

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1^{er} et le 3^e Samedi de chaque Mois

ABONNEMENTS	PARIS	UNION POSTALE
5 francs par an.	257, rue Saint-Honoré, 257	6 francs par an.

SOMMAIRE

Cours de M. A. Colombié : Côtes de veau demi-glacé.

Recettes : Homard à l'Américaine. — Potage aux choux. — Oranges en surprise.

Décembre gastronomique : (seconde quinzaine).

Menus.

Variétés : L'oignon Prophète.

Mode : Chiffons.

Courrier.

CÔTES DE VEAU DEMI-GLACÉ

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Rien n'est succulent comme une côtelette de veau bien dorée, bien glacée, accompagnée d'un jus peu abondant, mais brillant et onctueux, sans être trop gras. Rien aussi de plus facile à obtenir. Et pourtant, rares sont les cuisinières capables de préparer la côtelette de veau idéale.

Cela tient à ce qu'elles n'ont aucune idée du procédé fort simple à suivre ; la plupart du temps, elles font un roux et elles allongent la sauce outre mesure. C'est précisément ce qu'il importe d'éviter. La sauce doit être peu abondante ; il ne doit pas y

entrer un grain de farine, et on peut la réussir admirablement sans la moindre parcelle de glace de viande.

Choix de la Viande

Il est préférable, sauf à les couper en deux quand on les sert, de prendre des côtelettes épaisses d'environ 1 centimètre et demi. Elles sont moins sèches et plus juteuses. Pour que la viande soit bonne, elle doit être blanche, bien entrelardée ; l'os doit être tendre et la peau qui le recouvre très blanche. Si cette peau n'est pas blanche, si l'os est dur, on peut être certain que le veau est vieux et dur.

Au lieu d'acheter les côtelettes toutes parées, on a souvent avantage à prendre un morceau du *carré*, car beaucoup de bouchers vendent la côtelette parée le même prix que non parée. En achetant du carré, on bénéficie donc du *haut de côtelettes*, que l'on peut servir en blanquette, ou faire sauter aux petits oignons.

La cuisson

Pour 4 belles côtelettes pesant chacune environ 250 grammes, je fais chauffer dans une sauteuse 30 grammes de beurre, soit gros comme une belle noix, et deux cuillères à bouche d'huile.

L'huile donne plus de chaleur et empêche le beurre de roussir.

Quand ce mélange est bien chaud, c'est-

à-dire dès qu'il fume, j'étales deux côtelettes au fond de la casserole ; et j'attends une minute pour ajouter les deux autres.

Je procède ainsi parceque, en introduisant la viande, je refroidis le beurre ; et si je le refroidissais trop en mettant les quatre côtelettes d'un coup, celles-ci ne seraient pas suffisamment saisies : la viande serait molle et filandreuse.

La casserole doit être assez grande pour que les côtelettes s'y trouvent à l'aise. Quand elles s'appuient les unes sur les autres, il est impossible d'obtenir un glazage régulier.

Je laisse cuire à feu moyen pendant 7 ou 8 minutes et à casserole découverte ; je m'assure en soulevant les côtelettes que la face touchant la casserole est bien dorée : il est alors temps de les retourner. J'évite, en les retournant, de les piquer, afin de ne pas faire sortir le jus de la viande.

Je laisse cuire le même temps, sur l'autre face ; et dès que la cuisson est terminée, j'enlève les côtelettes et je les dresse sur le plat à servir préalablement chauffé.

La sauce

Aussitôt, je dégraisse le sautoir, c'est-à-dire je le vide complètement : c'est ce que ne font jamais les cuisinières.

Le mélange gras que je recueille, et qu'il est bon de passer dès maintenant, pourra me servir pour un nouveau sauté.

Il ne reste dès lors dans la casserole que la glace de la viande, c'est-à-dire un jus brun et doré qui s'est attaché au fond comme du caramel.

Il s'agit de *déglicer*, c'est-à-dire de dissoudre cette glace. Pour cela, je verse un verre à madère de vin blanc sec dans la casserole que je balance en tous sens pour promener le liquide sur tout le fond, et je fais réduire de moitié.

J'ajoute alors un verre à madère de bon

bouillon ou de jus de viande, et je laisse sur le feu jusqu'à ébullition.

Au premier bouillon, je retire la casserole du feu, je mets dedans environ 30 grammes de beurre, et je la tourne — toujours hors du feu — de manière à bien mêler et lier le beurre.

J'ajoute le jus d'un 1/4 citron, un peu de persil haché pour ceux qui l'aiment, et je verse cette sauce onctueuse dite *demi glace*, sur mes côtelettes qu'elle nappe comme d'un vernis brillant.

Comme vous voyez, Mesdames, c'est fort simple.

Tout a été fait en 20 minutes.



AVIS

Tous nos souscripteurs dont l'abonnement expire le 31 décembre, en auront trouvé l'avis sur leur bande. Nous saurions gré à ceux de nos souscripteurs qui désireraient procéder eux-mêmes à leur réabonnement, de vouloir bien le faire avant la fin de l'année.

Après le 1^{er} janvier, nous recouvrerons par la voie de la poste les abonnements non renouvelés à cette date. Ce mode de perception entraîne une majoration de cinquante centimes pour frais.

D'autre part, comme nous comptons expédier incessamment les collections 1893, pour éviter une double perception, nous recouvrerons, en même temps, l'abonnement de 1895 et le prix de cette collection auprès de nos abonnés qui ont fait la demande de ladite collection. Il leur est néanmoins loisible d'acquitter eux-mêmes le tout avant le 31 décembre, et après réception du volume.



HOMARD A L'AMÉRICAIN

Le homard dit à « l'américaine », qui ne s'est guère vulgarisé que depuis une dizaine d'années, a été inventé à Paris vers 1854, par le restaurateur Bonnefoy.

Sa préparation, d'abord très compliquée, a été fort simplifiée sans préjudice du résultat obtenu. La recette que nous allons développer, aujourd'hui adoptée dans la plupart des grands restaurants, est facile à exécuter dans les ménages où l'on se fait à tort un épouvantail de ce mets succulent.

Les ingrédients nécessaires sont d'usage courant, et, pourvu que l'on consacre quelques minutes à les aligner d'avance sur une table, on est sûr de réussir. Il s'agit en effet d'aller vite, et à partir du moment où l'on découpe le homard, il suffit de 20 minutes pour l'avoir prêt à servir.

Homard ou langouste

On peut employer indifféremment le homard ou la langouste. Mais, en général, on préfère le homard qui a plus de goût, donne une sauce plus colorée, et dont la chair, moins ferme, cuit plus vite.

C'est même, par suite de cette préfé-

rence, que, depuis quelques années, le homard est aussi cher, parfois même plus cher que la langouste, sur le marché de Paris.

Entre deux homards de poids égal, j'engage à choisir celui qui a les moins grosses pinces. La queue, qui se trouve alors plus fournie, me semblant préférable comme chair, et étant en outre plus aisée à manger.

Proportions

Pour un homard pesant environ 2 livres :

1 décilitre, soit 1/2 verre de cuisine, de bon cognac ; (mesuré largement).

2 décilitres, soit 1 verre, de bouillon ;

2 — de vin blanc sec ;

2 grosses tomates fraîches, pesant ensemble environ 200 grammes — ou, à défaut, 3 cuillerées à bouche de sauce tomate de conserve ;

150 grammes, environ, de beurre fin ;

4 cuillerées d'huile d'olive ;

1 bonne cuillerée à bouche d'échalotes hachées ;

1 cuillerée à bouche de persil haché, autant de cerfeuil ; et, si l'on en veut, 2 ou 3 feuilles d'estragon, mais pas plus ;

6 à 10 grammes de sel, suivant que le bouillon est plus ou moins salé ;

2 grammes de poivre moulu ;

1 pincée de quatre épices ;

1 bonne prise de Cayenne ;

Le jus d'un 1/2 citron.

Si l'on a du jus ou de la glace de viande, il est bon d'en mettre une cuillerée à bouche, pour corser la sauce ; mais on peut fort bien s'en passer.

Tous ces ingrédients doivent être préparés et mesurés d'avance ; car si l'on s'y met au cours de l'opération, on perd beaucoup de temps, et l'on risque, soit d'oublier quelque chose, soit de compromettre la marche de la cuisson.

Le Homard

On recommande de découper le homard vivant ; en agissant ainsi, sa chair reste un peu plus ferme que quand on l'échaude. Les cuisinières qui font partie de la société protectrice des animaux, peuvent cependant l'échauder : la pauvre bête ne souffrira pas davantage.

Pour cela, le homard ayant été bien lavé et brossé, au besoin, pour le débarrasser des parties calcaires ou sablonneuses qui peuvent le recouvrir, vous le plongez dans un chaudron plein d'eau bouillante. Pour un crustacé de la taille indiquée, il faut au moins 3 litres d'eau. S'il y en a moins, l'ébullition s'arrête trop longtemps quand vous avez plongé le homard, et la chair sera moins bonne. En outre, le homard peut se vider.

Couvrez la casserole, et laissez bouillir au plus 3 minutes. Au bout de ce temps, le homard est décédé ; retirez-le, et égouttez-le soigneusement sur un linge avant de le découper. Si vous observez les précautions indiquées, il n'aura pas absorbé d'eau intérieurement.

La casserole

Pendant qu'il égoutte, mettez dans une sauteuse 40 grammes de beurre — soit, à peu près, gros comme un œuf — et quatre cuillerées d'huile d'olive. Faites chauffer doucement, pendant que vous allez découper. Cette quantité vous semblera peut-être minime ; elle est très suffisante.

Il importe de prendre une casserole assez large pour que les morceaux de homard se trouvent à l'aise. Pour notre animal de 2 livres, cette casserole doit avoir environ 24 centimètres de diamètre. Il faut, en un mot, qu'il y ait place pour le homard, et que le liquide ne soit pas réparti sur une trop grande surface.

Le découpage

Avant de procéder au découpage, mettez dans un bol une ou deux cuillerées de votre vin blanc et autant de votre cognac. C'est là que vous recueillerez le sang du homard (qui est blanc), et tout l'intérieur. Ce liquide empêchera la coagulation. Et il servira pour la sauce.

Avec un couperet ou un fort couteau, coupez les pattes et les pinces à leur point d'insertion à la carapace. Tranchez ensuite les unes et les autres à chaque articulation ; en outre, si les pinces sont un peu grosses, divisez-les en deux ou trois tronçons ; puis, d'un coup sec, cassez, sur une face, la carapace qui enveloppe ces tronçons.

En un mot, brisez de façon que les convives puissent retirer la chair sans trop de peine ; mais ayez soin de ne pas saccager le crustacé dont chaque morceau doit rester enveloppé dans sa coquille.

Deux ou trois expériences suffisent pour opérer vite et sûrement. En tout cas, mieux vaut briser trop que pas assez ; les morceaux ont un peu moins d'œil, mais on peut les manger sans recourir à ces horribles pinces métalliques qui servent surtout à se salir les mains ou à éclabousser les voisins.

Pattes et pinces étant coupées, séparez la queue de la carapace, en vous plaçant au-dessus du bol pour recueillir tout le jus qui coule.

Détachez ensuite l'estomac de la carapace, et enlevez avec précaution pour ne pas la briser, la « poche » qui se trouve à l'entrée de l'estomac, du côté le plus rapproché de la tête. C'est une masse granuleuse enveloppée dans une sorte de peau gélatineuse très facile à reconnaître. Jetez-la. Tirez aussi, et jetez le boyau qui traverse la queue dans toute sa longueur.

Gardez au contraire tout le reste qui se

compose surtout d'une matière molle et grisâtre divisée comme des ris de veau, et d'une matière noire appelée *corail*, qui rougira à la cuisson, et donnera de la couleur à la sauce. Ce corail, qui est le « commencement » des œufs, ne se trouve pas dans tous les homards.

Mettez tout cet intérieur, dans le bol où vous avez recueilli le sang. Mettez-y aussi les œufs, s'il y en a.

Enfin coupez en deux dans le sens de la longueur la carapace, puis l'estomac ; et divisez la queue par le travers en cinq ou six tronçons, suivant sa grosseur.

Tout cela doit être fait aussi vivement que possible.

Le flambage

Pendant ce temps, le mélange d'huile et de beurre que vous avez mis tout à l'heure dans la sauteuse, a dû chauffer. Dès qu'il fume, jetez-y tous les morceaux du homard, et activez le feu. Sautiez plusieurs fois la casserole.

Au bout de 2 ou 3 minutes, tous les morceaux ont pris une belle teinte rouge luisante, et il n'y a presque plus de liquide dans la casserole. Versez alors le cognac dans la casserole, et mettez-y rapidement le feu. Laissez flamber jusqu'à ce que cet incendie s'éteigne de lui-même, et en remuant plusieurs fois la casserole, afin de brûler tout le cognac.

La cuisson

Dès que la casserole est éteinte, mouillez avec le vin blanc et le bouillon ; ajoutez en même temps les tomates fraîches préalablement pelées, épépinées et hachées, ou la sauce tomate, l'échalote hachée, le sel, le poivre, les quatre épices, le Cayenne, ainsi que le jus ou la glace de viande, si vous en mettez.

Ne mettez maintenant que très peu de sel, à cause de la réduction que doit subir

la sauce. Il sera toujours temps d'en ajouter à la fin.

Couvrez la casserole, et faites cuire à feu *très vif* pendant 15 minutes. Inutile de sauter la casserole.

Au bout de ce temps, le homard doit être cuit, ce dont il est facile de vous assurer en le goûtant. Une cuisson trop prolongée le rend coriace.

Enlevez alors, en les égouttant vivement, les morceaux de homard et dressez-les en pyramide, dans le récipient préalablement chauffé, où il doit être servi. A défaut d'une timbale d'argent, employez un légumier ou un plat creux.

Tenez bien au chaud pendant que vous allez préparer la sauce.

L'intérieur

Pendant la cuisson du homard, qui vous demande peu de surveillance, vous avez dû écraser et passer l'intérieur mis de côté dans un bol.

Il n'est pas indispensable d'employer un tamis ; vous pouvez vous contenter d'une simple passoire. Versez dessus tout le contenu du bol que vous recueillez dans une terrine quelconque ; puis, avec le champignon de bois, écrasez toute la partie solide qui doit passer presque complètement. Vous obtenez ainsi un liquide un peu épais d'une teinte gris sale, si le homard ne contient pas de corail ; ou noir verdâtre, s'il en contient. C'est peu appétissant, mais c'est ce qui achèvera la sauce ; et tout à l'heure, au contact de la chaleur, le noir deviendra rouge.

S'il n'y a pas de noir, la sauce aura moins de couleur. Vous pouvez, pour y remédier, forcer un peu la dose de tomate.

La sauce

Quand le homard est retiré de la casserole, la cuisson doit avoir réduit d'environ un tiers.

Je dis « environ », car cela dépend de la vigueur avec laquelle on a mené le feu, et aussi du poids du homard. Car mes proportions indiquées pour un homard de 2 livres, peuvent être appliquées à un crustacé pesant 200 ou 300 grammes de plus.

Si vous craignez d'avoir une sauce trop claire, vous pouvez faire réduire un peu la cuisson. Mais mieux vaut, à mon avis, avoir trop de sauce que pas assez ; s'il y en a trop, elle sera moins veloutée, mais elle sera également très bonne.

Tenez compte, du reste, que l'épaisseur finale de la sauce (qui doit être simplement crémeuse), dépend beaucoup de la quantité d'intérieur dont vous disposez pour la lier.

Il y a là une question d'appréciation facile à résoudre après deux ou trois expériences.

La liaison

Donc vous avez tiré le homard de la casserole.

Jetez aussitôt dans cette dernière, l'intérieur de la bête.

Laissez 2 ou 3 minutes sur le feu, en tournant avec la cuiller de bois, sans laisser bouillir.

La sauce prend alors de la consistance ; et plus ce que vous avez versé dedans était noir, plus elle devient rouge.

Au bout de ces 2 ou 3 minutes, versez la sauce à travers une passoire dans une seconde casserole préalablement chauffée ; et, avec le champignon de bois, écrasez bien toute la partie solide pour la faire passer aussi complètement que possible.

Il est bon de prendre cette seconde casserole plus petite que la sauteuse, afin de la manier plus facilement pendant l'incorporation du beurre, et aussi, pour avoir à racler une moins grande surface quand vous recueillerez la sauce restée sur les parois.

Pendant ce " passage " la sauce a refroidi. Remettez-la donc sur le feu, et chauffez-la bien, mais sans laisser bouillir parce qu'elle perdrait de sa couleur. Quand elle est bien chaude, mettez dedans une partie de votre beurre cassé en petits morceaux, le persil et le cerfeuil hachés ainsi que l'estragon haché, si vous en avez.

Tournez avec la cuiller de bois pour bien amalgamer ; en ayant toujours soin d'éviter l'ébullition qui ferait tourner le beurre en huile.

Pour les quantités dont nous nous occupons, il faut amalgamer ainsi 100 à 120 grammes de beurre. En ajoutant le beurre par fractions et en goûtant, on se rend compte s'il y en a assez, ou s'il est préférable d'en ajouter encore un peu.

Alors, aussi, ajoutez sel, poivre, ou Cayenne, si besoin est, puis le jus d'un demi-citron, et versez sur le homard qui doit être servi immédiatement sur des assiettes brûlantes.

Si la sauce doit attendre quelques minutes, tenez-la au bain-marie.

Observations

J'ai cru devoir entrer dans des détails minutieux qui permettront d'opérer à coup sûr.

L'obligation où l'on sera de suivre la recette ligne par ligne la première fois qu'on l'essayera, la fera sans doute paraître d'abord compliquée.

Après l'avoir exécutée, on trouvera la chose toute simple : en 25 minutes on fera un homard à l'américaine.

Il faudra, sans doute, un peu d'expérience pour amener la sauce juste au degré de velouté voulu ; mais c'est là un détail. Et, je ne saurais trop le répéter, on fera toujours quelque chose de bon. Et l'on aura pour 5 ou 6 francs ce que l'on paye 12 francs chez le faiseur.

MAZARIN.

DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite saumonée de Dantzig, la seule permise en ce moment, devient plus rare et plus chère : 10 fr. le kilo.

Nous avons toujours en abondance et en excellente qualité : turbots, 3 fr. le kilo — soles, 3 fr. 50 — rougets de la Méditerranée, 3 fr. 50 — merlans 1 fr. 25 à 1,50 — homards et langoustes, 4 fr. à 4,50 le kilo — coquilles Saint-Jacques, 20 centimes — bons mulets à 3 fr. 25 le kilo — le bar, moins rare qu'il y a quinze jours, vaut 4 fr.

Excellents maquereaux : 60 à 75 centimes.

On ne voit plus beaucoup de harengs de Boulogne ; le hareng anglais, expédié dans la glace, est de qualité inférieure.

Crevette rose : 8, 12 et 18 fr. le kilo — la grise 3,50.

Eperlans, 75 centimes à 1 fr. la livre — goujons, 2,50.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Grand passage de bécasses : 3 fr. une bécasse ordinaire ; 4 à 5 fr. une bécasse grasse. — Par contre, les bécassines, admirables il y a quinze jours, arrivent si maigres, qu'à 1 fr. 25 les gourmets n'en veulent pas. Il est très difficile d'en trouver de grasses, et on les paye 3,50 et 4 fr.

Le stock de faisans à tuer cette année diminuant, les cours augmentent sensiblement : 5,50 à 6,50 les poules ; 7 à 8 fr. les coqs.

Un beau cuissot de chevreuil vaut toujours de 12 à 16 fr. ; un lièvre de pays, 7 à 8 fr. ; les derniers perdreaux, 3 à 4 fr. ; les lapins de garenne, 2,50 ; les belles alouettes, 3 fr. la douzaine.

Beaucoup de vanneaux : 80 et 90 centimes.

Canards sauvages : 4 fr. à 5,50 — sarcelles : 2,50.

La volaille, comme toute la « mangeaille » du reste, n'a pas encore subi l'augmentation que vont provoquer les fêtes. On a un superbe poulet pour 4 fr. 50 ou 5 fr., et de bons petits poulets de grains à partir de 2,75. — poulardes : 7 et 8 fr. — Rouennais : 6 à 8 fr.

Dindes : de 8 à 12 fr. — dindons, de 12 à 20 fr. — oies fines : 1 fr. la livre.

Les foies gras de Strasbourg sont bon marché : 4,50 et 5 fr. la livre — les foies de canard du Midi, excellents depuis quelques jours, valent de 4 fr. à 4,50 la livre.

LÉGUMES

On trouve des petits pois d'Afrique frais, en général inférieurs aux bons pois de conserve, à 3 fr. et 3,50 le litre.

Les haricots verts d'Algérie ont augmenté : de 80 centimes à 1 fr. 50 la livre, suivant finesse. Ceux d'Espagne, d'ordinaire supérieurs, sont très mauvais par suite du temps humide qui règne de l'autre côté des Pyrénées.

Flageolets trempés : 40 à 60 centimes le litre — Soissons trempés : 40 et 50 centimes.

Les tomates d'Afrique deviennent présentables : 75 centimes à 1 fr. la livre.

Les gelées ont diminué l'amertume des endives, et bonifié les salsifis.

Les artichauts ronds de Bretagne sont à peu près finis ; ceux d'Afrique, de forme pointue, comme ceux de Paris, valent de 30 à 60 centimes, et sont bons pour cuire.

Nous avons toujours en abondance : crosnes du Japon — cardons — céleri — céleri-rave — topinambours — betteraves — lentilles nouvelles.

Le chou-fleur d'Avignon commence à remplacer celui d'Angers ; il est plus blanc, plus tendre, et vaut de 60 à 80 centimes.

Les truffes sont assez bonnes : 14 à 18 francs la livre.

SALADES

Escarole, chicorée, laitue, mâche, sont toujours abondantes.

Nous avons la romaine de couche, sans grand goût : 30 à 40 centimes le pied.

Le pissenlit blanc commence ; il est superbe, mais se vend de 50 à 60 centimes la livre.

FROMAGES

Roquefort — Gruyère — Chester — Hollande. Brie — Camembert — Coulommiers — Petits bondons.

Renoncer au Port-Salut et au Pont l'Evêque.

FRUITS DE SAISON

Les fruits se conservent de moins en moins.

Le raisin augmente toujours : 1 fr. 50 le Thormery convenable ; 2 fr. 25 à 2,75 le choix.

Les châtaignes sont, en général, mauvaises. Les marrons de Turin, seuls, ne procurent pas de déboires : 50 à 60 centimes le litre.

La saison s'annonce bien pour les oranges.

Nous avons toujours les fruits exotiques : dattes, bananes superbes, cherymolias, mangues, et surtout les kakis du Japon que l'on trouve aussi beaux à 15 centimes chez les épiciers qu'à 50 centimes chez les marchands de produits coloniaux.

✱ MENUS ✱

MERLANS AU GRATIN
POITRINE DE MOUTON GRILLÉE SAUCE TOMATE
SAUCISSES SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
COMPOTE DE POIRES

POTAGE AUX CHOUX
BARBUE A LA MORNAY
COTE DE VEAU FOYOT SAUCE PÉRIGUEUX
CANARD ROTI
ENDIVES AU JUS
BEIGNETS DE POMMES

FILETS DE MAQUEREUX RÉMOULADE
COTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE
MACARONI AU GRATIN
SOUFFLÉ AU POTIRON

POTAGE PARMENTIER
SOLE NORMANDE
SALMIS DE BÉCASSES
FILET AUX CHAMPIGNONS FARCIS
DINDONNEAU ROTI
PATÉ DE FOIES DE CANARDS
CARDONS AU JUS
CROUTE A L'ANANAS

FRITURE DE GOUJONS
FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA MÉNAGÈRE
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE

FONDUE AU GRUYÈRE

POTAGE DU COUVENT
CROQUETTES DE POULET
COTE DE BŒUF BRAISÉE AUX NOUILLES
LIÈVRE ROTI
HOMARD A L'AMÉRICAIN
PETITS POIS AU SUCRE
MONT BLANC

COQUILLES SAINT-JACQUES
ŒUFS AU LARD
ENTRE-COTES AU BEURRE D'ANCHOIS
PURÉE DE POMMES DE TERRE GRATINÉE
FLAN DE POIRES

POTAGE A LA REINE
BOUCHÉES A LA Russe
CAPILOTADE DE VOLAILLE NANTUA
FILET A LA PORTUGAISE
FAISANS ROTIS
SALADE
ÉPINARDS AU VELOUTÉ
GLACE MIGNON



POTAGE AUX CHOUX

LA « bonne soupe aux choux de village » que nous apprécions surtout parce que nous y goûtons rarement et toujours dans des circonstances où notre appétit est particulièrement aiguë, est très contraire à beaucoup d'estomacs. Dans nombre de ménages parisiens, la maîtresse de maison, peu confiante dans la sagesse d'un membre de sa famille qui aime la soupe aux choux mais la supporte mal, n'en fait jamais servir.

Ces considérations nous amènent à donner avant toute autre, une recette mitigée, une sorte de soupe aux choux « à l'usage des gens du monde », simple, économique, de goût très fin, et facile à digérer, en somme plutôt un *potage* qu'une soupe.

Proportions

Pour 4 ou 5 convives :

- 1 chou de Milan, de grosseur moyenne;
- 1 livre et demie de poitrine de mouton, soit 750 gr. ;
- 1/4 petit salé, soit 125 gr. ;
- 2 carottes moyennes, pesant épluchées 125 gr. ;
- 2 oignons moyens, pesant tout épluchés 125 gr. ;

- 1 petite branche de céleri;
- 1 grosse branche de persil;
- 1 brin de thym;
- 1 feuille de laurier;
- 2 clous de girofle;
- 3 litres d'eau au plus.

L'emploi du mouton au lieu de bœuf présente plusieurs avantages :

1° C'est très bon;

2° La soupe aux choux campagnarde contient — quand on y met de la viande de boucherie, — toujours du mouton, parce qu'on s'en procure plus facilement que du bœuf;

3° La poitrine de mouton, morceau pas cher, est très bonne le lendemain sur le gril.

Le chou

Choisissez un joli chou dit de Milan, de moyenne grosseur, bien ferme et frais.

Enlevez les premières feuilles vertes, jusqu'à ce que vous mettiez à découvert les feuilles vert pâle, — ou jaunes, à mieux dire — bien serrées en forme de pomme.

Coupez le chou en quatre, et enlevez d'aussi près que possible des feuilles pour ne pas les séparer, toute la partie de la tige ou vulgairement *trognon* — ainsi que les côtes dures des feuilles que vous pouvez atteindre.

Lavez bien ces morceaux à l'eau fraîche, et regardez s'ils ne contiennent pas quelque insecte.

Ayez, sur un bon feu, une bassine ou une grande casserole pleine d'eau bouillante. Plongez-y les morceaux de chou, qui doivent baigner à l'aise, et mettez-y en même temps le morceau de petit salé. Veillez au moment où il reprend l'ébullition, et, à partir de cet instant, laissez bouillir chou et lard 8 à 10 minutes au plus. Après quoi vous égouttez promptement le chou que vous plongez tout de suite dans une grande terrine d'eau fraî-

che où vous le laissez dégorger à grande eau pendant une bonne heure.

Ces opérations préliminaires enlèvent au chou son âcreté et le rendent étonnamment digestible.

Il ne faut pas excéder le délai marqué ci-dessus pour le *blanchiment* à l'eau bouillante, parce que le chou perdrait un peu trop de son goût en restant plus longtemps dans cette eau.

Les légumes

Préparez les légumes, c'est-à-dire ratissez les carottes que vous coupez en deux seulement, et épluchez les oignons que vous laissez entiers. La branche de céleri est grattée et laissée entière. Lavez et égouttez le tout. Piquez deux clous de girofle dans un des oignons.

Préparez également le bouquet garni en enfermant le thym et le laurier dans une grosse branche de persil.

Quant au mouton, le boucher vous l'aura sans doute livré tout ficelé. Sinon, il faut simplement replier la viande sur elle-même, de façon à former un morceau plat, couvrant bien tout le fond de la marmite.

La mise au feu

Le chou ayant donc dégorgé pendant une heure à l'eau fraîche, exprimez-en le liquide en pressant fortement les morceaux entre les mains.

Assaisonnez chaque morceau avec une pincée de sel et *autant de poivre*.

Étalez ensuite les choux au fond d'une petite marmite de la contenance de 4 litres.

Par-dessus vous placez d'abord les carottes, les oignons, le bouquet garni, le céleri, le lard, tout cela de façon à former une couche égale sur les choux. Enfin, mettez par dessus tout le morceau de mouton.

Ces minuties dans l'arrangement des

morceaux ont pour but, en cachant les choux et en les maintenant sous les autres ingrédients, de rendre l'écumage tout à l'heure plus facile; sans cela les choux surnagent et se mêlent à l'écume qu'on n'enlève plus aussi aisément.

Versez dans la marmite 3 litres et demi d'eau froide, et posez sur le feu, en couvrant à moitié la marmite.

Surveillez le moment où l'écume commence à monter.

Il ne s'en produit, d'ailleurs, pas une grande quantité.

Ecumez soigneusement, puis versez la valeur d'un quart de verre d'eau fraîche, pour faire monter le reste de l'écume.

La cuisson

L'ébullition ayant repris et le reste de l'écume étant enlevé, couvrez la marmite en laissant une ouverture large de deux doigts, et faites bouillir pendant 3 heures. Il faut une ébullition plus prononcée que pour le pot-au-feu, et par conséquent un peu plus que le simple « frémissement »; c'est un petit bouillon tranquille et continu qu'on doit maintenir.

Pour servir

Coupez sur le gros pain rassis de la cuisine trois ou quatre tranches épaisses seulement d'un centimètre, et grandes tout au plus comme la main. Faites-les griller doucement, et bien également d'un beau brun doré.

Enlevez le morceau de mouton qui ne sera servi que le lendemain matin. Retirez ensuite le lard, puis carottes et oignons avec précaution pour ne pas les briser et les confondre avec les choux; retirez aussi le bouquet garni et le céleri.

Prenez avec l'écumoire, la plus grosse partie des choux que vous déposez au fond de la soupière.

Donnez-leur trois ou quatre coups de

couteau pour achever de les diviser en morceaux; posez les tranches de pain grillées par dessus, et versez sur le tout le bouillon bien chaud, tel qu'il est, non passé, et non dégraissé.

Servez tout de suite afin de ne pas laisser au pain le temps de se trop détremper, car il est bien meilleur un peu croquant. Une bonne précaution consiste aussi à chauffer les assiettes à potage, car cette soupe étant un peu grasse demande à être mangée très chaude.

Observations

Le morceau de poitrine de mouton se sert le lendemain à déjeuner.

Pour cela, dépliez-le, et après l'avoir bien assaisonné de sel et de poivre, saupoudrez de mie de pain rassis émietée ou *panure*; puis faites griller des deux côtés, le temps nécessaire pour le bien réchauffer et le rendre légèrement croustillant.

C'est excellent, soit avec un peu de sauce tomate, soit humecté d'un filet de vinaigre ou même simplement avec de la moutarde.

LA VIEILLE CATHERINE.



L'Oignon-Prophète

Les oignons de la Saint-Jean n'ont, cette année, qu'une peau. C'est paraît-il, signe d'hiver clément.

Quand la saison doit être froide, les dits oignons s'offrent un double vêtement; ils s'enveloppent même d'une troisième pelure si l'hiver doit compter parmi les plus rigoureux.

C'est un dicton lorrain qui le dit. Et les cuisinières y ont plus de confiance que dans les prévisions de nos plus distingués météorologistes. Au mois de mai, nous en saurons la justesse.



ORANGES EN SURPRISE

VOICI une jolie nouveauté plus spécialement destinée aux enfants que les congés de Noël et du Jour de l'An vont rassembler aux dîners de famille. Avec les oranges ainsi préparées, on peut leur offrir à peu de frais, l'illusion d'un entremets de glacier. Pour des convives plus âgés il conviendra de forcer la quantité de rhum que j'indique, à dessein, très minime, en considération des enfants.

Proportions

Pour une douzaine d'oranges :
 3 bananes ;
 1 pomme reinette moyenne ;
 1/2 livre environ raisin frais, soit 120 grains (raisin blanc) ;
 8 cuillerées à soupe bien pleines d'ananas coupé en petits morceaux ;
 12 bonnes cuillerées à soupe de sucre en poudre ;
 2 cuillerées à soupe de rhum ;
 La valeur d'une petite pelle à sel de muscade râpée très fin ;
 Le jus d'un demi-citron.
 Tous ces ingrédients sont faciles, de nos jours, à se procurer partout, et leur prix n'est jamais bien élevé.
 Le raisin, en effet, est d'un prix abor-

dable — du reste il en faut très peu, — et dans les maisons de campagne et de province, la réserve du fruitier n'est pas encore épuisée. Quant aux bananes, elles sont maintenant bien répandues et pas chères. Il en est de même de l'ananas en boîte de fer blanc qui coûte dans les trente sous et qu'on trouve partout. J'ajoute que le quart, tout au plus, de cet ananas est employé, et qu'avec le reste, on aura, le lendemain, un élément de dessert peu coûteux.

Pour les personnes que l'adjonction de muscade dans un mélange de ce genre rendrait rêveuses, je dois déclarer qu'elle est appropriée à cette mixture d'essence intertropicale.

Toilette de l'orange

Vous commencez par enlever sur chaque orange, à l'endroit de sa tige, une rondelle de peau comme une petite calotte, de la grandeur d'une pièce de cinq francs.

Avec un couteau de dessert à lame d'argent, et ronde du bout, pour ne pas crever la peau, vous videz l'intérieur de l'orange que vous recueillez dans un bol ; il faut enlever, en râclant, tout ce que vous pouvez, et ne laisser que la peau. Veillez, en enlevant les cloisons membraneuses du milieu, à ne pas percer l'écorce de l'orange. Avec un peu de soin, cette opération est des plus simples.

Parez les bords internes de l'ouverture, en coupant la peau blanche qui dépasserait. Vos oranges étant toutes vidées et parées, mettez-les de côté avec les petites calottes de peau, et préparez la garniture.

La garniture

Vous pelez les bananes et vous les coupez en tout petits morceaux, comme une fine julienne : de même pour la pomme et pour

l'ananas. Vous mettez au fur et à mesure ces petits morceaux dans un saladier ou récipient quelconque.

Ajoutez-y les grains de raisin ; et, au fur et à mesure, également, saupoudrez avec le sucre en poudre.

Passez ensuite au-dessus de vos fruits la moitié seulement du jus provenant de l'intérieur des oranges. Vous pourrez utiliser le reste du jus pour faire de l'orangeade.

Ajoutez-y le jus de la moitié d'un citron, puis la quantité de rhum indiquée, et, enfin la muscade râpée.

Laissez reposer ainsi une demi-heure, et, durant ce temps, remuez deux ou trois fois le mélange pour bien amalgamer et répartir également les fruits dans le jus et le sucre.

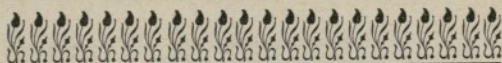
Avec une cuiller d'argent, remplissez ensuite jusqu'au bord les oranges que vous recouvrez de leur petit couvercle d'écorce ; une bonne heure avant de servir, mettez dans un endroit très frais ou sur de la glace, même, si vous en avez à portée. Servez chaque orange séparément sur une coquille ou une feuille de cristal, ou à défaut, sur une jolie petite soucoupe.

Si vous avez pu vous procurer des feuilles fraîches d'oranger ou de citronnier — ce qui est facile avec les envois du Midi — piquez en une ou deux au centre du petit couvercle, dans l'orifice de la tige. Au besoin, on peut remplacer par des feuilles de houx, les jeunes convives n'y regardant pas de si près.

M^{me} BELIN.

DINERS

Pour répondre au désir exprimé par un certain nombre d'abonnés, M. Colombié se met à leur disposition jusqu'à la fin de janvier, pour aller en ville préparer déjeuners ou dîners. Lui écrire, 26, boulevard Bineau, à Levallois-Perret.



CHIFFONS.

Les robes de ville, cet hiver, si raides, si pesantes et incommodes avec leurs doublures de crin font éprouver encore davantage le besoin d'un costume spécial pour la maison ; et cela tout pratiquement, sans qu'on veuille poser pour la « tea-gown » ou, traduction littérale, « robe pour le thé ».

En France, du reste, on se fait une idée très inexacte de cette tea-gown ; peut être parce que n'ayant guère été adoptée que par les femmes fort élégantes et mondaines, elle a été vue surtout dans des conditions de luxe spéciales. On ne l'imagine alors qu'en crêpe de Chine clair et en mousseline de soie, les manches courtes et l'encolure ouverte, toutes choses incompatibles avec les occupations journalières d'une femme absorbée par ses enfants et sa maison.

Tandis qu'en Angleterre, la « tea gown » est portée très couramment et, par cela même, se fait plus ou moins élégante, et dans tous les genres de tissus possibles. C'est la robe, qu'en rentrant chez soi, on échange contre la toilette de sortie ; elle est, tout en restant souple et aisée, plus ajustée, mieux maintenue qu'une robe de chambre dont elle emprunte le confortable sans en avoir l'aspect négligé. Ainsi comprise, c'est un vêtement pratique, et pas bien coûteux si l'on sait s'en tenir aux façons simples et aux matériaux durables, appropriés au genre de vie qui vous est propre. Cette robe d'intérieur constitue même une économie bien entendue, en permettant de ménager le reste de la garde-robe lorsqu'on ne veut pas réserver au mari et aux enfants, le minable tableau de vieilleries usées dans la maison. Ce soin de l'apparence dans l'intimité n'est pas du luxe, c'est du simple confort ; confort des yeux, j'y consens, mais qui, plus qu'on ne le croit, a bien son effet sur l'entourage.

En examinant les différentes façons applicables à une robe d'intérieur, constatons d'abord qu'il n'est point de toute nécessité qu'elle soit à traîne, ainsi que les décrivent la plupart des esthétiques gravures de modes. Les jupes très longues sont certainement gracieuses, mais assez embarrassantes pour les femmes ayant à s'occuper chez elles de menus soins matériels ; et tout en supposant des parquets et des tapis irréprochablement tenus, la partie traînante de la jupe se salit et se coupe très vite dans les allées et venues à travers la maison. On peut donc en arrêter la longueur juste au bas du sol sans nuire pour cela à l'effet d'ensemble.

Quant aux façons proprement dites, elles varient naturellement selon l'âge, le degré d'embompoint et les convenances personnelles.

Les femmes jeunes et mince peuvent choisir la robe genre blouse américaine des fillettes, ajustée et ramenée sous les bras par des combinaisons de rubans entrecroisés. Les mamans un peu fortes ont la ressource de la grande redingote ample, prenant bien la taille derrière avec larges revers de poitrine, et devants vagues ouverts sur une blouse d'étoffe plus légère. Le genre douillette, à jupe rapportée autour de la taille d'un corsage légèrement froncé, est encore pratique. La grande blouse, façon russe, vague devant, et fixée à la taille sur un côté, etc. Tout cela est matière à fantaisie, on le conçoit ; il est facile d'appliquer à une seule robe les modifications de deux ou trois modèles réunis.

Les étoffes qu'on doit avant tout rechercher moelleuses et souples, suivent un peu les mêmes règles observées plus haut. Cette année nous avons des velours anglais charmants et bien bon marché, dans une gamme de tons très étendue. Les teintes moyennes sont toujours les mieux appropriées pour un vêtement qui doit rester pratique et élégant à la fois.

Dans les petits draps, les gros crépons et

tous les lainages unis, on trouve cette saison des nuances très heureuses, ni trop claires, ni trop sombres. Dans cette catégorie on peut ranger les teintes dahlia moyen, rouge chaudron, vert mousse, vieux bleu, terre cuite foncée, tous les beiges, le mordoré clair, etc.

Comme garnitures, de la guipure un peu épaisse et jaune, plus résistante que les froufrous de dentelle légère ; cette dernière, du reste, demande une profusion de fronces exigeant un métrage ruineux. Des rubans, des choux, des nœuds, bien pimpants, peu coûteux à renouveler, et donnant chaque fois un regain de fraîcheur à toute la robe.

J'ai noté ces jours derniers dans la maison Pacaud, une « tea-gown » très confortable en même temps que suffisamment habillée, en petit drap dahlia clair brodé à jours de grandes marguerites régulières sur un transparent de satin de même teinte.

Cette robe consistait en une jupe fermée de côté et montée sur corsage, les fronces de la jupe formant, derrière, des tuyaux encadrés à la taille par deux gros choux de satin ; la broderie du bas de la jupe remontant sur la fermeture du devant. Le corsage, bien ajusté dans le dos et sur les côtés, était vague par devant et s'attachait de côté en formant un pli tout brodé qui venait rejoindre sous un gros chou la fermeture de la jupe. Manches tout en broderie, bien ajustées du bas ; collier de mousseline de soie blanche à gros bouffants.

Pour ce genre de vêtement et quand il s'agit surtout de personnes souffrantes, Mlle Pacaud pratique dans la doublure du corsage, entre les pinces du devant, deux ouvertures lacées qui permettent, à volonté, de donner plus ou moins d'aise, tout en laissant le dos et les côtés bien maintenus. La draperie des devants du corsage est assez vague et large pour dissimuler cet élargissement.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE

LES LIVRES D'ÉTRENNES. — LA REVUE MAME.

La librairie Alfred Mame et Fils, de Tours, a fait paraître, à l'occasion de la nouvelle année, une série de publications sur lesquelles nous attirons l'attention de nos lecteurs. Par la variété des sujets traités, ces ouvrages conviennent à toutes les conditions, à tous les âges. Toutes les éditions, même celles du meilleur marché, sont faites avec le luxe et le soin qui, depuis de longues années, ont consacré la renommée universelle de cette importante Maison.

Parmi les nouveautés, citons :

LE BON ROY HENRY

Magnifique album in-4° oblong
contenant 48 planches en couleurs par JOB

Le spirituel auteur de tant d'œuvres humoristiques retrouve cette année ses succès accoutumés en retraçant de main de maître, dans ces pages si finement coloriées à la main, les principaux épisodes du règne du Bon Roy. — Les légendes, par A. Hermant, accompagnent et font valoir à merveille les chefs-d'œuvre de l'artiste.

Relié en toile avec ornements en or et en couleur, prix : 10 francs.

LES VERTUS & LES GRACES DES BÊTES

Par EUGÈNE MOUTON (Mérinos)

Volume in-4° orné de 155 gravures par VIMAR.

Parents et enfants trouveront un égal plaisir à feuilleter ce livre d'un spirituel écrivain, illustré par un si fin et si délicat dessinateur.

Relié en toile avec sujets en couleurs, prix : 10 francs.

JEANNE D'ARC

Par MARIUS SEPET

Nouvelle édition illustrée de 12 planches hors texte, gravées sur bois, d'après Andriolli, J. Blanc, de Curzon, Le Blant, Maignan, Maillart, Rochegrosse, Zier, et de 40 gravures dans le texte d'après Onlevay.

Le nom de Marius Sepet s'impose dès qu'il s'agit de Jeanne d'Arc; mais les sentiments de vénération et d'enthousiasme qui ont éclaté cette année en l'honneur de la vierge libératrice, donnent une actualité saisissante à cette nouvelle édition, si magnifiquement ornée des chefs-d'œuvre de l'illustration.

Toile avec fers spéciaux, prix : 8 fr. 50.

LE RÈGNE DE L'ÉLECTRICITÉ

Par GASTON BONNEFONT

L'ambition de l'auteur a été de nous faire suivre, pas à pas, les merveilleuses applications auxquelles a été soumis l'agent physique si puissant, depuis Gilbert Guillaume jusqu'à Edison, Marcel Desprez, et tant d'autres qui viennent chaque jour apporter leur tribut d'inventions nouvelles à la Reine de la lumière.

Toile avec fers spéciaux, prix : 8 fr. 50.

EN VENTE CHEZ TOUTS LES LIBRAIRES

GRAND CHOIX DE LIVRES D'ÉTRENNES ILLUSTRÉS
de tous formats et de tous prix, pour la jeunesse de tous les âges. Demander le catalogue spécial illustré.

La Maison MAME a créé, cette année, une revue hebdomadaire qui porte son nom :

La Revue Mame

Elle comprend 16 pages in-4° de texte inédit rédigé par nos meilleurs écrivains et illustrée par les artistes les plus en vogue. De plus, chaque numéro contient une prime en couleur, dont la réunion, à la fin de l'année, formera un album de 52 sujets d'une réelle valeur artistique. Aussi un abonnement à la Revue Mame qui ne coûte que 8 francs par an, est-il le plus joli et agréable cadeau d'étrennes qu'on puisse faire à la jeunesse.

Bureaux à Paris, 78, rue des Saints-Pères et à Tours, Maison Mame.

COURRIER

A nos abonnés. — Une abonnée nous recommande pour le service de groom ou de valet de chambre, un jeune homme de dix-sept ans et demi, ayant déjà servi un an en province. Très bon sujet, gages modestes.

D'autre part, on nous demande pour Paris, et campagne l'été, une très bonne cuisinière connaissant la pâtisserie.

Nous transmettrons les lettres.

W. S. à Stenay. — Adressez-vous : 1° à la Société parisienne d'Alimentation; — 2° chez Boot et Planta, 2, rue Lafayette.

M. M. — Chez Hédiard, 21, place de la Madeleine.

L. D. — Il faut mêler la gélatine à la crème avant de la fouetter. — Chez Curnier, 3, rue Montmartre.

V. S. H. — 1° Peut-être mettez-vous trop de sel dans la glace, ou avez-vous de mauvaises proportions;

Voici de bonnes proportions : préparez du café avec un litre d'eau et 125 grammes de café; ajoutez 300 grammes de sucre; quand c'est froid, mélangez avec un litre de lait et mettez dans les sorbetières. Ayez soin de déglacer les parties prises de 10 en 10 minutes. Réservez un peu du mélange non glacé pour détendre si le café est trop pris au moment de servir.

2° Pour obtenir croustillant le dessus des pommes meringuées, il faut les laisser environ 2 heures à l'étuve quand elles sont terminées et sucrer un peu plus les œufs : 1 livre de sucre pour 9 blancs.

Quand les gâteaux ne cuisent pas à l'intérieur, c'est que le four a été trop chaud au début : il s'est formé une croûte qui empêche la chaleur de pénétrer à l'intérieur.

Lectrice assidue. — On ne blanchit pas les foies pour les pâtés. — La confection des nonnettes est impraticable dans les ménages.

Comtesse de R. — Gâteau de plomb : 250 gr. de farine; 25 de sucre et 175 de beurre; 1 œuf entier; sel; 1 goutte de lait. Cuire à four chaud après avoir doré deux fois.

J. S., à Neuilly. — Pour la sauce chevreuil, faites réduire de l'échalote avec du vinaigre comme pour la béarnaise, et mettez en plus, un peu de piment diable, autrement dit « piment long » ou « piment enragé ». Mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon ou jus de viande, un peu de sauce tomate réduite, un peu de marinade du chevreuil et le déglacage de la casserole où il a cuit; et au dernier moment, liez avec un peu de beurre manié.

B. — La recette des gauffres « à grands carreaux » paraîtra prochainement.

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

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

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 Häfer
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" ch. en boîte	—	1.80	3.45	6.65	—	—
— — moy" —	—	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 Wesphalie (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 Reedel, 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

LE VIN DÉSILES

La composition du Vin Désiles résume par sa complexité même, tous les éléments nécessaires à la régénération de l'organisme, à la reconstitution des tissus, à la revivification du liquide sanguin. C'est à notre connaissance, le meilleur des toniques : régulateur de la circulation par la kola, digestif par la coca, fébrifuge par le quinquina, tonique par le cacao et le phosphate de chaux, il fait la guerre en même temps à tous les symptômes qui compliquent l'anémie : palpitations, dyspepsie avec douleurs et manque d'appétit.

On peut affirmer que le premier de ses effets est de supprimer les troubles de la digestion et les crampes stomacales, qui sont l'une des causes les plus fréquentes

de l'échec des traitements qu'on oppose à l'anémie. Ensuite, il modifie, il épure, il tonifie le sang en favorisant l'élimination des matériaux usés, en facilitant l'expulsion de l'acide urique et des urates, qui forment les calculs et la gravelle. Il active les sécrétions, équilibre le système nerveux, régularise les battements du cœur, rend le teint plus frais et plus pur, et au contraire des autres vins médicinaux qui constipent, il guérit rapidement cet état si nuisible à l'assimilation.

D^r ALÈQUE.

Le Vin Désiles se trouve dans toutes les pharmacies; son prix est de 5 francs; on le reçoit franco à domicile en envoyant un mandat-poste de cette somme au dépositaire : Panchèvre, pharmacien, rue du Louvre, 5 bis, Paris.

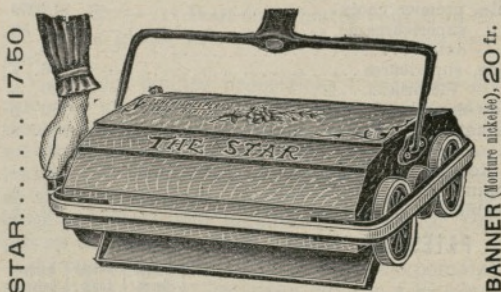
LINGE OUVRAGÉ
Chemises de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge
M^{on} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

LIRE AU LIT
AVEC LA VEILLEUSE-PHARE
Nickelée, lumière dirigeable égale 3 Bougies, brûle huile 3 cent. p^r nuit. Envoyée avec mèches contre mandat-poste.
Paris 10/65, Province 11/90
DECOUDUN, Paris.
101, Faub^s St-Denis.

LES CÉLÈBRES **MACHINES A 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 explication des 20 modèles est expédié *gratis*.
S'adresser directement au fabricant :
M^{on} D. BACLE, 46, rue du Bac, Paris.

BALAIS AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS



WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

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 SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ

Ayuntamiento de Madrid