

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

Recettes : Mousse de foie gras à la gelée — Filets de maquereaux à la Dieppoise — Langues de chat croquantes — Purée de marrons.

Menus.

Décembre gastronomique (Première quinzaine).

Hygiène : Les poêles empoisonneurs.

Variétés : Pelotons de laine à surprise.

Mode : Chiffons.

Courrier.

MOUSSE DE FOIE GRAS A LA GELÉE

La mousse de foie gras, qui constitue un mets des plus délicats, n'est pas d'une préparation aussi difficile qu'on se le figure généralement, et on peut très bien l'aborder dans les ménages. L'essentiel est d'employer des produits de premier choix; on obtient alors, sans trop de peine, un excellent résultat. Et l'on trouve une différence notable entre le prix de revient et les prix de vente du commerce.

Proportions

Voici de bonnes proportions donnant une mousse suffisante pour 8 personnes :
300 grammes de foie gras;

150 » » truffes;
125 » » beurre très fin;
3 décilitres, soit un verre et demi de crème fraîche;
1 litre d'aspic, c'est-à-dire de gelée — ou, seulement, un demi-litre si l'on veut être sobre de décor;
1 verre à Madère de bon Cognac;
8 à 10 grammes de sel;
1 gramme de poivre blanc moulu;
Une pointe de muscade;
Un soupçon de Cayenne;
Plus les ingrédients nécessaires pour la cuisson du foie, que nous indiquerons tout à l'heure.

Choix du foie

Les plus petits foies d'oie pèsent environ 650 grammes, les plus gros ne dépassent guère 950 grammes. On trouve assez facilement à acheter une moitié de foie, c'est-à-dire un lobe.

Il faut choisir le foie d'un beau blanc d'ivoire et bien ferme. Les foies d'une teinte chamois sont de qualité inférieure. Quand un foie est mauvais, il fond à la cuisson.

Beaucoup de marchands Ladigeonnent les foies avec de l'huile pour leur donner du brillant et les mettre un peu à l'abri de l'air. Et, comme l'huile fait ressortir les tâches, ils s'abstiennent de peindre ainsi des foies tâchés. L'« huilage » du foie

est donc, en général, une garantie de sa qualité.

Souvent ces tâches proviennent du fiel que l'on a écrasé en l'enlevant. Elles sont noires ou vertes, suivant que le fiel s'est infiltré en plus ou moins grande quantité. Il faut toujours enlever avec le couteau les parties ainsi tachées, et enlever assez profondément.

Cuisson du foie

Faites d'abord braiser le foie au Madère.

Pour cela, foncez une casserole avec des couennes légèrement grasses, le côté du poil en dehors.

Coupez un oignon moyen et une carotte moyenne en rondelles très minces ; répartissez-les également sur les couennes ; ajoutez un petit bouquet garni, et placez le foie sur le tout. Couvrez d'un rond de papier beurré reposant directement sur le foie et occupant toute la largeur de la casserole ; couvrez cette dernière de son couvercle, et faites suer à petit feu.

Au bout de 7 ou 8 minutes, mouillez avec 1 décilitre de vin blanc, 1 demi décilitre de Madère et 2 décilitres de bouillon non coloré. Si vous avez du bouillon de poularde, employez-le de préférence au bouillon de bœuf. Bien entendu, vous avez laissé le rond de papier.

Laissez cuire à feu très doux pendant une petite heure, en ayant soin de retourner le foie au bout d'une demi-heure. Vous reconnaissez que la cuisson est terminée, quand vous pouvez traverser le foie avec une aiguille sans résistance.

Retirez alors le foie de la casserole, et laissez-le tiédir.

Cuisson des truffes

Passez aussitôt la cuisson et mettez-la dans une petite casserole étroite et haute. Ajoutez les truffes préalablement brossées,

qui doivent baigner ; couvrez hermétiquement la casserole ; portez à l'ébullition, et laissez bouillir 5 minutes.

Retirez du feu, et laissez refroidir les truffes dans la cuisson.

Si vous employez des truffes conservées, elles sont cuites, et vous n'avez aucune préparation à leur faire subir

La purée de foie gras

Le foie étant encore un peu tiède — ce qui aide à le passer, — pilez-le au mortier. Trop chaud, ou trop froid, il se pile mal.

Passez ensuite la purée ainsi obtenue au tamis de Venise, et mettez-la dans un sautoir un peu large ; ajoutez-y le sel, le poivre, la muscade, le Cayenne, et environ 1 décilitre de la cuisson des truffes — ou tout le liquide qui se trouve dans la bouteille, si vous employez des truffes conservées.

La purée ne doit pas être trop mouillée. L'excédent de la cuisson des truffes doit être mis de côté et peut servir pour une sauce quelconque

Chauffez doucement, en travaillant avec la spatule ou la cuiller de bois ; et, quand c'est bien chaud, amalgamez hors du feu le beurre cassé en petits morceaux, en travaillant toujours avec la cuiller.

La mousse

Repassez au tamis de Venise, pendant que c'est chaud ; et recueillez la purée dans un saladier ou dans un récipient émaillé, le métal pouvant la brunir.

Tournez toujours, et quand la purée a repris un peu de consistance par suite du refroidissement, ajoutez le Cognac ; puis, peu à peu, 2 verres à Madère de gelée presque froide.

Foutez alors la crème pas trop ferme. Vous avez dû choisir de la crème fraîche

c'est-à-dire formée par du lait reposé de puis 24 heures. La crème trop épaisse monte mal et tourne en beurre.

Quand la crème est montée, incorporez-la cuillerée par cuillerée à la purée de foie gras, que vous travaillez doucement et qui doit former une mousse assez légère présentant, quand l'incorporation est terminée, l'aspect d'une pâte à biscuit un peu ferme.

Le moulage

D'autre part, vous avez dû faire refroidir sur glace un moule dit « à charlotte », c'est-à-dire un moule en forme de timbale d'environ 8 à 10 centimètres de hauteur sur 15 de diamètre.

Versez dedans un verre de gelée à peine fondue, et faites-la circuler, comme pour caraméliser le moule, de manière à en masquer tout l'intérieur.

Coupez de larges lames de truffe; trempez-les dans de la gelée, toujours à peine fondue; posez-les à plat sur le fond et sur le tour du moule. Nappez le tout d'une nouvelle couche de gelée, et laissez raffermir.

N'employez pas le pinceau pour étendre plus facilement la gelée, vous la terniriez.

Il est bon de préparer tout cela d'avance, car si la mousse, une fois montée, attend trop, elle se raffermirait et se moule moins bien.

Mettez la mousse dans le moule, à grosses cuillerées, pour éviter les vides; égalisez le dessus, sans appuyer, et recouvrez-le d'une couche de gelée d'un centimètre.

Entourez alors le moule de glace pilée, et laissez 2 heures au frais. Ne mettez pas de sel dans la glace, la gelée brunirait.

Dressage

Au moment de servir, refroidissez sur glace un plat — d'argent, de préférence.

Enlevez le moule de la glace, trempez-le quelques instants dans l'eau tiède, et essuyez-le vivement. Reversez alors le plat sur le moule, puis celui-ci sur le plat. En soulevant le moule bien d'aplomb, il se détache tout seul de la mousse qui apparaît dans son enveloppe de gelée.

Hachez la gelée qui vous reste, et disposez-la tout autour de la mousse.

Si vous voulez corser le décor — dans ce cas, il faut, comme je l'indiquais en commençant, un litre de gelée — vous pouvez couler de la gelée dans des petits moules, pour en faire des ornements variés que vous disposez autour de la mousse.

Pour faire des dents de loup, vous coulez la gelée dans un moule assez grand et peu profond; un plat un peu creux peut suffire. Quand la gelée est prise, vous la renversez sur une serviette un peu humide et froide, recouverte elle-même d'une plaque résistante. Vous obtenez ainsi une plaque de gelée que vous découpez au couteau comme vous l'entendez.

A. COLOMBIÉ.

COLLECTION 1893

Le travail de la réimpression des dix-sept numéros de la collection de 1893, première année du journal, sera achevé, comme nous l'avons annoncé, dans le courant du présent mois de décembre. Nous expédierons les volumes dès qu'ils nous auront été livrés par l'imprimerie et qu'ils auront pu être brochés.

Nous rappelons que le prix de cette collection est de cinq francs pour nos abonnés, et que nous leur livrons les numéros publiés en 1894, au prix ordinaire de vingt-cinq centimes par exemplaire.



FILETS DE MAQUEREAUX

A LA DIEPPOISE

VOICI un bon petit plat du matin, très pratiqué dans les restaurants ; qui, tout en revenant bon marché, et sans causer un plus grand embarras, donne au déjeuner un air plus recherché, qu'un poisson à la maître d'hôtel. Il est fort avantageux aussi pour les menus maigres.

Choisir pour cette préparation de petits maquereaux, plus délicats que les gros, ne mesurant au maximum que 30 centimètres de la tête à la queue.

Proportions

Pour quatre ou cinq personnes :
 2 [petits maquereaux de la dimension ci-dessus indiquée ;
 1 litre de moules ;
 50 grammes de beurre, soit gros comme un œuf ;
 1 jaune d'œuf ;
 1/2 verre de vin blanc, soit un décilitre ;
 3 cuillerées de champignons hachés, soit 4 champignons moyens ;
 1 cuillerée à bouche rase de farine ;
 1 brindille de thym ;
 1 prise de muscade rapée ;
 Le jus d'un demi citron.

Préparatifs

Videz les maquereaux, lavez-les, coupez leur la tête et les parties minces de la queue. Fendez ensuite le dos du poisson sur toute la longueur, en découvrant l'arête. Insinuez alors un petit couteau pointu et coupant bien entre les chairs du poisson et les arêtes transversales, pour détacher les filets.

Parez chaque filet ; c'est-à-dire, avec des ciseaux de cuisine, rognez toute la partie plate et inutile, plutôt peau que chair, avoisinant le côté des nageoires. Quant à la peau des filets, vous pouvez vous dispenser de l'enlever, car elle viendra très facilement d'elle-même après cuisson, tandis que maintenant vous auriez beaucoup plus de peine à la détacher.

Passez ensuite aux moules que vous ratissez et lavez à plusieurs eaux, vivement, sans les y laisser tremper, afin qu'elles n'aient pas le temps de s'ouvrir. Egouttez-les et tenez-les de côté.

Les champignons

Inutile d'éplucher les champignons.

Il suffit de couper la partie sableuse de la queue, puis de les passer vivement à l'eau fraîche pour les débarrasser de toute terre. Hachez ensuite, têtes et queues.

La cuisson

Prenez un plat dit « à gratin » — long, de préférence, — beurrez-en légèrement le fond avec gros comme une noisette de beurre. Saupoudrez ensuite avec les champignons hachés. Assaisonnez les filets de sel et de poivre, et étendez-les sur la couche de champignons, en les posant sur leur face intérieure ; avec le côté de la peau en l'air, par conséquent.

Versez dans le plat le demi-verre de vin blanc, couvrez le tout d'un papier beurré, et mettez au four très modéré. Une dizaine de minutes sont suffisantes pour la cuisson.

Les moules

Dès que les filets sont au four, jetez-les moules dans une casserole avec un brin de thym, une branche de persil et poivre moulu. Couvrez la casserole et posez sur feu vif. Dès que les moules du fond, commençant à s'ouvrir donnent de l'eau, sautez la casserole et modérez la cuisson; sans quoi les moules, trop cuites, jaunissent et durcissent. Quelques minutes suffisent pour les amener au point voulu; c'est-à-dire pour avoir les coquilles bien ouvertes, et la moule d'un beau blanc crème, et bien gonflée.

Détachez-les de la coquille au fur et à mesure; et jetez-les dans un bol que vous tiendrez au chaud et *couvert* pour qu'elles ne se dessèchent pas en attendant d'être disposées autour du poisson.

Passez l'eau rendue par les moules et tenez-la en réserve.

Le « jus » du poisson

Les filets de maquereau étant cuits, ce qu'on reconnaît aisément à la teinte blanche et opaque des chairs, vous les retirez du four. Enlevez la peau qui se « dépiaute » d'elle-même très facilement d'un seul morceau.

Ensuite inclinez le plat au-dessus d'une passoire fine posée sur un bol, de façon à faire écouler *complètement* tout le liquide. C'est très simple, du reste, les champignons hachés se maintenant naturellement sous les filets. Si toutefois il s'en échappait dans la passoire, il conviendrait de les réintégrer dans le plat.

Repossez les filets en ordre dans leurs positions respectives, et tenez le plat au chaud, comme les moules.

La sauce

Prenez une petite casserole, à fond plutôt étroit et arrondi. Je crois avoir déjà prévenu qu'une casserole large et à angles droits est très peu favorable aux sauces à

base de farine et de beurre maniés, parce que la cuiller de bois, ou même le fouet, n'exerce pas une action suffisante dans les coins; de là des grumeaux.

Mettez dans la casserole à peu près le quart de votre morceau de beurre avec la cuillerée de farine. Laissez simplement fondre au chaud, tournez et mélangez bien; puis versez le jus des maquereaux, tout chaud et peu à peu, en tournant bien, jusqu'à ce que le tout soit sans grumeau.

Ajoutez alors 4 cuillerées à bouche, bien pleines, de l'eau des moules, une petite prise de muscade, et continuez de tourner sur le feu jusqu'à l'ébullition.

Retirez alors une minute; jetez dans la casserole le jaune d'œuf tel quel, non délayé, en le travaillant vivement avec la cuiller. Dès qu'il est amalgamé, mettez la casserole sur feu doux pour faire cuire l'œuf, sans que la sauce bouille, toujours la tournant, bien entendu; et en ajoutant, divisé en petits morceaux afin de le faire fondre plus facilement, tout le beurre mis de côté. Ceci est l'affaire de trois ou quatre minutes; la casserole ne doit chauffer que progressivement, sans quoi l'œuf, saisi, se caille et la sauce tourne.

Ajoutez le jus de citron, et c'est tout.

Le dressage

La sauce est prête; il n'y a plus qu'à poser les moules tout autour des filets, ou mieux encore, à les diviser en deux parts à chaque extrémité du plat, ce qui comble le vide laissé par les filets, et permet aussi en servant, une répartition facile. Versez ensuite la sauce bien chaude qui doit recouvrir le tout très également d'une nappe de crème.

Posez le plat sur un plat de porcelaine plus grand recouvert d'une serviette, et servez avec assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.



DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Les arrivages ne sont guère plus abondants, mais il paraît que « le commerce ne va pas ». C'est, aux yeux des dames de la halle, la seule façon d'expliquer la baisse assez sensible qui s'est produite depuis quelques jours.

La truite saumonée de Dantzig, la seule possible en cette saison, est tombée de 8 francs le kilo à 6 fr. 50 et 7 francs pour les belles pièces. Les petites sont moins chères : 11 à 12 francs un poisson de 1 kilo.

Les turbots arrivent en masse, et sont très bons. Ils ne valent guère plus de 2 fr. 50 ou 2 fr. 75 le kilo. La barbie se vend le même prix.

La sole est revenue à des cours normaux : 3 fr. 50 le kilo.

Le bar et le mulot sont toujours rares, et se maintiennent aux environs de 6 francs le kilo.

Le merlan, extrêmement abondant, qui se vendait depuis longtemps 2 francs le kilo, vaut de 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

Le maquereau est toujours très bon ; les cours ne varient pas : 70 à 75 centimes pièce.

On trouve déjà beaucoup de harengs vides.

Pas de changements sur les homards et les langoustes : 4 fr. 50 le kilo.

Les rougets de la Méditerranée ont aussi beaucoup baissé : 3 fr. 50 le kilo.

Les coquilles St-Jacques sont très bonnes ; la gelée leur fera perdre beaucoup de leur qualité.

La crevette est stationnaire : 10, 15 et 20 francs le kilo, la rose suivant grosseur ; la grise, 3 francs.

Il est assez difficile de trouver de bonnes huîtres cette année. Les savants étudient, jusqu'ici sans aucun profit pour les gourmets, la maladie de ces délicats mollusques.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les perdreaux n'ont pas subi de nouvelle augmentation : 3 à 4 francs.

La caille est plus chère : 1 fr. 50 à 2 francs.

Les cours des faisans sont toujours les mêmes. On trouve des coqs convenables à 4 fr. 50 et 5 francs. Les plus beaux valent 6 fr. 50. Les poules : 4 et 5 francs.

Les alouettes, quoique moins abondantes, se vendent toujours 2 fr. 50 à 2 fr. 75 la douzaine. Avec le froid elles vont devenir plus maigres... et plus chères.

Les grives ont à peu près disparu : 1 franc pièce.

Les bécassines arrivent en moins grand nombre. Elles sont encore superbes de graisse et se vendent 3 francs et 3 fr. 50.

Canards sauvages : de 4 francs à 5 fr. 50. Sarcelles : 2 fr. 50.

Beaucoup de vanneaux : 80 et 90 centimes.

Les lièvres restent au cours moyen de 7 francs.

Légère tendance à la hausse pour le chevreuil, en raison de la consommation qu'on en fait dans les « dîners » : 12 francs un joli cuissot ; 15 et 16 francs en extra. Le prix des côtelettes est invariable : 75 centimes pièce, en premier choix.

Rien de nouveau à signaler pour la volaille. On trouve de bons petits poulets de grain à partir de 2 fr. 50 ; pour 4 fr. 50 à 5 fr. 50, on a un très beau poulet. Poulardes : 7 et 8 francs. Chapons : 9 et 10 francs.

Baisse momentanée sur les canards. Nantais : 5 et 6 francs. Rouennais : 6 à 8 francs.

La gent des dindons gagne chaque jour en graisse. Dindes : de 8 à 12 francs ; dindons, de 12 à 20 francs.

Oies fines : 1 franc la livre.

Les foies gras de Strasbourg sont relativement bon marché : 5 et 6 francs la livre. Les foies de canard du midi vont commencer dans quelques jours.

LÉGUMES

Ne songeons plus aux petits pois

Le froid n'a pas fait augmenter les haricots verts, qui arrivent d'Algérie : de 60 à 80 c. la livre.

Il n'y a plus de flageolets frais. Les flageolets trempés valent de 40 à 60 centimes le litre.

Soissons trempés : 40 et 50 centimes.

Les tomates nationales font peine à voir ; celles d'Afrique sont presque aussi laides.

Les endives sont moins amères ; les gelées les rendront définitivement bonnes : 35 et 40 cent. la livre.

Même observation pour les salsifs : 40 et 50 centimes la botte.

Les crosnes du Japon sont fort abondants : 40 centimes la livre.

Rappelons que c'est la pleine saison des cardons : 1 fr. 25 et 1 fr. 75 le pied.

Les choux-fleurs ont doublé de prix par suite du froid : 75 centimes les plus petits ; 1 franc et 1 fr. 25 les gros.

Choux de Bruxelles : 15 et 20 centimes le litre.

La saison s'avance pour les artichauts ; la Bretagne en envoie encore d'assez bons.

Mentionnons toujours : céleri, céleri rave, potiron, betterave, topinambour, lentilles.

La récolte des truffes s'annonce bien : 12 à 15 francs, celles du Périgord ; 8 à 10 francs, celles du Dauphiné.

SALADES

Le froid fait augmenter l'escarole et la chicorée qui se vendent 20 centimes le pied. Quant à la romaine, qui va disparaître, elle vaut de 30 à 40 centimes le pied.

La laitue vaut toujours 15 centimes le pied. La barbe, 10 centimes la botte. La mâche, 15 et 20 centimes la livre.

Le pissenlit vert est encore indigne d'être croqué.

FROMAGES DE SAISON

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

Le Brie commence enfin à être généralement bon.

Il serait peut-être encore téméraire d'en dire autant du Camembert et du Coulommiers.

FRUITS

Pommes. Poires. Nèfles.

Le raisin est fort cher, le raisin ordinaire, dont la récolte a été médiocre comme quantité, se conservant mal. Le chasselas de Fontainebleau vaut 1 fr. 25 la livre ; le premier choix se vend déjà 1 fr. 75 et 2 francs.

C'est le meilleur moment pour utiliser les châtaignes, qui ne gagnent pas à attendre.

Attendons encore pour manger des oranges.

Les grenades sont mauvaises.

En revanche, nous avons des bananes superbes et des dattes très bonnes. Les amateurs de fruits exotiques ont encore quelques semaines pour manger des kakis du Japon, des cherymolias, des avocats et des mangues.

Menus

FILETS DE MAQUEREUX A LA DIEPPOISE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES PURÉE SOUBISE
CIVET DE LIÈVRE
MACARONI AU GRATIN
OMELETTE SOUFFLÉE AUX AMANDES

POTAGE PURÉE DE HARICOTS
COQUILLES DE POISSON
CANARD AUX OLIVES
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
PURÉE DE CHICORÉE
ECLAIRS AU CAFÉ

HARENGS A L'HUILE, SAUCISSON, BEURRE, ETC.
TÊTE DE VEAU A LA VINAIGRETTE
BIFTECKS GRILLÉS GARNIS DE POMMES
DE TERRE SOUFFLÉES
TERRINE DE LAPIN
SALADE
TOT FAIT

SOUPE AUX CHOUX
FILETS DE SOLES A LA ORLY
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE
POULET ROTI
ENDIVES AU JUS
POMMES AU RIZ

ŒUFS FRITS AU JAMBON
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE
PURÉE DE NAVETS
PETITES CRÊPES AUX CONFITURES

POTAGE PURÉE DE HARICOTS A LA CRÈME
MAUVIETTES A LA CHIPOLATA
FILET DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE
LIÈVRE ROTI
MAYONNAISE DE LANGOUSTE
CARDONS AU JUS
CROUTE AUX FRUITS

OMELETTE A L'OSEILLE
RAIE AU BEURRE NOIR
ESCALOPES DE VEAU AUX FINES HERBES
CHOU-FARCI
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE CRÈME DE RIZ
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
TURBOT A LA HOLLANDAISE
COTELETTES DE CHEVREUIL SUR PURÉE DE MARRONS
DINDONNEAU ROTI
MOUSSE DE FOIES GRAS
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
FRUITS A LA CRÉOLE



Langues de chat croquantes

CON fait les langues de chat de plusieurs façons. Voici une bonne formule pour la langue de chat fine, croquante, qu'à tort ou à raison on prétend être la « vraie ». Elle sera fort appréciée des jeunes personnes soucieuses d'économiser le beurre, car elle n'en comporte pas.

Proportions

100 grammes de sucre en poudre ;
 100 grammes de farine ;
 2 blancs d'œuf ;
 1 décilitre — soit 1/2 verre — de crème ;
 Vanille.

Avec ces quantités, vous obtenez une quarantaine de langues.

Préférez de la crème fraîche, coulante, c'est-à-dire formée par du lait ayant reposé vingt-quatre heures. La crème trop épaisse rend l'amalgame moins facile, et peut tourner en beurre.

La pâte

La pâte est très simple à faire.

Mettez le sucre dans une terrine avec une demi-cuillerée à café de poudre de vanille ; versez-y peu à peu la crème en

tournant vivement avec la cuiller de bois.

Quand c'est bien mélangé, soit au bout d'une minute ou deux, incorporez progressivement la farine, en travaillant toujours avec vigueur pour éviter les grumeaux. Vous obtenez assez vite une pâte bien lisse.

Ajoutez alors les œufs battus en neige très ferme ; et mêlez en commençant par « couper » la pâte avec la cuiller. Puis, quand les œufs sont bien répartis, travaillez encore un instant pour que le mélange soit parfait.

Tout cela demande au plus 7 ou 8 minutes. Si vous n'avez point d'aide, vous pouvez battre les œufs avant de commencer la pâte ; ils attendront facilement les deux ou trois minutes que demande le mélange du sucre, de la crème et de la farine.

Le dressage

Le plus long est de « coucher » la pâte sur une plaque.

Prenez une plaque de tôle — à défaut une tourtière — et beurrez la légèrement. Les pâtissiers, au lieu de beurrer, cirent leurs plaques avec de la cire blanche que vous pouvez vous procurer pour 10 centimes chez tous les pharmaciens : c'est plus vite fait. Mais, je trouve qu'en beurrant, la pâte, une fois cuite, se détache mieux.

Mettez de la pâte dans une poche en toile garnie d'une douille unie de 1/2 centimètre de diamètre ; et si vous n'en avez pas, contentez-vous d'un cornet en papier d'office dont la fabrication très simple a été expliquée dans le *Pot-au-Feu* du 15 mai 1894.

Coupez la pointe du cornet de façon à former une ouverture d'un demi centimètre de diamètre ; remplissez aux trois quarts ce cornet avec de la pâte, et repliez le haut de manière à le fermer.

Posant la pointe du cornet presque contre

la plaque, pressez doucement, progressivement, et tout en haut, de manière à empêcher la pâte de remonter. Étendez ainsi la pâte, de manière à former des langues pas trop épaisses, d'environ 1 centimètre 1/2 de largeur sur 7 à 8 centimètres de longueur. Tenez compte que la pâte s'étendra, et que vos langues doubleront de largeur; placez les donc à distance suffisante pour qu'elles ne se rejoignent point.

Quand le cornet est vide, s'il est trop ramolli ou trop déformé, remplissez-en un autre. N'oubliez pas de développer le premier pour gratter la pâte restée à sa surface.

La cuisson

Aussitôt la plaque garnie, mettez-la dans un four assez chaud, pas trop chaud cependant.

Après 5 ou 6 minutes, les langues sont étendues à leur largeur définitive, et leur bord prend une teinte dorée provenant de ce qu'à cet endroit la pâte est plus mince.

Cette teinte brune gagne peu à peu toute la surface; et, au bout de 15 à 20 minutes, la langue doit être cuite et complètement dorée. Il importe de bien surveiller les derniers moments, car il suffit alors de deux ou trois minutes de trop pour tout brûler.

Bien entendu, si vous employez un four ordinaire à charbon de terre, où il y a toujours un côté qui chauffe davantage, il faut changer la plaque de sens trois ou quatre fois. A ce point de vue, la tourtière employée à défaut de plaque est très commode, puisqu'en peut la tourner comme on veut.

Quand la plaque est retirée du four, les langues se détachent très facilement à l'aide d'un fin couteau.

MAZARIN.



PURÉE DE MARRONS

La purée de marrons est un accompagnement — ou pour employer un terme culinaire technique, « une garniture » — très usité avec le gibier dont elle laisse dominer le fumet. Elle comporte plusieurs bonnes recettes qu'on peut classer de deux façons : cuisson au bouillon, cuisson au lait.

Nous donnerons aujourd'hui une recette au lait; celui-ci prête beaucoup de finesse et de légèreté à la purée qui se combine ainsi très heureusement avec le parfum d'un jus de braisé ou d'une légère marinade. Seulement, avec la cuisson au lait, il faut beaucoup de beurre. Les proportions que j'indique sont un minimum très convenable, mais qu'on peut dépasser quand on veut obtenir encore plus de succulence.

La purée de marrons est également indiquée avec le dindonneau et l'oie, rôtis et en ragoûts, les côtelettes de mouton piquées et braisées, le canard, la pintade, etc.

Proportions

Pour 4 ou 5 convives :

1 litre de bons marrons;

100 grammes de beurre, au minimum et 150 grammes, au maximum;

2 verres 1/2 de lait, soit un demi-litre;

10 grammes de sel fin, soit 2 cuillerées à café bien remplies;

10 grammes de sucre, soit 2 petits morceaux.

Les marrons

Choisir toujours, bien que ne devant pas être servis entiers, les meilleurs marrons, non pas au point de vue de la grosseur, mais à celui de la qualité. Eviter de pren-

dre des châtaignes, à cause de leurs cloisons intérieures qui rendent l'épluchage bien plus long et plus compliqué.

Commencez par fendre les marrons. Cette petite opération, en permettant l'infiltration de l'eau sous l'écorce, rend plus aisé l'enlèvement de la pellicule intérieure. Jetez les à mesure dans une vieille casserole, car l'écorce des marrons brunit, comme une teinture, les récipients dans lesquels on les fait bouillir. Pour un litre de marrons, mettez deux litres d'eau fraîche, couvrez la casserole et mettez sur un feu actif pour que l'ébullition ne tarde pas trop.

Au premier bouillon, retirez sur le côté du fourneau afin que l'eau se maintienne seulement à une température élevée, sans que la cuisson des marrons soit accélérée.

Maintenant, il s'agit de se dépêcher d'éplucher les marrons avec un petit couteau pointu, sans trop se brûler les doigts. C'est la difficulté : si le marron se refroidit, la pellicule intérieure se détache moins facilement. Le mieux est de les sortir par deux ou trois seulement à la fois sur une écumoire posée juste au-dessus de la casserole ; cela ne leur enlève de chaleur que ce qui est nécessaire pour qu'on puisse les manier sans se brûler.

Je préviens que la première écorce brunit un peu les doigts, mais la pellicule est sans effet sur les mains délicates.

Il faut prendre un petit couteau de cuisine fin et pointu pour cette besogne.

La cuisson

Tous les marrons étant épluchés, mettez-les dans une casserole pas trop grande qui les contienne seulement à l'aise. Versez-y de l'eau juste à hauteur des marrons ; ce qu'il en faut, en somme, pour qu'ils cuisent sans attacher, et sans que vous ayez à les remuer, ce qui les briserait.

Bien qu'ils doivent être mis en purée, il est important qu'ils cuisent entiers afin de ne pas absorber un excès d'humidité nuisible à la légèreté, comme à la saveur de la purée.

Ajoutez le sel, soit 2 cuillerées à café bien pleines.

Couvrez la casserole et posez-la sur un feu modéré : 20 à 30 minutes doivent suffire. Au bout de ce temps, le marron doit être absolument tendre et s'écraser entre les doigts, sans laisser de minuscules grumeaux.

Assurez-vous bien de ce point, car si le marron n'est pas tout à fait assez cuit, bien que passé ensuite au tamis, il laissera toujours subsister dans la purée des particules dures et grenues.

Le tamis

La cuisson étant au degré voulu, égouttez les marrons, et étendez sur la table un torchon propre, posez dessus le tamis en fil de fer étamé, assez fin, et versez sur ce dernier les marrons par petites quantités : cinq ou six à la fois, pas plus. Il s'agit de les écraser un à un vivement, avec le pilon ou champignon de bois que vous glissez en appuyant. Mieux vaut ne pas lui imprimer un mouvement circulaire ou un mouvement de va et vient. Partez chaque fois du bord du tamis le plus éloigné, en ramenant vers vous.

Si vous opérez sur plusieurs couches de marrons superposées, vous obtenez un résultat négatif, parce que les marrons se compriment et font comme un matelas d'étoffe.

Le dernier marron passé, secouez bien le tamis, et raclez le légèrement en dessous pour détacher ce qui reste. Vous devez, à ce moment, avoir un joli tas de tout petit vermicelle très fin, léger et comme en poudre.

Le torchon a pour effet, du reste, d'absorber le surplus d'humidité.

Essuyez bien la casserole où ont cuit en second lieu les marrons. Elle doit être assez grande pour permettre non-seulement l'introduction des ingrédients nécessaires à la purée, mais encore le travail de cette même purée avec une cuiller de bois vivement agitée. Rien n'est gênant pour cela, comme une casserole trop petite.

La purée

Prenez le torchon par les coins, et versez son contenu dans la casserole. Ajoutez le beurre, divisé en une dizaine de morceaux, et le sucre. Faites bouillir à part le lait; et, pendant ce temps, posant la casserole aux marrons sur un feu très doux, travaillez la purée avec la cuiller de bois.

C'est-à-dire tournez, remuez vivement et sans relâche, pour bien mélanger marrons et beurre. Il faut que le tout chauffe suffisamment, mais avec précaution, sans quoi la purée attache très vite.

Le beurre étant bien fondu et mélangé aux marrons, commencez à verser peu à peu le lait chaud, toujours en travaillant la purée que vous pouvez, à mesure que vous la délayez ainsi, maintenir sur un feu un peu plus actif.

Ce n'est pas seulement « tourner » la cuiller qu'il convient de faire. Il faut en empoigner le manche solidement, à pleine main, presque perpendiculairement à la casserole, et vigoureusement brasser en tournant. C'est ce travail qui, amalgamant parfaitement le lait, donne en outre une grande légèreté à la purée.

Goûtez pour le sel; et si la purée ne doit pas être servie tout de suite, versez dessus un peu de lait, soit deux cuillerées, pour qu'elle ne se dessèche pas en attendant et ne fasse pas croûte. Couvrez-la et tenez-la au chaud, sans bouillir.

LA VIEILLE CATHERINE.

Pelotons de laine à surprise

Les petites filles de cette génération n'apprennent plus à tricoter, semble-t-il, aussi communément qu'autrefois. Je sais que l'on obtient, au tricot mécanique, les mêmes résultats apparents qu'au tricot à la main, — mais rien ne vaut les bons petits bas et les chaussons tricotés par les grand'mères; car ces lainages-là gardent leur forme et leur souplesse, en dépit des lavages répétés. De plus, il y aura toujours une réelle économie à refaire des pieds à des jambes de bas encore bonnes, même si ces bas sont de fabrication mécanique; et l'on peut ainsi, surtout pour les enfants, en modifier les dimensions.

Comme presque tous les apprentissages, celui du tricot est assez fastidieux; c'est beaucoup de pratique qu'il faut acquérir pour arriver à l'agilité et à la sûreté d'exécution naturelles; et les enfants se lassent vite de cette besogne monotone. On a, en Angleterre et en Allemagne, une façon de stimuler le zèle des petites tricoteuses qui me paraît utile à indiquer.

Procurez-vous de la laine d'une jolie couleur gaie, ainsi qu'un certain nombre de tout petits bibelots: médailles, objets de poupée, papillotes de chocolat, pralines, etc., la petite dimension de l'objet et le plaisir qu'il donnera à l'enfant sont les deux seules conditions nécessaires. Autour d'un de ces objets, commencez à enrouler la laine en formant une balle. Quand le premier objet est caché, mettez-en un autre, recouvrez-le de laine, et ainsi de suite, jusqu'à achèvement du peloton de laine. La forme peut ne pas en être aussi parfaite que celle d'une pelote de laine ordinaire, mais la fillette n'y regarde pas de si près, et le désir de savoir ce qu'on va découvrir dans le « peloton à surprise », hâte les petits doigts à accomplir la tâche quotidienne. LADY PRATICK.



Les Poêles empoisonneurs

II

J'ai rappelé dans ma dernière causerie pourquoi tous les poêles à combustion lente, mobiles ou non, en dépit des fermetures les plus hermétiques vantées par les fabricants, laissent échapper de l'oxyde de carbone. Ce gaz subtil, on ne saurait trop le répéter, traverse la tôle et la fonte ; en outre, il suffit du moindre coup de vent pour le faire refluer du coffre de la cheminée dans l'appareil, d'où il se répand dans l'appartement par l'ouverture indispensable ménagée pour le tirage.

Or, l'oxyde de carbone est un des poisons les plus violents qui existent ; l'air qui en contient un centième de son volume est mortel ; à la dose d'un millième, d'un cent millième même, il est dangereux.

Supposons une chambre de 4 mètres de côté, avec 3 mètres de hauteur : c'est une dimension courante à Paris. Cette chambre contient 48 mètres cubes d'air, disons 50, en chiffres ronds. Ce qui représente 50,000 litres, puisqu'un mètre cube contient 1,000 décimètres cubes, et que le décimètre cube et le litre sont une même chose.

Il suffit donc pour que l'atmosphère de cette chambre soit très toxique, qu'elle contienne 50 litres d'oxyde de carbone. C'est peu, si l'on songe que, d'après les expériences de M. Moissan, le volume

énorme des gaz produits par un poêle à combustion lente contient 15 pour cent du gaz délétère.

D'ailleurs, pour avoir une notion exacte du danger et de la rapidité foudroyante avec laquelle il peut se manifester, rappelons-nous le cas du docteur Voisin, qui faillit mourir l'année dernière, pour avoir fait une course de 20 minutes dans un fiacre orné d'une simple chaufferette. L'éminent praticien eût été trouvé mort. s'il avait pris la voiture à l'heure.

.*

J'admets, à la rigueur, qu'avec quelques précautions, on ait beaucoup de chances d'échapper aux accidents mortels. Ce n'est pas une raison pour ne point se préoccuper de l'empoisonnement lent, continu, que l'on subit.

On se figure que le changement d'air, les sorties journalières empêchent l'action de l'oxyde de carbone que nous pouvons respirer pendant une partie de la journée.

On est persuadé que quelques bouffées d'air pur arrivant dans les poumons suffisent pour les laver et les débarrasser du gaz toxique qu'ils ont pu absorber.

Grave erreur ! L'oxyde de carbone ne s'élimine pas comme les autres poisons. Dès qu'il arrive dans la circulation, il se combine avec les globules du sang dont il modifie la composition, rendant impossible la transformation du sang veineux en sang artificiel. Et il faut plusieurs jours, plusieurs mois souvent — suivant la quantité absorbée — pour désinfecter le sang. La découverte n'est pas neuve, elle appartient à Claude Bernard.

.*

On peut donc affirmer que toute personne ayant un poêle à combustion lente dans son appartement n'a pas une circulation du sang normale.

Certains tempéraments peuvent supporter la chose sans en éprouver de dommages immédiats ; mais il est facile de comprendre qu'un tel régime n'est point

précisément salulaire. La plupart du temps d'ailleurs, cette asphyxie lente se traduit par des malaises dont l'on se rend très bien compte, mais que l'on attribue à toute autre cause. Ce sont d'abord des maux de tête, la lassitude des jambes ; puis, quand l'intoxication augmente, des maux de cœur, des digestions difficiles et une anémie générale.

Combien ne voit-on pas de personnes pâles, souffrantes, pendant tout l'hiver, reprendre leurs couleurs et leurs forces au printemps ? Cet état maladif que l'on attribue au froid est tout simplement causé par un poêle.

Le docteur Lancereaux, qui, le premier nous a mis en garde contre le danger de ces déplorables ustensiles, a fait des observations ne pouvant laisser aucun doute à cet égard. Plus d'une fois des enfants débiles, étiolés, amenés à sa clinique, ont recouvré la santé en cessant de fréquenter une école où le poêle à combustion lente était en honneur. Nombre de femmes devenues subitement anémiques n'ont eu qu'à changer leur système de chauffage pour se bien porter.

Certains médecins répondent : mieux vaut s'empoisonner doucement que de risquer une pleurésie mortelle. Rien n'est moins prouvé ; et l'on ne saurait affirmer que le jour où l'on renoncera définitivement aux poêles mobiles, les victimes du froid seront plus nombreuses que celles de l'oxyde de carbone.

En tout cas, cet argument ne s'adresse qu'aux miséreux ; je n'ai pas, heureusement, à le discuter ici.

DOCTORESSE EVA.

La Vieille Catherine ayant préconisé, dans sa recette du hareng frais sauce moutarde, l'emploi de la moutarde anglaise, M. Bornibus a patriotiquement protesté et invoqué par surcroît les grands principes culinaires, pour demander à notre collaboratrice un essai loyal de sa moutarde dans la même recette.

L'épreuve a été faite, et la Vieille Catherine dit que la moutarde Bornibus a en effet beaucoup de bon, même mariée au hareng frais.



CORSAGES

Nous nous sommes, ces temps derniers, occupées de l'habillement des petites filles, nous avons examiné les manteaux d'hiver, mais nous n'avons pas encore abordé la question des robes.

A un point de vue général, on peut tout de suite établir qu'entre les modes de l'an passé et celles de cet hiver, la différence n'est pas telle qu'on ne puisse, sans paraître démodée, porter une robe datant d'une année.

Les corsages n'offrent que des modifications de détails, avec, comme nous l'avons déjà constaté, plus d'ampleur encore dans les manches. Pour les jupes, c'est une autre affaire : non seulement plus d'ampleur, et plus d'évasé ; mais surtout des fronces par derrière à la ceinture, et assez volumineuses pour nécessiter l'emploi d'un caoutchouc sous la jupe, qui, en rassemblant symétriquement l'ampleur, maintient les godets en forme, depuis la ceinture jusqu'à terre.

Quelques couturières, même, doublent de crin les jupes jusqu'à la taille, pour soutenir mieux ces godets. Ceci est une exagération qui n'est pas appelée, espérons le à se propager beaucoup, car cette espèce d'armature — heureusement assez coûteuse — rend l'aspect d'une jupe fort raide et son porter très inconfortable.

Donc, jupes très amples, très étoffées derrière et surtout unies, sans rappel d'une garniture de corsage au bas de la jupe.

Cette absolue simplicité désole les couturières en ce qu'elle facilite des changements d'aspect économiques, grâce aux corsages de fantaisie, portés indifféremment sur des jupes quelconques ; tandis qu'avec une jupe drapée et garnie, un corsage assorti est indispensable pour éviter un ensemble donnant une impression de dépareillé.

Les blouses sont par conséquent en grande faveur, d'autant plus que les corsages pareils aux robes suivent en somme les mêmes formes, et ne sont, pour la généralité, que des blouses en étoffe semblable à la jupe.

La blouse, proprement dite — c'est-à-dire le corsage tout à fait indépendant d'une jupe — n'a donc pas, en ces conditions, l'air négligé que son nom, d'abord, et sa forme un peu vague, ensuite, sembleraient impliquer. Elle est parfaitement admise pour un dîner, et par cela même, appelée à rendre de grands services pendant la période transitoire actuelle, où l'on ne reçoit pas encore, et pendant laquelle on hésite à faire faire une toilette complète, attendant pour s'y décider le prétexte d'une occasion cérémonieuse. C'est justement pour les petits dîners que les blouses claires font merveille sur une jupe de soie noire la plus quelconque, voire celle que vous portiez dans la journée avec votre jaquette de loutre, pour faire des visites. Et voilà pourquoi les couturières sont dans le marasme.

On fait de bien jolies choses du reste, avec les velours de cette saison, souples, légers, se prêtant à tous les chiffonnés, et avec cela d'un prix assez abordable pour avoir deux blouses au lieu d'une, sans faire de folies.

Comme façon générale, le détail le plus typique est, après la disposition de l'étoffe en plis creux, le léger bouffant des devants qui retombe d'un centimètre sur la ceinture, mais au milieu, seulement, car les côtés sont strictement ajustés, et cet aspect un peu lâche et aisé n'est que simulé.

Toujours, pour les corsages, de la mousseline de soie plissée, serrée, et qui arrive ainsi comprimée, à obtenir une densité permettant de l'associer à des tissus très lourds, tels que le drap, par exemple. Ceci me fait penser à une jolie toilette vue dernièrement dans une bonne maison de couture. Comme étoffe, un lainage bourru, damiers mélangés, noir et jaune orange

sur un fond blanc. Jupe tout unie, avec une très étroite bande de fourrure au ras du bord. Corsage en drap noir découpé et brodé sur transparent de drap jaune, alternant avec des bandes de mousseline de soie plissée si serré qu'elle n'était plus transparente. Grosses manches ballons en damier semblable à la jupe ; petite ceinture et collier froncés, faits l'un et l'autre d'un biais de drap orange : le col surmonté d'un dépassant de fourrure comme celui de la jupe.

Ces dépassants de fourrure pour les encolures sont une très seyante nouveauté qu'on peut appliquer à des colliers de velours indépendants. Pour ces mêmes colliers, on emploie aussi beaucoup les jolis vieux boutons anciens, en cailloux du Rhin, et qu'on fixe au milieu de gros choux de tulle posés en avant, de chaque côté du collier.

Les fleurs, non seulement pour les colliers, mais surtout pour les boas, sont fort à la mode ; on orne même les tours de cous en fourrure, de grosses touffes fleuries piquées près des oreilles.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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.

Voir le Courrier aux pages 368 et III, VI, 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 Bafner
Pâtés en croûte, 8 couverts, 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 ^{re} ch. en boîte	1.80	3.45	6.65	—	—
— — moy ^{re} —	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. »
Sproots 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 1/4 1/2 baril	1.50 2.50 3.50 6. »
Anchois de Collioure au sel	le 1/2 kilo 1.20
Sardines Russes	le flacon 1. »
— le 1/8 1/4 1/2 baril	1.75 2.75 4. » 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	5. »

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)

COURRIER

Formule pour eau de Botot. — Huiles essentielles : menthe, 8 grammes ; badiane, 2 ; cannelle, 1 ; girofle, 2. — Teintures : benjoin, 8 grammes ; pyrèthre, 8 ; gailac, 8 ; cochenille, 80. — Alcool à 80° : 953 grammes. — Faire infuser et filtrer.

J. S., à Neuilly. — Votre lettre arrive au moment où nous mettons sous presse.

L. B., à Pantin. — Nous transmettons votre demande à l'auteur.

Veuve L. — Nous vous ferons envoyer ce que vous désirez.

R. D., à Niort. — Une recette pour le lavage des flanelles a paru dans le *Pot-au-Feu* du 15 août 1894. Nous vous renseignerons prochainement pour l'autre question.

G. du R. — Nous étudions la question.



Nickelée, lumière dirigeable égale 3 bougies, brûle huile 3 cent. p^r nuit. Envoyée avec mèches contre mandat-poste. Paris 10^e 65, Province 11^e 90 **DECOUDUN, Paris.** 101, Faub^s St-Denis.

LINGE OUVRAGÉ

Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc. Utilisation de tout ancien linge

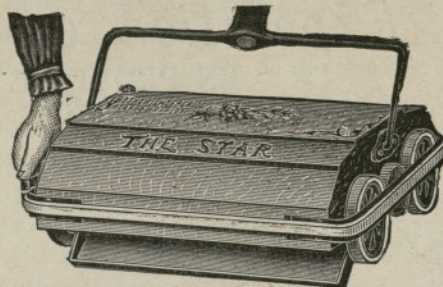
M^{me} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

BILAI AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS

STAR. 17.50



BANNER (Matras nickelé), 20 fr.

WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS



De l'Achat

D'UNE

MACHINE à COUDRE

Les qualités indispensables de *vitesse*, de *simplicité*, de *douceur* et de *solidité* étant pour cet article inappréciable à première vue, *il est urgent* et de *bonne prudence* de s'adresser pour toute commande à une maison qui par son *ancienneté* et sa *légitime renommée* soit en mesure d'offrir en outre du bon marché les *garanties sérieuses* reconnues indispensables.

La M^{son} D. BACLE CRÉE DEPUIS 26 ANNÉES 46, Rue du Bac, PARIS.

l'une des plus favorablement connues dans cette industrie est seule propriétaire des *Célèbres Couseuses à PEDALE MAGIQUE* et mérite à tous égards notre recommandation. — Elle adresse gratis et franco son Album illustré ainsi que tous renseignements désirables.

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.**

Gérant : A. DESBOIS

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