage d'oignons, d'échalotes, de vinaigre, etc. Cet assaisonnement, tout indiqué du reste, pour donner de la saveur à une viande assez insipide, a l'inconvénient de ne pas plaire à tous les estomacs.

La préparation que nous indiquons aujourd'hui, dépourvue de tous condiments irritants, conviendra donc un peu partout ; mais surtout dans les maisons où il y a des enfants, toujours affriolés par ce qui ressemble à un gâteau.

Elle permet d'utiliser avantageusement des restes de peu d'importance ne pouvant fournir de tranches présentables, et qui, ainsi accommodés, font profit et même honneur. De plus, l'exécution est fort simple et très rapide, chose à considérer pour la cuisson du déjeuner.

#### Proportions

Pour une demi-livre de bœuf prêt à hacher :

Un verre 1/4 de bon lait, soit 2 décilitres 1/2 ;

Gros comme un très bel œuf de beurre, ou tout au plus, 60 gr. ;

2 œufs ;

2 cuillerées rases de farine, soit 20 gr.

1/2 cuillerée de panure.

#### Le bœuf

Enlevez la graisse et principalement les nerfs et toutes les parties musculuses de la viande. Hachez ensuite les chairs très fin ; ce résultat s'obtient facilement et vite avec une viande très cuite, comme l'est le bœuf.



### La sauce

Dans une casserole assez grande pour contenir tout à l'heure le bœuf haché, mettez les  $\frac{3}{4}$  seulement de votre beurre avec la farine ; faites chauffer sur un feu très doux pour laisser fondre seulement, tandis que vous tournez avec la cuiller de bois en délayant, de façon à former une pâte sans grumeaux.

Versez alors, peu à peu et toujours en tournant, le lait chaud ; laissez chauffer, sans bouillir, pendant une ou deux minutes, selon le feu, sans cesser de tourner, pour faire *légèrement* épaissir. Cette sauce doit rester comme une bouillie très claire, très coulante.

Retirez la casserole du feu ; et au bout d'une minute, afin que la chaleur ne les saisissent pas, versez-y vos jaunes d'œufs qu'il n'est pas nécessaire de délayer préalablement, pourvu que vous tourniez tout de suite pour les bien mêler.

Maintenant, ajoutez le bœuf haché ; tournez encore afin que le mélange soit bien égal, après avoir mis deux fortes pincées de sel, une petite prise de poivre et un peu de muscade râpée.

### Le gâteau

Battez les blancs d'œufs très fermes, et ne faites cette opération qu'au moment de les incorporer au hachis, soit juste avant de mettre le plat au four. Les blancs montent plus vite quand on opère dans un endroit pas trop chaud.

Ajoutez alors les blancs au hachis qui est dans la casserole, avec les mêmes précautions que pour les soufflés. C'est-à-dire qu'il faut amalgamer très bien la neige au hachis, mais qu'il faut le faire avec légèreté et promptitude pour que cette neige conserve son caractère mousseux, tout en étant absolument mélangée et confondue avec le reste.

Beurrez largement un plat creux allant au four, avec la moitié du beurre réservé.

Versez maintenant dans ce plat et d'un seul coup, tout le contenu de la casserole ; saupoudrez avec la chapelure et parsemez le tout de petits morceaux de beurre — l'autre moitié de votre reste — préparés autant que possible d'avance, et gros comme des pois, soit une douzaine environ.

Mettez tout de suite au four très doux, et laissez ainsi pendant vingt minutes, de façon qu'il vienne plus de chaleur sur le plat que dessous.

Le four de campagne peut fort bien remplacer celui du fourneau, mais il faut seulement poser le plat sur des cendres chaudes.

Le hachis au four doit peu à peu gonfler et monter de deux à trois centimètres environ, tandis que la surface se colore et forme une très légère croûte vers la fin de la cuisson. Surveillez ; et quand le point désiré est atteint, servez immédiatement, en posant le plat même sur un plat du service recouvert d'une serviette pliée en quatre.

### Observations

Ne pas prendre un plat trop grand, parce que le hachis s'y étalerait en couche trop mince et desséchait ; j'ai expérimenté avec un plat ayant 20 centimètres de diamètre et 3 centimètres de profondeur.

Si le four est trop chaud, le hachis ne monte pas, il gratine seulement et se dessèche intérieurement. La réussite dépend donc beaucoup du degré de chaleur. Mieux vaut dans ce cas, un four pas assez chaud, dans lequel on laisse cinq minutes de plus, qu'un four trop soutenu.

LA VIEILLE CATHERINE.





### PETITES GAULETTES A THÉ

**V**OICI une recette très simple de petites galettes pour le thé, excellentes surtout quand elles sont servies chaudes. La pâte se prépare en 10 minutes, et peut attendre cinq ou six heures, à condition de la tenir dans un endroit frais et à l'abri de l'air : dans une soupière couverte, par exemple. D'autre part, la cuisson exige à peine vingt minutes. On pourra donc, sans dérangement, préparer la pâte d'avance, mettre les galettes au four quelques instants avant de préparer le thé, et les servir toutes chaudes.

#### Proportions

Pour une cinquantaine de galettes d'environ 4 centimètres de diamètre :

- 250 grammes de farine ;
- 125 grammes de beurre ;
- 60 grammes de sucre ;
- 5 grammes de sel ;
- 2 jaunes d'œuf ;
- 1 verre à madère de lait.

On obtient ainsi une pâte un peu croquante et un peu sableuse, peu sucrée, qui permet de mieux apprécier le thé : je trouve donc inutile d'y ajouter un parfum quelconque.

#### La pâte

Faites une couronne avec la farine, le sucre et le sel. Mettez au milieu le lait et les jaunes d'œuf ; et mêlez-y, peu à peu, la

farine, sans pétrir ; c'est l'affaire d'une minute ou deux.

Quand tout le liquide est absorbé, cassez le beurre en cinq ou six morceaux, que vous écrasez dans la main au fur et à mesure avec la farine. Ne craignez pas d'écraser fortement la pâte, pour l'obtenir bien lisse. Comme pour les sablés parisiens, comme pour notre pâte à tarte, le beurre doit être assez ferme ; il faut opérer dans un endroit frais, et rapidement : 5 ou 6 minutes doivent suffire.

La pâte doit être alors lisse et assez dure. Vous pouvez, soit la faire attendre, comme je l'indiquais plus haut ; soit l'employer de suite. Plus elle a reposé, moins elle a de tendances à gondoler.

#### La cuisson

Au moment de mettre au four, abaissez la boule de pâte avec le rouleau, pour l'amener à un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez des ronds avec un verre ou un emporte-pièce, et posez-les, en les retournant, sur une plaque légèrement beurrée et saupoudrée de farine. Puis dorez la surface des galettes, en promenant dessus un pinceau trempé dans du lait ou dans du jaune d'œuf.

Mettez à four assez chaud.

Si les galettes ne sont pas cuites au bout de 20 minutes au plus, elles seront mauvaises. Au dernier moment, vous pouvez les retourner et les laisser ainsi deux ou trois minutes, si le dessous n'est pas suffisamment cuit.

#### MAZARIN.

Le jury de l'Exposition internationale de Lyon vient de décerner le **Grand Prix**, la plus haute récompense, à la Fabrique des Produits alimentaires Maggi, rue Montmartre, 154, à Paris.

Nous rappelons, comme la chose est indiquée à nos annonces, que, sur demande adressée à la Maison Maggi, tout lecteur du *Pot-au-Feu* reçoit des échantillons gratuits de ses « Potages à la minute ».





## CASSOULET

Le meilleur Cassoulet de France se mange à Toulouse au grand hôtel Tivollier. Il n'est pas un voyageur qui n'aille goûter le fameux ragoût méridional dans cette antique maison, également la première pour les pâtés de foies de canard aux truffes du Périgord.

M. Tivollier a bien voulu nous communiquer sa recette. Son Cassoulet est un véritable plat de luxe; la richesse et la variété des éléments qui le composent, autant que les soins avec lesquels il est préparé, expliquent sa supériorité sur tant d'autres Cassoulets.

Prendre 500 ou 600 grammes de bons haricots blancs, des bords de la Garonne; les mettre à tremper pendant 12 heures.

Au bout de ce temps, les faire blanchir; les retirer du feu après le premier bouillon, et les laisser une heure et demie dans leur eau. Les égoutter et les faire cuire aux trois quarts dans une nouvelle eau.

D'autre part, faire revenir à la graisse d'oie un quart d'oie confite ou de dinde confite, une épaule de mouton désossée, un saucisson de montagne d'environ 400 grammes, une perdrix et un jarret de porc.

Quand ces viandes sont revenues, les mouiller avec un litre et demi de bon bouillon, et les faire cuire aux trois quarts en couvrant la casserole.

Prendre alors un grand plat creux en forme de cuvette, en terre et de fabrication de Castelnaudary. Y étaler une couche de couennes blanchies, puis une couche de haricots. Semer dessus des morceaux de confit, de mouton, de saucisson, de jarret de porc et de perdrix. Les morceaux doi-

vent être coupés de la grosseur de 4 à 5 centimètres carrés environ. Mettre ensuite une couche de haricots, puis une couche de viande; et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit aux trois quarts plein.

Faire réduire un peu le bouillon dans lequel les viandes ont cuit; y ajouter une cuillerée de sauce tomate et une pincée de feuilles sèches de menthe poivrée.

Verser cette cuisson dans le plat jusqu'à ce qu'elle arrive à hauteur des haricots, sans les couvrir complètement. Goûter, pour ajouter sel et poivre, s'il y a lieu. Puis, couvrir de chapelure de pain avec du persil haché et une gousse d'ail haché.

Chauffer le four avec des ronces desséchées. Quand il est chaud, lancer sur la braise deux poignées de genièvre; placer le cassoulet, non couvert, au milieu de cette braise, et fermer le four.

Laisser mijoter et réduire tout doucement jusqu'à ce que le cassoulet soit bien gratiné et bien cuit, soit pendant environ trois heures et demie.

On sert le cassoulet dans le plat où il a cuit.

Ce plat très confortable, fait les délices des étrangers de passage dans nos régions.

TIVOLLIER.

## COLLECTION 1893

*Nous rappelons que les dix-sept numéros publiés en 1893, sont à la réimpression pour être livrés vers le milieu du mois prochain. Le prix de cette collection de la première année du journal est de cinq francs pour nos abonnés (port à notre charge, frais de recouvrement à la charge du souscripteur.)*

*Nous pouvons fournir, à raison de vingt-cinq centimes par exemplaire, les numéros parus depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1894.*





## A PROPOS DE NAPPES

**L**e linge de maison joue depuis ces dernières années dans les trous-seaux un rôle élégant que nos grand'mères n'avaient pas coutume de lui attribuer. Jadis le luxe du linge consistait seulement dans sa quantité et dans son degré de finesse, mais de garnitures point : un simple ourlet aux draps très longs, tout au plus un feston aux taies d'oreiller, et c'était tout.

Quand aux services de table, le damassé constituait par lui-même un ornement, car on était habitué à se contenter pour le courant journalier de la toile unie à litéaux blancs. Nous sommes loin de cette simplicité un peu rustique, surtout en ce qui concerne le linge de table, pour lequel maintenant on imagine chaque jour de si jolies fantaisies. L'innovation des chemins de table, a été, je crois, un des points de départ de cette évolution. Et puis, le goût s'est affiné ; on soigne davantage le détail, apportant des idées d'art dans les objets les plus usuels.

Cette année la mode est aux guipures très épaisses, Renaissance ou genre point de Venise ; et surtout aux jours, plus ou moins larges, plus ou moins compliqués, sous lesquels s'entrevoit le molleton de

couleur faisant transparent, rouge, vieil or, vert mousse, etc.

Le linge ajouré, pratique et durable, est une des plus raisonnables fantaisies qui soient à signaler dans cet ordre d'idées ; aussi je crois rendre vraiment service à bon nombre de mes lectrices en leur indiquant les jolies choses que j'ai vues ces jours-ci chez Mlles Sturel, de vraies artistes qui se sont fait une spécialité dans l'ornementation du linge de maison.

Ces dames, profitant de circonstances particulières, sont à même de faire exécuter par des ouvrières des Vosges leurs travaux de lingerie qu'elles livrent ainsi à des prix exceptionnels, ne pouvant certainement être égalés par aucun magasin.

Mais où surtout elles excellent, c'est à tirer un ingénieux parti du linge qu'on possède, et qui, sans être usé, a déjà servi. Elles transforment une ancienne nappe unie ou damassée, soit en y simulant à même, ce qui est la dernière nouveauté, un chemin de table ajouré ; soit en l'encadrant de jours en bordure.

Bien des jeunes femmes ont hérité de grands parents une provision d'anciens bons gros draps, empilés dans les armoires de province. A celles-là je conseillerai d'en confier quelques uns aux demoiselles Sturel qui en feront de charmants services à thé. La toile unie, incrustée d'épaisses guipures ou toute garnie de jours, est très à la mode, et plus de style même que le granité. On leur fera encore des nappes pour garnir les buffets et les crédences ; ce joli linge donne un air soigné à la salle à manger la plus simple.

Comme aperçus de prix, par exemple, pour faire incruster un chemin de table dans une ancienne nappe, on peut, à partir de 15 francs avoir quelque chose de très bien. Je ne puis guère, pour les « jours » au mètre, fixer de prix moyen ; ces dames les commencent à partir de 20 centimes ; pour le beau linge d'apparat elles font des merveilles en genre Renaissance, point de Venise, etc. Mais tout cela,



à la main, solidement beau, d'une élégance de bon aloi, sérieuse et bien familiale.

J'indique aussi les stores dits flamands en toile de soie ajourée, fort en vogue en ce moment; les têtes de fauteuils, les nappes de toilette, les draps et taies d'oreiller, etc., et même les grands cols Louis XIII.

Les personnes habitant la province n'ont qu'à envoyer leur linge en toute confiance à Mlles Sturel, à Paris, 86, avenue Wagram, en leur indiquant le genre de l'arrangement et le prix qu'elles désirent y mettre. En tous cas, je suis certaine qu'en s'adressant à ces dames, on trouvera chez elles des conditions de goût et de bon marché qu'on ne rencontrera nulle part ailleurs.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## STOVE MAT

La maison Williams (1 rue Caumartin) vient d'introduire en France un article américain appelé à rendre de réels services dans la cuisine.

La *Stove Mat*, c'est-à-dire « paillason de fourneau », est un disque d'amiante que l'on interpose entre la casserole et la fonte du fourneau pour éviter les coups de feu.

Excellent pour prévenir les ébullitions précipitées et soudaines, notamment pour le lait qu'il empêche ainsi de « se sauver » ou d'attacher, ainsi que le riz au lait, les roux, etc., en un mot, pour tous les mets devant mijoter.

Il remplace avec avantage les grilles légères sur lesquelles on place parfois les casseroles pour les garantir du contact direct de la fonte surchauffée, ayant plus de stabilité et d'aplomb que le fil de fer.

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée p<sup>r</sup> la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré



## Les Chrysanthèmes

Comme je le constatais déjà l'an dernier, on abandonne de plus en plus la chasse au chrysanthème monstre. L'exposition qui vient d'avoir lieu n'en contenait qu'un très petit nombre, assez heureusement disposés, il est vrai, dans des bambous où ils alternaient avec de grandes feuilles de *cocos*, dont la légèreté formait avec leurs masses abusives un contraste assez réussi.

Je ne vois guère à signaler qu'une nouveauté supérieure et caractéristique : *Walter Surman*, une grosse boule à ligules serrés et recourbés de l'extérieur vers le centre, rappelant comme forme ces grosses boules jaune d'or obtenues il y a deux ou trois ans. La structure de la fleur est parfaite, sa nuance vieil or tendre est charmante.

L'horticulteur Dallé nous présente une plante originale et dont la forme tranche avec celle de toutes les autres variétés. Je ne puis mieux la comparer qu'à une grosse marguerite ou à un petit soleil : une demi-sphère de pétales offrant une surface rase est entourée d'une collerette de ligules droits. La teinte tient le milieu entre le lie de vin et le rouge Eiffel.

Mentionnons encore : *Madame Cordonnier*, mauve; *Bidassoa*, jaune; *Comte Lurani*, d'un très joli rose tendre; et surtout *Jean-Bart*, dont la nuance cuivre pâle se distingue de tous les cuivres existants. *Madame Casimir-Perier*, une grande belle fleur blanche, sera surtout appréciée du monde officiel.

Peu de progrès dans la série des chrysanthèmes duveteux, dits « Plumes d'Austruche ». On revoit avec plaisir *Enfant des Deux-Mondes*, *W. Falconer*, et surtout *Louis Bæhmer*, dont les fleurs mauves ont été amenées à la perfection. Comme nouveautés dans ce groupe, j'indiquerai



*Chrysanthémiste Delaux*, d'un bronze sombre, plus bizarre que joli.

J'ai gardé pour la fin *Mon Rêve*, une élégante fleur dont les ligules tirebouchonnées, d'un or un peu brun, donnent la sensation d'un chrysanthème en pomme de terre sortant de la friture.

ROSA LAROSE.



## Les Poêles empoisonneurs

Tout le monde a pu lire dans les journaux de cette semaine le fait divers suivant :

Le docteur Richer, le spécialiste bien connu, attaché depuis dix-sept ans à la Salpêtrière, a été, ces jours derniers, victime d'un accident qui a failli lui coûter la vie ainsi qu'à toute sa famille.

Mardi dernier, vers deux heures du matin, M. et Mme Richer furent brusquement réveillés par des gémissements que poussait leur fillette âgée de dix ans. M. Richer voulut se lever, mais il tomba évanoui. Sa femme se leva à son tour et appela ses deux fils, âgés de seize et treize ans, qui accoururent ; bientôt tous trois s'abattirent à côté du docteur.

Les quatre personnes évanouies purent être rappelées à la vie et sont aujourd'hui hors de danger.

M. le docteur Gréhant, professeur au Muséum, mandé par son collègue, M. Richer, a constaté que l'accident était dû à un empoisonnement par l'oxyde de carbone. Ce gaz délétère provenait d'une cheminée qui communique avec le tuyau d'appel du calorifère.

Comme tous les ans, la série d'empoisonnements par les poêles à combustion lente — calorifères ou poêles mobiles — va continuer.

L'usage de cet instrument de mort perfectionné est entré dans les mœurs ; et les cris d'alarme des plus hautes sommités scientifiques ont produit si peu d'effet, qu'il semble assez prétentieux, du moins fort inutile, de combattre encore sur ce point, les goûts de la génération actuelle.

Ne risque-t-on même point, en s'y décidant, de passer pour l'avocat grassement rétribué des marchands de charbons, ennemis naturels des systèmes de chauffage économiques ? Car l'appareil meurtrier sévit aujourd'hui dans toutes les classes ; sa commodité l'a fait adopter par nombre de personnes n'ayant pas à compter ; il n'est pas rare d'en trouver dans le salon d'attente des médecins les plus acharnés à en condamner publiquement l'emploi.

Il y a pourtant là, quelles que soient les précautions prises, un danger constant. Avec une précision remarquable, M. Henri Moissan l'a fait ressortir dans une séance récente de l'Académie de médecine.

\*  
\* \*

Les poêles à combustion lente ont l'inconvénient de produire une quantité énorme d'oxyde de carbone. Qu'ils soient mobiles ou non, peu importe : c'est cette lenteur de combustion, et non pas leur mobilité qui les caractérise. Il y a des calorifères à combustion lente, comme il y a des poêles mobiles à combustion lente : c'est un de ces calorifères qui a failli causer la mort du docteur Richer, entièrement différent des calorifères ordinaires, employés il y a vingt ans, qui avaient un fort tirage, dévoraient des quantités de charbon, et ne présentaient aucun danger.

Pour qu'un poêle marche bien, il faut qu'il reçoive une grande quantité d'oxygène, d'air par conséquent. Et quand cet oxygène arrive en abondance dans le brasier, il se combine avec le charbon dans la proportion de 2 parties d'oxygène contre 1 partie de charbon, formant de l'acide carbonique qui n'est pas dangereux.

Si, au contraire, vous ne fournissez au brasier que la quantité d'air indispensable pour qu'il ne s'éteigne pas, l'oxygène ne peut se mêler au charbon que dans la proportion d'égalité, 1 partie d'oxygène contre 1 de charbon, ce qui donne l'oxyde de carbone, gaz essentiellement toxique. Tel est le cas des poêles à combustion lente.



M. Moissan a recueilli les gaz sortant du court tuyau qui met ces appareils en communication avec le coffre de la cheminée, et il les a analysés. Quand le poêle est en grande marche, ces gaz renferment 5 à 6 pour 100 d'oxyde de carbone; à la petite marche, ils en contiennent de 15 à 16 pour 100.

\*  
\*\*

On est en général persuadé que, du moment où le tuyau et la plaque de la cheminée joignent bien, il suffit de poser avec soin le couvercle du poêle pour être en sécurité. C'est une grave erreur.

Que le manchon renfermant le charbon soit en fonte ou en tôle rivée, la chaleur le rend perméable; et, dès qu'il est rouge, l'oxyde de carbone élaboré dans le poêle le traverse comme une écumoire. Cette filtration est *impossible à éviter*. Avec un poêle en fonte, il est à craindre qu'elle se produise en outre par les fêlures que peut provoquer dans la fonte chaude le simple contact d'une pelletée de combustible froid ou humide. Voilà donc un premier danger, assez peu soupçonné.

D'autre part, les gaz empoisonnés qui sortent du poêle s'élèvent très lentement dans la cheminée.

M. Moissan a constaté qu'un thermomètre à mercure placé dans le tuyau à 40 centimètres de l'appareil oscille entre 100 et 120 degrés. A quelques mètres plus haut, les gaz sont complètement froids. C'est même ce qui prouve la perfection du système au point de vue économique: il n'y a presque pas de chaleur perdue dans la cheminée. Par conséquent, pour obtenir une température déterminée dans une chambre, on a besoin de produire beaucoup moins de chaleur, de dépenser moins de combustible, qu'avec une cheminée ordinaire dans laquelle on perd environ 75 pour 100 du calorique obtenu.

Mais, puisqu'il n'y a point d'air chaud dans le coffre de la cheminée, le tirage est

supprimé. Dès lors les gaz, au lieu d'être entraînés au dehors, emplissent tranquillement ce coffre, prêts à se déverser par toutes les fissures qu'ils rencontrent. Or, qui peut se vanter de posséder une cheminée qui ne soit pas lézardée?

De là ces cas nombreux de personnes empoisonnées par le poêle mobile d'un voisin dont la cheminée communique avec la leur; cas si fréquents, que beaucoup de propriétaires interdisent aujourd'hui à leurs locataires l'usage des poêles à combustion lente.

\*  
\*\*

Enfin, l'oxyde de carbone ne va pas seulement tuer les voisins; il est tout aussi dangereux pour celui qui le crée en son intérieur.

Les fabricants d'appareils soutenaient jusqu'ici que ce gaz plus léger que l'air, doit forcément s'élever et ne peut retomber en contre bas. M. Moissan a prouvé le contraire: le mélange d'acide carbonique et d'oxyde de carbone produit par les poêles à combustion lente, n'ayant pas la chaleur nécessaire pour devenir plus léger que l'air et s'élever, tend à redescendre. Dès lors, il suffit du moindre coup de vent pour le refouler, soit à travers les jointures du tablier de la cheminée qui ne sont jamais hermétiques; soit à travers le poêle lui-même qui le rejette dans l'appartement par l'ouverture inférieure ménagée pour l'appel de l'air.

D'où l'on peut conclure qu'adopter ce système de chauffage, c'est se résigner à vivre dans une atmosphère plus ou moins chargée d'oxyde de carbone.

Sans doute, le cas n'est pas toujours mortel — il peut l'être en dépit des précautions les mieux prises et au moment où on s'y attend le moins, — mais l'empoisonnement existe. Dans une prochaine causerie j'en indiquerai les conséquences.

Doctoresse ÉVA.

(Voir le Courrier pages 352 et III, VI et VII de la couverture).



# SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT

12, Rue Turbigo, 12 - PARIS

TÉLÉPHONE

Adresse télégraphique : PROVISION-PARIS

## Expédition de tous Comestibles

EN PROVINCE ET A L'ETRANGER

### HUITRES DE TOUTES PROVENANCES

Portugaises, premier choix	le cent	3. »
— supérieures	—	3.50
— extra	—	5. »
Arcachon, premier choix	—	3.15
— supérieures	—	4.40
Marennes Vertes, petites	—	5.60
— moyennes	—	8. »
— premier choix	—	10.50
— supérieures	—	16. »
— extra	—	21.50
Marennes Blanches, petites	—	5.60
— moyennes	—	8. »
— premier choix	—	10.50
— supérieures	—	16. »
Cancale, premier choix	—	12.50
— supérieures	—	15.50
— extra	—	18. »
Ostende, supérieures	—	16. »
— Victoria	—	20. »
Pied de cheval	—	20. »
Armoricaines de Belon, supérieures	—	16. »
— extra	—	20. »
Côtes Rouges d'Irlande	—	24. »
Burnham	—	32. »
Colchester	—	50. »

### PATÉS DE FOIES GRAS TRUFFÉS

	Marque Henry	Marque Louis	Marque Hafner
Pâtés en croûte, 8 convertis, N° 00	12. »	11. »	11. »
— 12 »	0. »	16. »	14. »
— 15 »	1. »	20. »	18. »
— 20 »	2. »	24. »	22. »
— 25 »	3. »	30. »	26. »

### Grandeurs au dessus sur commande

Terrines Basses, N° 14	»	1.60	1.60
— 12	3.50	2.50	2.50
— 10	5.50	3.25	3.25
— 9	6.50	4.25	4.25
— 8	»	5.25	5.25
Terrines Hautes, 12	»	4.25	4.25
— 10	6.50	5.75	5.75
— 9	8.50	6.50	6.50
— 8	10.50	8.50	8.50
— 7	14. »	10.50	10.50
— 6	19. »	15.50	15.50

Purée de Foies gras, la Boîte	fr. 0.80	1. »
Boîtes de Foies gras au naturel (Henry)	0. »	3.25
— — —	1. »	4. »
— — —	2. »	5.50
— — —	3. »	7.25
Foies gras frais, le 1/2 kilo	de 5. »	à 7. »

### TRUFFES CONSERVÉES

	format 1/16	1/8	1/4	1/2	4/4
Truffes pelées, extra, en flacon	1.90	2.90	5.75	11.25	22. »
— brossées, extra, —	1.15	2.25	4.25	8.25	16. »
— — 1 <sup>re</sup> ch. en boîte	1.80	3.45	6.65	—	—
— — moy <sup>re</sup> .	1.45	3.05	5.80	—	—
— en morceaux, —	0.95	1.65	3.20	—	—
Pelures	0.75	1.40	2.65	—	—
Boîte d'une truffe entière	1/8 boîte	—	—	2. »	—
— — —	1/16 —	—	—	1.05	—
Truffes fraîches (à partir de fin novembre)	—	—	—	—	—

### POISSONS SALÉS, FUMÉS ET MARINÉS

Caviar d'Astrakan, en petits barils de 125 grammes, 250 gr., 500 gr. et 1 kil., le 1/2 kilo.	7. »
Saumon fumé de Hollande	8. »
Sprouts de Kiel	la douzaine 1.20
Haddock	le 1/2 kilo 1.20
Kippers	la pièce 0.20 et 0.30
Harengs de Hollande entiers (marinés vin blanc)	le baril 6. »
— — —	le 1/2 baril 4. »
— — —	le 1/4 baril 2.25
Harengs fumés	la pièce 0.15 et 0.20
— de Hollande, très gros	la pièce 0.30
— marinés de Dieppe	la boîte 0.90
— de la Baltique	la 1/2 boîte 6. »
Anchois de Norvège	le flacon 1. »
— le 1/8	1.50
— le 1/4	2.50
— le 1/2	3.50
— le baril	6. »
Anchois de Collioure au sel	le 1/2 kilo 1.20
Sardines Russes	le flacon 1. »
— le 1/8	1.75
— le 1/4	2.75
— le 1/2	4. »
— le baril	6. »
Maquereaux marinés de Dieppe	la boîte 1.25
Morue d'Islande en filets	le 1/2 kilo 1.20
— entière	— 0.70
Homard au naturel (marque Incomparable)	1/4 boîte 1. »
— — —	1/2 boîte 1.60
— (marque Papyrus)	1/4 boîte 0.90
— — —	1/2 boîte 1.50

### SAUCISSENS ET VIANDES FUMÉES

Jambon d'York, entier	le 1/2 kilo 1.80
— Coleman, —	» 2. »
— de Westphalie (à manger cru)	» 1.90
Bacon, (lard anglais)	» 1.80
Saucisses de Strasbourg, la paire	0.35
— Francfort, la paire	0.60
Saucissons de Lyon	le 1/2 kilo 4. »
— ménage de Lyon	» 2.40
— d'Arles	» 4. »
— de Lorraine fumé	» 2.40
— de foie gras truffé	» 6. »
— Roll Cambridge (saucissons de poulet), la pièce	1.50
Andouillette fraîche, la pièce	0.60
— de Vire	le 1/2 kilo 4. »
Mortadelle de Bologne	» 2.75
Choucroute de Strasbourg	» 0.20
— — —	le baril de 12 k. 50. »

### CONSERVES DE LÉGUMES

	1/4	1/2	Boîte
Petits Pois Roedel, au beurre	1.20	2. »	3.60
— au naturel, extra fins	»	0.75	1.40
— — fins	»	0.65	1.20
— — moyens	»	0.55	1. »
Haricots verts, extra fins	»	0.70	1.20
— — fins	»	0.60	1. »
— — moyens	»	0.45	0.80
Flageolets fins	»	0.65	1.05
— — moyens	»	0.55	0.90
Macédoine de légumes	»	0.70	1.20
Asperges en branches d'Argenteuil	»	»	1.90
Pointes d'Asperges	»	1.25	»
Champignons, tout têtes	0.70	1.10	2.10
Tomates en purée	0.40	0.50	0.75

POISSON — VOLAILLE — GIBIER — FRUITS (AU COURS)

Ayuntamiento de Madrid



## COURRIER

**Jeanne d'Escoubac.** — Les marrons glacés sont très difficiles à réussir et leur recette compliquée ne saurait trouver place dans le courrier. Ils doivent rester pendant 3 jours dans un sirop toujours tenu chaud, et que l'on épaissit toutes les six heures. — Faites cuire sans crème, et augmentez un peu la quantité de beurre à la fin. — Pour les caramels durs, faites cuire au grand cassé 500 grammes de sucre avec vanille, et versez sur un marbre huilé.

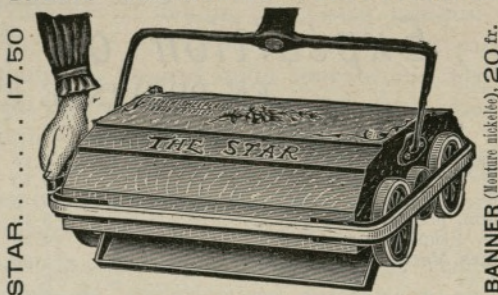
**N. à Pontoise.** — Pour préparer des harengs marinés, faites bouillir 2 minutes : un demi-litre vin blanc, un quart de litre vinaigre, un quart de litre d'eau, avec 30 grammes de sel, 25 grammes de poivre, 3 ou 4 feuilles de chêne, 1 feuille de laurier, une feuille de sauge, thym, persil, 1 oignon escalopé. Retirez du feu ; quand c'est presque froid, mettez-y les harengs, refaites bouillir, et laissez refroidir dans la cuisson.

**L. à Ham.** — Voici une bonne formule de sauce poulette pour croûte aux champignons : 125 grammes de beurre, 20 grammes de farine, 2 jaunes d'œuf, un jus de citron. Ajoutez la cuisson des champignons.

## ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

## BALAIS AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS

WILLIAMS & C<sup>o</sup>

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS

**LIRE** AU LIT  
AVEC LA  
VEILLEUSE-PHARE

Nickelée, lumière dirigée à  
égale 3 Bougies, brûle huile  
3 cent. p' nuit. Envoyée avec  
mèches contre mand' poste.  
Paris 10/65, Province 11/90  
**DECOUDUN, Paris.**  
101, Faub<sup>g</sup> St-Denis.

LES CÉLÈBRES MACHINES À COUDRE  
à Pédale Magique Bâcle

sont supérieures à toutes, elles  
sont les plus complètes et les  
plus douces, les plus rapides et  
les mieux perfectionnées.

L'ALBUM ILLUSTRÉ contenant dessins et expli-  
cation des 20 modèles est expédié *gratis*.

S'adresser directement au fabricant :

**M<sup>re</sup> D. BACLE, 46, rue du Bac, Paris.**58, boulevard de la Villette  
PARIS

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

## PÂTE 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