

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 : Timbale de nouilles à la Joinville.

Recettes : Pommes de terre à la Rothschild — Beurre d'écrevisses — Poulet à la Liégeoise — Croquettes de riz.

Janvier gastronomique : (première quinzaine).
Menus.

Petits Conseils : Eclairage de la table.

Chiffons.

Courrier.

A nos Abonnés

Le *Pot-au-Feu* entre dans sa troisième année. Son succès, qui a dépassé toutes les prévisions, peut sans doute être attribué en partie à la constance de ses efforts.

Mais la rapidité inouïe de son développement est due, surtout, à la propagande bienveillante faite par ses abonnés qui ont pris à tâche de répandre eux-mêmes cette publication utile, saisissant toutes les occasions de louer ses procédés nouveaux, la clarté de ses recettes, et de rendre hommage à la sûreté et à la conscience absolue de ses moindres indications.

Aussi, considérons-nous comme un devoir, fort agréable, d'adresser à nos lectrices et à nos lecteurs, nos plus chaleureux remerciements.

TIMBALE DE NOUILLES

A LA JOINVILLE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

La confection d'une timbale exige un certain temps, mais elle est plus facile qu'on se le figure généralement. La croûte, qui effraye tant de personnes, peut, d'ailleurs, se faire la veille; et dès lors, la préparation de la garniture ne donne pas plus d'embarras que celle de filets de poisson ou d'un plat de macaroni.

Cette garniture est très variable : on peut employer des quenelles de poisson ou de volaille, des filets de sole, de barbue, des queues d'écrevisses, des crevettes, des moules, des pâtes, en ajoutant avec plus ou moins de profusion : champignons, truffes, crêtes de coq, etc.

Nous ferons aujourd'hui une timbale de nouilles à la Joinville. La Joinville est caractérisée par une sauce au beurre d'écrevisses ou au beurre de crevettes, dans laquelle on laisse les queues des crevettes ou des écrevisses. Nous emploierons du beurre d'écrevisses.

La pâte

Occupons-nous d'abord de la pâte.

La pâte à timbale est une pâte brisée ou pâte à pâte, plus ou moins riche en

beurre. Souvent, sous prétexte que la croûte ne se mange pas, on la prépare très économiquement; et il est vrai que, dans ce cas, l'intérieur est à peu près aussi bon.

Cependant la pâte trop maigre a l'inconvénient de pomper une partie de la sauce. En outre, une pâte grasse est toujours plus appétissante; et l'on peut très bien se permettre de la manger quand on dîne en famille.

Voici la formule généralement adoptée pour la pâte riche :

500 grammes de farine;
250 — de beurre;
1 verre à madère de vin blanc;

A peu près autant d'eau fraîche, suivant que la farine absorbe plus ou moins de liquide. La farine de gruau en absorbe plus que les farines ordinaires, qui sont plus ou moins molles;

Un peu de sel.

Si l'on ne désire pas une pâte fine, on peut réduire la quantité de beurre à 180 grammes.

Ces quantités fournissent la pâte nécessaire pour notre timbale qui mesurera environ 15 centimètres de diamètre sur 18 centimètres de haut. Si on voulait une timbale plus petite, il suffirait de modifier ces quantités proportionnellement.

Tandis que la pâte à foncer pour tartes se mouille à peine, celle-ci est assez mouillée : c'est pour la rendre moins cassante.

La manipulation est aussi un peu différente. Je dispose la farine en couronne, avec le beurre et le sel au milieu. Le beurre doit être ramolli, mais pas trop; car alors, il tourne en huile, et la pâte reste granuleuse et sans cohésion.

Plaçant mes deux mains « de champ », de chaque côté extérieur de la couronne, je les ramène l'une contre l'autre, en pressant la farine et le beurre, que je fais rouler

entre mes deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois l'opération, de manière à bien mêler le beurre avec la farine et à en former une semoule régulière; ceci est important.

Quand j'ai obtenu cette semoule, je mouille avec l'eau et le vin blanc, et je pétris vivement pour amalgamer le tout et avoir une pâte bien lisse. Ma semoule doit être assez bien faite pour que l'amalgame s'opère presque instantanément.

Il est bon alors de faire reposer la pâte dans un vase couvert et dans un endroit frais, pendant une heure et demie ou deux heures. Ce repos *détend* la pâte, et l'empêche d'être caoutchouteuse et de se retirer sur elle-même quand on la travaille.

La timbale

Ma pâte étant reposée, je prends un moule à charlotte, c'est-à-dire un moule cylindrique uni — en forme de timbale — et je le beurre intérieurement.

Avec le rouleau, j'étends la pâte en rond, sur une épaisseur d'environ un centimètre et demi. Puis, plaçant le rouleau debout au milieu de ce rond, je soulève la pâte tout autour, pour former une espèce de sac que je porte dans le moule. Je retire alors le rouleau et je fais bien adhérer la pâte tout autour du moule, en évitant les plis et les vides.

Enfin je rogne la pâte qui dépasse les bords. Puis, après avoir garni le fond et le tour de la timbale avec un disque et une bande de papier beurré, je la remplis de riz, de lentilles ou de noyaux de cerises, que j'élève en dôme un peu au dessus du bord de la pâte. Je couvre également le tout avec un disque de papier beurré.

Pour le couvercle, je forme un rond avec le reste de la pâte, et je le pose par-dessus le papier beurré qui recouvre le riz,

en le soudant au bord *intérieur* de la timbale préalablement mouillé avec un peu d'eau.

Ensuite, avec un couteau, je tranche en biseau et en dehors, le contour de la timbale, et je pince avec la pince à pâté, de façon que la soudure du couvercle et de la timbale ne forme qu'un très léger bourrelet.

Je dore avec du blanc d'œuf, ou mieux avec un peu d'œuf entier légèrement salé, et je fais cuire à four un peu chaud.

Il faut de 25 à 30 minutes pour que le couvercle soit cuit.

Quand il est à point, je le cerne avec un couteau, et je l'enlève. Je vide la timbale, je la débarrasse du papier beurré, et je la laisse encore une quinzaine de minutes pour achever la cuisson intérieure.

Cuisson des Nouilles

On peut remplir la timbale avec des nouilles ou avec du macaroni. Aujourd'hui j'emploierai des nouilles : 200 grammes.

Les pâtes, nous le savons, doivent toujours se cuire à grande eau, et il importe de ne pas les laisser bouillir.

Pour nos 200 grammes, j'emploie :

2 litres d'eau ;

20 grammes de sel ;

1 gramme de poivre moulu ;

1 pointe de muscade râpée ;

4 ou 5 cuillerées à bouche de lait ;

30 à 40 grammes de beurre, soit gros comme un œuf.

Dès que l'eau bout, j'ajoute sel, poivre, muscade; j'y plonge les nouilles coupées pas trop longues, et je laisse reprendre l'ébullition, à casserole *découverte*. Quand elle a repris, j'ajoute le beurre et le lait pour achever de blanchir la pâte; je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau, où je laisse les nouilles « pocher » pendant 25 ou 30 minutes.

L'eau doit rester très chaude, mais ne pas bouillir.

Au bout de ce temps, je retire les nouilles et je les tiens au chaud sur une passoire à trous assez larges, placée au-dessus de l'eau dans laquelle elles ont poché, pour que la vapeur les empêche de durcir. Il est bon de ne pas les préparer trop longtemps d'avance.

La garniture

Pour une timbale de nos dimensions, il faut :

12 écrevisses, de la dimension de celles vendues à Paris de 15 à 20 centimes ;

1 truffe moyenne ;

100 grammes de têtes de champignons ;

100 » de Parmesan ;

200 » de beurre, dont : 60 pour le beurre d'écrevisses ; 40 pour la cuisson des champignons ; 100 pour la liaison ;

2 bonnes cuillerées de jus ; ou, à défaut, le double de bouillon blanc ;

Et facultativement : crêtes et rognons de coqs, jambon ou langue écarlate, blanc de poularde.

Pendant que les nouilles pochent, je fais cuire une douzaine d'écrevisses dans 1/4 de litre de vin blanc (*Voir plus loin la recette « Beurre d'écrevisses »*).

Je décortique les queues, et je les tiens au chaud dans une petite casserole avec 4 ou 5 cuillerées de leur court bouillon préalablement passé.

Avec l'enveloppe des queues et les carapaces, je prépare du beurre d'écrevisses.

Puis, dans une autre casserole *chaude*, je mets le reste du court-bouillon également passé, et j'ajoute :

40 grammes de beurre ;

La truffe coupée en rondelles ;

Les têtes de champignons pelées et cou-

pées en deux par le travers, c'est-à-dire en 2 rondelles.

Je couvre la casserole, et je chauffe.

Après une minute d'ébullition, la truffe et les champignons sont cuits. Je retire la casserole du feu, et j'ajoute dedans les queues d'écrevisses et le liquide qui attendaient dans la petite casserole. Je tiens le tout au chaud.

Crêtes et rognons de coqs

Je puis encore ajouter des crêtes et rognons de coqs.

Dans ce cas, je fais blanchir les crêtes à l'eau bouillante, puis je les étale sur un torchon en les saupoudrant de sel de cuisine pas trop gros. Au bout d'un instant, en frottant chaque crête avec un coin du torchon, la peau se lève et la crête apparaît rose.

Je mets alors les crêtes et les rognons dans un peu de consommé; et, après les avoir fait cuire 2 minutes, je verse le tout dans la casserole où se trouvent les queues d'écrevisses, la truffe et les champignons.

La sauce

Tous mes ingrédients étant ainsi préparés et tenus au chaud, il ne me reste qu'à achever la sauce un quart d'heure avant de servir la timbale.

Pour cela, je mets dans une sauteuse 100 grammes de beurre.

Dès qu'il est fondu, j'ajoute :

Toute la garniture ci-dessus, *sans le liquide*;

Le jus de viande, ou, à défaut, le bouillon blanc (bouillon de veau ou de poulet);

Les nouilles bien égouttées;

Parmesan râpé;

Beurre d'écrevisses;

Sel, poivre, muscade.

Puis, si l'on veut :

Environ 50 grammes de jambon cuit ou

de langue écarlate coupée en petits dés, et à peu près autant de blanc de poularde coupé de même.

Je tourne la casserole hors du feu pendant environ 2 minutes pour lier la sauce, et je verse le tout dans la timbale *préalablement chauffée*.

Observations

On peut, soit faire attendre la timbale au four — soit tenir la casserole au chaud et couverte, et ne verser qu'au moment de servir. C'est indifférent, et chacun peut agir suivant ses commodités personnelles.

Les cuisinières qui n'auraient point la force de tourner la casserole hors du feu, peuvent la laisser sur le fourneau, et tourner avec la cuiller de bois, à condition d'éviter l'ébullition. Mais, en procédant ainsi, elles risquent de briser les éléments de la garniture et de les mettre en bouillie.

Enfin, si l'on désire une timbale maigre, il suffit de supprimer la viande et le bouillon, et d'augmenter un peu la quantité d'écrevisses et de champignons. On mettra, par exemple : 18 écrevisses, au lieu de 12; et 150 grammes de champignons, au lieu de 100. On peut ajouter aussi quelques quenelles de poisson.

RENOUVELLEMENTS

Ainsi que nous l'avons annoncé, nous mettons en recouvrement par la voie de la poste les abonnements non encore renouvelés ayant pris fin le 31 décembre. Nous percevons également le prix non acquitté des collections 1893 et de nos envois d'exemplaires en supplément.

Le montant des reçus comprend une somme de cinquante centimes pour frais de ce recouvrement en province et à l'étranger.



POMMES DE TERRE A LA ROTHSCHILD

VOICI une bonne recette qui nous est encore communiquée par M. A. Chevallier.

Dans les grandes cuisines on appelle « pommes de terre à la Rothschild » des pommes de terre au madère, à la mayonnaise et à la moutarde. D'une préparation fort simple, elles accompagnent très bien un beau relevé de boucherie. L'hiver, elles peuvent encore se servir comme salade avec un rôti.

Les pommes de terre

Taillez des pommes de terre crues en boules grosses comme de belles avelines, à l'aide d'une cuillère à légumes ronde, d'environ deux centimètres de diamètre, comme on en trouve dans tous les bazars au prix de 75 centimes. Il importe de choisir des pommes de terre assez grosses pour débiter facilement ces boules, que l'on n'obtient régulières qu'à condition d'enfoncer profondément la cuiller.

Evitez d'employer des pommes de terre farineuses qui tomberaient en bouillie à la cuisson.

Les pommes de terre doivent être servies aussitôt cuites. Par conséquent, si vous voulez les découper d'avance, faites-les

attendre dans l'eau pour les empêcher de noircir ; mais mieux vaut les préparer au dernier moment.

Proportions

Pour une soixantaine de boules, il faut :

1 décilitre, soit 1/2 verre de cuisine de madère ;

1 jaune d'œuf ;

5 cuillerées d'huile ;

1/2 — de vinaigre ;

1 — à café de farine de moutarde ;

Sel, poivre, une pointe de Cayenne.

Cuisson

Mettez les pommes de terre dans deux litres d'eau chaude salée avec environ 15 grammes de sel. En les mettant dans l'eau chaude, elles s'abîment moins que si on les mettait dans l'eau froide.

Portez à l'ébullition, et laissez bouillir, pas trop fort, 5 minutes : pas davantage. Les pommes de terre doivent rester fermes, et n'être pas suffisamment cuites, car on les finira tout à l'heure dans du Madère.

Retirez-les, égouttez-les bien, et remettez-les avec le madère dans la casserole que vous avez vidée de son eau. Couvrez la casserole, et laissez *seulement mijoter* pendant 7 ou 8 minutes au maximum.

Il ne faut pas songer à sauter la casserole : les pommes de terre s'écrasent. Il est donc indispensable de découvrir la casserole deux ou trois fois pour les arroser avec leur cuisson à l'aide d'une cuillère.

En outre, pour éviter que les boules du fond tombent en bouillie, on fera bien de ne pas laisser la casserole en contact direct avec le feu, mais d'interposer un trépied ou un *stove mat*. Si l'on dispose d'un four, le plus simple est d'y mettre la casserole (four doux).

L'assaisonnement

Vous avez du préparer d'avance une mayonnaise avec 1 jaune d'œuf, 5 fortes cuillerées d'huile et 1/2 cuillerée de vinaigre. Tenez-la *très ferme*, et ajoutez-y, après l'avoir délayée dans un peu d'eau, une cuillerée à café de farine de moutarde — mesurée sèche.

Dès que les boules ont passé dans le madère le temps indiqué, retirez la casserole du feu, et versez doucement dans la mayonnaise le peu de cuisson qui reste. Mêlez bien, ajoutez un peu de Cayenne, et versez les pommes de terre chaudes que vous remuez avec précaution pour bien les envelopper de sauce.

Versez enfin le tout dans le légumier, qui ne se trouve pas barbouillé, comme si vous retourniez les boules dedans. Servez immédiatement.



Beurre d'Ecrevisses

Pour préparer un demi-quart, soit 60 grammes de beurre d'écrevisses, il suffit d'une douzaine d'écrevisses moyennes.

J'emploie pour les cuire, le court bouillon suivant :

- 1/4 de litre de vin blanc sec ;
- 1 petit verre de cognac ;
- 1 petit oignon coupé en rondelles ;
- 1 petite carotte coupée de même ;
- 10 grammes de sel ;
- 1 gramme de poivre ;
- 1 pointe de Cayenne ;
- 1 brindille de thym ;
- 1 feuille de laurier ;
- 4 ou 5 branches de persil.

Quand le court-bouillon est bouillant, j'y jette les écrevisses, après avoir enlevé le boyau de la queue. Je couvre la casserole, et je laisse cuire à feu *très vif* pen-

dant cinq ou six minutes. Je retire alors la casserole sur le coin du fourneau, et je laisse les écrevisses « pocher » dans leur court-bouillon pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, je retire les écrevisses, et je sépare la carapace de la queue. Je décortique les queues, qu'il est toujours facile d'utiliser pour une garniture, et je mets l'enveloppe des queues ainsi que les carapaces entières dans un mortier.

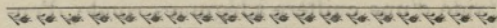
Je broye aussi fin que possible. Quand le tout est presque en purée, j'ajoute 60 grammes de beurre, et je broye encore pour bien amalgamer.

Puis je mets la purée ainsi obtenue dans une casserole contenant un demi-litre d'eau, et je porte à ébullition.

Je laisse donner un bon bouillon, pendant une minute ou deux, puis je passe à travers une étamine ou une passoire fine en pressant ou appuyant fortement, de manière à bien exprimer toute la couleur.

Je recueille ce qui passe dans un vase d'eau froide où se fige le beurre que je laisse reposer, au frais, jusqu'au moment de l'employer.

En mettant ainsi la purée d'écrevisses dans l'eau bouillante, au lieu de la passer directement, j'obtiens plus de couleur.



NOS COLLECTIONS

Les collections du POT-AU-FEU des années 1893 et 1894 ne sont, de façon exclusive, vendues qu'à nos abonnés.

L'année 1893 (dix-sept numéros) forme un volume broché du prix de cinq francs, Paris et province; six francs, étranger.

Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de six francs, Paris et province; sept francs, étranger.

❖ M e n u s ❖

Nous remplaçons aujourd'hui nos menus ordinaires par deux menus de cérémonie que nous avons demandés au Chef du plus grand Cercle de Paris.

HORS-D'ŒUVRE

—
POTAGE PETITE MARMITE
POTAGE CRÈME DE CHICORÉE

—
CROUSTADES A LA SAINT-HUBERT
TRONÇON D'ESTURGEON A LA RUSSE

—
DOUBLE DU MAGNET A L'ITALIENNE
PAIN DE FOIE GRAS FRAPPÉ AU CHAMPAGNE
FONDUES AU PARMESAN

—
SORBETS AU PORTO

—
CANETONS A LA ROUENNAISE
SALADE

—
POINTES D'ASPERGES A LA CRÈME
CARDONS A LA MOELLE

—
ANANAS GLACÉ
GATEAU NAPOLITAIN
FRUITS ET FROMAGE
PETITS FOURS

HORS-D'ŒUVRE

—
CONSOMMÉ A LA SÉVIGNÉ
POTAGE MARQUISE

—
RISSOLÉS A LA LUCULLUS
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE

—
ALOYAU A L'ANGLAISE
FOULARDE A LA BRESSANNE
TRUFFES A LA SERVIETTE
TIMBALE DE QUEUES D'ÉCREVISSES A LA NANTUA

SORBETS

—
PATÉ DE BÉCASSES EN CROUTE
SALADE

—
FONDS D'ARTICHAUTS AU SAUTERNE
CHICORÉES AU JUS

—
PUDDING MONTMORENCY
BOMBE MEXICAINE
GAUFRES

—
PAILLES AU CHESTER
FRUITS
FROMAGE
PETITS FOURS

Éclairage de la Table

Quelle est la famille n'ayant pas en sa possession une paire de ces bons vieux chandeliers de l'ancien temps qui flanquaient naguère toute pendule plus ou moins sous globe, aussi lourds à manier que les flambeaux de sacristie, dont ils rappellent souvent les formes ?

On les utilise aujourd'hui très heureusement comme « bouts de table ». En remplaçant la lampe par un petit récipient à pétrole mobile en cristal taillé, on obtient un éclairage donnant une lumière fixe égale à celle de plusieurs bougies.

Pour les petits dîners d'une dizaine de personnes, ce système de luminaire complète très suffisamment la clarté fournie par la suspension ou le lustre hollandais.

L'abat-jour doit être simple, de préférence comme ceux des bougies, en papier crêpé de couleur, avec un intérieur blanc qui renvoie mieux la lumière sur la table.

Le Louis XVI et le style Empire se prêtent surtout à cette adaptation qui est peu coûteuse, car chaque récipient coûte, joliment établi, environ 8 francs, et se transporte à volonté sur des flambeaux différents.

LADY PRATICK.



JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Hausse formidable, provoquée par les fêtes, aidée aussi par le mauvais temps, et qu'il faut s'attendre à voir durer quelques semaines. En général, les prix ont à peu près doublé.

Quelques rares truites saumonées de Dantzig se vendent de 13 à 15 francs le kilo.

Le turbot et la sole ont monté à 5 fr ; la barbie à 6 francs. Quant aux mulets et aux bars, ils valent de 6 à 8 francs le kilo, et l'on n'est pas certain d'en trouver tous les jours.

Le merlan, beaucoup moins abondant, a doublé de prix : 2 fr à 2 fr. 50 le kilo — Le maquereau, au contraire, a légèrement diminué : 50 à 60 centimes pièce.

Les cours du homard et de la langouste, déjà élevés, ne paraissent pas devoir subir d'augmentation : 4 fr. 50 le kilo.

Le hareng est fini. — Les coquilles Saint-Jacques sont moins abondantes : 25 centimes pièce.

La crevette devient rarissime : de 20 à 30 francs le kilo, la rose... les jours où il y en a. La grise, également peu abondante, vaut 5 francs le kilo.

Hausse sérieuse sur les écrevisses ; celles qui valent d'ordinaire 10 francs le cent se vendent 15 francs ; celles de 15 ont monté à 25.

L'éperlan reste stationnaire : 75 cent. à 1 fr. la livre ; ainsi que le goujon : 2 fr. 50 la livre.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Variations en général peu sensibles.

Il y a toujours de belles bécasses : 4 à 6 francs. Les bécassines deviennent de plus en plus rares : 4 fr. 50 les grasses, 2 fr. 25 les maigres.

Faisans : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 les poules ; 7 à 8 fr. les coqs. Cuissot de chevreuil : de 12 à 16 fr.

Les alouettes grasses ont monté à 4 francs la douzaine ; elles vaudront bientôt 5 et 6 francs si nous n'avons pas de neige.

Les perdreaux se vendent de 3 à 4 francs ; la fermeture de la chasse est proche, hâtons nous de les mettre en pâtés.

Les poulets restent au même prix : de 3 à 5 francs ; poulardes, 8 et 9 francs. — Canetons, de 6 à 9 francs.

Foies gras de Strasbourg : 4 fr. 50 et 5 francs la livre. — Foies du Midi : 4 francs et 4 fr. 50.

LÉGUMES

Les petits pois d'Afrique valent toujours environ 3 francs le litre.

Les haricots verts ont augmenté dans des proportions fantastiques : 1 fr. 75 à 3 fr. la livre. Ceux d'Espagne, qui étaient mauvais jusqu'ici, sont maintenant bons. Rappelons qu'ils sont préférables à ceux d'Afrique dont ils se distinguent par leur teinte gris sale. A grosseur semblable, ils se vendent 25 centimes de plus la livre.

Flageolets trempés et Soissons trempés ne varient pas : 40 à 60 centimes le litre.

Belles tomates d'Afrique : 1 franc la livre, 20 à 25 centimes pièce.

L'oseille est chère : 50 et 60 centimes la livre. Les épinards : 20 et 25 centimes.

Les endives, améliorées par les gelées, restent cependant plus amères que d'ordinaire.

Artichauts d'Afrique, de 30 à 50 centimes.

Beaucoup de beaux choux-fleurs de Bretagne et d'Afrique : de 40 à 70 centimes.

Les cardons augmentent : 1 fr. 75 à 2 fr. 25 le pied.

Nous avons toujours en abondance : Crosnes — Céleri — Céleri-rave — Betteraves — Topinambours — Lentilles nouvelles.

Truffes : 12 à 16 fr. la livre.

SALADES

La salade est encore abondante ; mais la hausse commence et deviendra vite sérieuse si le temps dont nous jouissons continue.

La chicorée de pleine terre de Paris touche à sa fin : 25 et 30 cent. la livre. Celle du Midi commence à arriver, et vaut de 20 à 25 cent. le pied ; il en faut trois pour une salade présentable.

Escarolle et laitue : 20 à 25 centimes la livre.

Beaucoup de barbe de capucin, à 15 et 20 centimes la botte. — Mâche : 20 centimes la livre.

Le pissenlit est plus tendre : 25 centimes la livre, le vert ; 35 et 40 centimes le demi-blanc.

La romaine de couche a encore augmenté : 50 et 60 centimes le pied.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

On ne trouve pas de raisin convenable à moins de 1 fr. 50 la livre. Le beau atteint 3 francs.

Les oranges, assez abondantes, sont de qualité médiocre. Rarement les mandarines ont été si mauvaises à pareille époque.

POULET A LA LIÉGEOISE

VOICI une recette précieuse pour accomoder un poulet, d'origine Wallonne, qui nous est communiquée par M. Albert Chevallier.

C'est un mets recommandable pour les estomacs délicats ; le céleri, qui forme la garniture, est parfait pour les rhumatismes.

En outre, la préparation est fort simple ; et il suffit d'une légère addition de vin et de truffes pour transformer ce poulet de famille en un plat vraiment succulent, digne de figurer dans un menu de cérémonie. Enfin, on peut accommoder de cette façon une bête qui n'est plus de la première jeunesse.

Proportions

Pour un poulet moyen, pesant tout préparé 1 kil. 250 gr., soit deux livres et demie :

4 pieds de céleri, pesant, épluchés, 500 grammes ;

4 verres de bouillon, soit 8 décilitres ;

30 grammes de beurre, soit gros comme un œuf ;

15 grammes de farine, soit une cuillerée pleine ;

2 jaunes d'œuf.

Le céleri

Commencez par éplucher le céleri. Supprimez-en absolument toutes les parties vertes qui sont dures à la cuisson, et coupez-le sur une longueur de 10 centimètres. Taillez la racine un peu en pointe ; et épluchez les côtes, non pas en vous contentant d'en retirer les longs filaments, mais en enlevant la peau sur une épaisseur de plusieurs millimètres. Faites cela, du moins pour les premières branches blanches plus

résistantes que celles de l'extrême cœur.

Il est préférable de supprimer aussi toutes les petites feuilles qui, à la cuisson prolongée, se détachent et s'éparpillent dans la sauce. Mises de côté, elles seront excellentes en salade le lendemain.

Lavez à l'eau froide les céleris, écartez-en les branches pour les mieux nettoyer, toutefois sans les détacher du pied.

Ayez dans une casserole quelconque de l'eau bouillante légèrement salée : deux litres pour la quantité de céleri ci-dessus. Jetez y les céleris, faites reprendre l'ébullition et laissez bouillir sept ou huit minutes.

Egouttez-les, et mettez-les à rafraîchir à l'eau froide en attendant le moment de les employer.

Le poulet

Le poulet étant vidé, flambé et bridé, choisissez une casserole dans laquelle il soit seulement à l'aise. Mettez-y le morceau de beurre à fondre, et, dès que le beurre est chaud, introduisez le poulet, pour le faire « revenir », c'est-à-dire colorer, à feu doux, la casserole découverte, bien entendu.

Le feu doit être doux, pour éviter que le poulet rissole et prenne, par places, une teinte trop foncée.

Il doit être seulement *blond doré*. Cette opération demande de vingt à vingt-cinq minutes, pendant lesquelles il faut tourner et surveiller le poulet fréquemment, pour maintenir sa teinte dorée uniforme.

Ce résultat obtenu, enlevez le poulet et mettez-le sur une assiette, au chaud de préférence.

La sauce

Le beurre resté dans la casserole doit être maintenant très foncé ; ne vous inquiétez pas de sa couleur, car avant de servir vous dégraisseriez complètement, et il n'en restera rien dans la sauce.

Mélangez dans ce même beurre votre cuillerée de farine, laissez roussir deux minutes à feu modéré, puis ajoutez, en tournant et en délayant bien, le bouillon nécessaire, soit quatre verres.

Continuez à chauffer, et quand l'ébullition est déclarée, mettez dans la casserole les céleris bien égouttés. Couvrez hermétiquement la casserole, et laissez cuire une demi-heure à feu modéré. Il ne faut pas une ébullition violente, mais il faut un peu plus que le mijotement.

Encore le poulet

Au bout de cette demi-heure, vous rangez, les céleris contre les parois de la casserole et vous installez le poulet au milieu, tout simplement. Dès lors, il n'y a plus qu'à laisser achever la cuisson à tout petit bouillonnement, cette fois, la casserole restant toujours bien couverte.

Pour un poulet moyen, comptez, *environ*, encore 30 minutes; au milieu de ce temps vous devez retourner une fois la bête dans la casserole pour qu'elle cuise également.

Un peu avant de servir, vous enlevez le poulet et vous l'égouttez bien; puis vous le découpez comme à l'ordinaire, et rangez les morceaux au milieu d'un grand plat rond, creux, autant que possible, et chauffé.

Égouttez les céleris; coupez-les en deux, sur leur longueur; et rangez-les autour du poulet, en couronne, en les chevaillant l'un sur l'autre. Tenez le plat au chaud, et ayez soin de bien *égoutter tout le liquide* qui allongerait fâcheusement ensuite la sauce une fois liée.

La liaison

Dégraissez *complètement* le jus de cuisson, opération très facile, car la teinte foncée du beurre roussi qui surnage le rend facile à reconnaître.

Délayez deux jaunes d'œuf dans un bol avec trois ou quatre cuillerées de la cuisson restée dans la casserole; puis versez peu à peu, en tournant vite et hors du feu, ces jaunes d'œufs dans la casserole. Remettez sur le feu — pas trop vif pour commencer — en tournant toujours avec la cuiller de bois. L'œuf doit chauffer graduellement pour ne pas tourner: au bout d'une minute ou deux, vous pouvez chauffer plus fort. Tournez toujours jusqu'aux premières bulles qui annoncent l'ébullition; goûtez pour le sel, puis versez sur le poulet et les céleris qui doivent être bien nappés d'une couche crémeuse légère.

Observations

On peut également, si l'on préfère, servir le poulet entier; au milieu de la couronne de céleri, et masqué de sauce. En ce cas, je recommande, lorsqu'on retire le poulet pour lier la cuisson, de l'égoutter avec un soin tout particulier, car il reste toujours du jus en assez grande quantité à l'intérieur de la bête. Ce jus, en s'écoulant ensuite dans la sauce quand on la verse liée, sur le plat, surnage et fait très vilain effet.

Le poulet à la *Liégeoise* peut être modifié, en remplaçant la moitié du bouillon indiqué par même proportion de vin blanc.

Enfin, on en fait un mets très succulent et recherché en y ajoutant une grosse truffe émincée, préalablement cuite à part dans une petite casserole, avec un demi-verre de vin de Madère, soit 1 décilitre.

On ajoute à la sauce ce qui reste du Madère après cuisson de la truffe.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le prochain Numéro du POT-AU-FEU paraîtra le Samedi 19 Janvier.



CROQUETTES DE RIZ

Ce classique entremets chaud, précieux pour les menus de famille, convient à tout le monde. Il ne revient pas cher, peut se faire en toutes saisons, en tous pays, sans four ni ustensiles spéciaux.

Mais, comme les choses simples, il exige du soin dans les détails.

La croûte des croquettes, d'une jolie couleur dorée, doit être mince, sèche et croquante; l'intérieur, au contraire, doit conserver une humidité moelleuse, et l'on doit y retrouver le riz en grains distincts, et non pas écrasés en bouilli.

Pour arriver à cet idéal, nous donnons des explications pouvant sembler peut-être trop minutieuses à un cordon-bleu, mais qui aideront certainement les débutantes.

Proportions

Pour 4 ou 5 convives :

6 cuillerées à soupe rases de riz, soit 100 grammes ;

5 cuillerées à soupe rases de sucre en poudre, soit 60 grammes ;

Gros comme une belle noix de bon beurre, ou environ 25 grammes ;

2 œufs entiers dont un *bien frais* ;

1/2 litre de bon lait ;

La pelure d'un demi-citron ;

Environ la valeur d'une dizaine de cuil-

lerées à bouche de mie de pain rassis, émiettée finement et séchée ;

1 cuillerée à café d'huile fine ;

1 » » d'eau froide ;

1 pincée de sel.

Le riz

Il est indispensable de prendre du riz Caroline de première qualité.

Lavez-le à deux ou trois eaux fraîches ou plus, jusqu'à ce que la dernière eau reste limpide.

Versez un demi-litre d'eau tiède dans une casserole ; ajoutez le riz, posez sur le feu et faites bouillir cinq minutes seulement à partir du premier bouillon, ce qui s'appelle « blanchir ».

Versez ensuite le riz dans une passoire à trous pas trop grands pour qu'il ne s'en échappe pas, et mettez immédiatement sous le robinet d'eau froide pour bien rafraîchir le riz. Egouttez avec soin, puis posez la passoire sur un linge sec en attendant le moment de mettre le riz dans le lait.

La cuisson

Faites bouillir le lait dans une casserole pouvant contenir un litre et demi — pour les quantités indiquées ci-dessus. Dès qu'il a monté, jetez-y le riz avec la pelure d'un demi-citron laissée en deux ou trois morceaux pour pouvoir les retrouver et les enlever aisément après cuisson.

Laissez reprendre l'ébullition, puis retirez tout de suite sur le coin du fourneau ou sur un feu *extrêmement doux*, et couvrez la casserole.

Pendant la cuisson, soit pendant une heure environ, et surtout au début de ce temps, l'ébullition doit être imperceptible, indiquée tout au plus par un petit frémissement agitant *très légèrement* le lait. Ces conditions permettent au riz de gonfler en absorbant graduellement le lait.

A mesure que s'avance la cuisson, veillez pour que rien ne brûle, mais ne *touchez ni ne remuez le riz avec une cuiller*, car il attacherait immédiatement, les couches de liquide étant ainsi déplacées. Du reste, tant que vous voyez un surplus de lait à la surface du riz, et que le fond de la casserole n'est pas en contact direct avec une chaleur vive, il n'y a rien à craindre.

Au bout d'une heure, si la cuisson a été menée avec tous ces soins, le riz doit être à point, c'est-à-dire tendre, s'écrasant parfaitement entre les doigts, mais chaque grain restant bien entier et distinct. Quant au lait, tout au plus, en penchant la casserole, devez-vous en trouver la valeur d'une cuillerée à café, que vous y laissez.

La liaison

Done, le riz étant à point, retirez l'écorce de citron, puis mélangez dans la casserole même, le sucre en poudre, le sel et le beurre; mêlez avec une petite cuiller de bois mince, et légèrement, pour ne pas briser les grains. Laissez la casserole au chaud, mais pas sur le feu directement.

Battez un œuf *frais*, jaune et blanc, en mousse légère, et incorporez-le peu à peu au riz dans la casserole — hors du feu — pour éviter de faire tourner l'œuf trop vite saisi par la chaleur.

Maintenant remettez la casserole sur un feu *très doux*, et pendant trois ou quatre minutes laissez chauffer à découvert en agitant doucement pour que tous les ingrédients se mélangent bien les uns aux autres.

Cela fait, vous n'avez plus qu'à mettre le riz à refroidir.

Le refroidissement

Pour cela, vous le versez sur une planche quelconque, ou tout bonnement sur un grand plat, et vous l'étalez en un tas carré sur une épaisseur régulière d'à peu près

cinq centimètres, soit environ trois doigts. Avec la cuiller de bois, tassez et redressez les bords, bien nets, comme les tas de cailloux des cantonniers, de façon à figurer un carré d'une quinzaine de centimètres de côté, au moins.

Tous ces soins qui peuvent paraître minutieux, simplifient beaucoup le partage des croquettes.

Mettez ensuite la planche ou le plat dans un endroit frais, afin de laisser le riz refroidir *complètement*. Cette condition est de toute *nécessité*; pour l'obtenir il faut, par un temps froid, laisser le riz au moins deux heures avant de l'employer, car il conserve très longtemps sa chaleur intérieure.

Les Croquettes

Au moment de mettre le riz en croquettes, préparez dans une assiette la mie de pain nécessaire.

Dans une assiette creuse, battez un œuf entier, jaune et blanc, avec une cuillerée à café d'huile et même quantité d'eau.

Partagez ensuite en portions bien égales votre tas de riz que vous coupez pour cela en morceaux d'à peu près cinq centimètres sur quatre. Cela vous donne donc quatre rangées de croquettes sur un sens et trois rangées sur l'autre, soit une douzaine de croquettes en tout.

Je donne ces mesures, qu'on applique la première fois, et que par la suite on apprécie seulement à l'œil, pour éviter d'avoir des croquettes de dimensions inégales, ce qui ne fait pas bien; ou de recourir, pour les égaliser, à des manipulations trop répétées.

Notre riz étant partagé en petits tas égaux, roulez chacun de ces tas, légèrement et sans appuyer, en forme de gros bouchon. Vous pouvez saupoudrer la table d'un nuage de farine et les rouler dessus,

ou former les croquettes entre les mains que vous frottez doucement l'une contre l'autre, en tenant la main de dessus un peu creusée.

Toutes vos croquettes étant formées, prenez-les une à une et passez-les dans l'œuf battu, puis roulez-les aussitôt dans la mie de pain, de façon à les recouvrir sur toute leur surface.

Ainsi panées, les croquettes peuvent fort bien attendre sans rien perdre de leur qualité; on peut donc les préparer, selon les besoins du service, une demi-heure avant de les frire.

La friture

La friture, quelle que soit sa composition, doit être fraîche, si l'on veut obtenir des croquettes d'une jolie couleur, et assez abondante pour les baigner complètement.

Il faut opérer à *friture chaude*, afin que le riz soit bien saisi et que la graisse ne pénètre pas à l'intérieur des croquettes.

La friture sera à point si, en jetant gros comme un pois de mie de pain dans la poêle, elle grésille bruyamment, entourée de gros bouillons.

Vivement alors, mettez dans la friture la moitié de vos croquettes seulement pour ne pas provoquer un trop grand refroidissement. Surveillez-les, retournez-les avec l'écumoire en fil de fer étamé. Retirez-les au fur et à mesure qu'elles sont d'un beau doré clair, et posez-les au chaud sur un papier, pour les égoutter. A mesure que vous les retirez, ajoutez-en de nouvelles. Trois minutes dans la friture représentent à peu près le temps de cuisson nécessaire.

Les croquettes étant parfaitement égouttées et bien sèches, dressez-les rapidement sur un plat rond, garni d'une serviette pliée en quatre. Vous les empilez sur deux rangs et dans le même sens, comme des bûches.

Saupoudrez de sucre et servez tout de suite.

Observations

A Paris et dans les grands centres où le lait est trop souvent additionné d'eau, il conviendra de le faire réduire avant d'y mettre le riz. Pour cela, il faut ajouter un tiers de lait en plus de la proportion indiquée, et faire bouillir, à casserole découverte jusqu'à réduction de cette quantité.

Le refroidissement *complet* du riz avant de le former en croquettes est des plus importants.

Si le riz est encore tiède à ce moment, l'opération est longue et difficile, parce que le mélange ne reste pas compact et semble toujours contenir trop de liquide. Tandis que, complètement refroidies, les parties liquides se sont figées et maintiennent le riz aggloméré.

LA VIEILLE CATHERINE.



CHIFFONS

Avez-vous remarqué qu'en ce moment on se préoccupe surtout des corsages? Sur eux se sont concentrées toute l'ornementation, toute la fantaisie du vêtement féminin: rubans, passementeries, dentelles, fourrures, etc., avec les fleurs tellement en faveur cet hiver.

Les toilettes de dîner, où le corsage joue le rôle principal, vont encore accentuer cette disposition d'esprit, car, au point de vue économique, rien de pratique comme ces corsages élégants sur des jupes quelconques; je crois même avoir dit déjà que les couturières n'y trouvent point leur compte.

Mais avant de considérer le parti qu'on peut tirer de cette mode, jetons un coup d'œil sur l'ensemble des toilettes nouvelles.

Les jupes sont toutes droites, sans traîne, mais excessivement amples, montées avec deux gros plis derrière à la ceinture, qui se maintiennent formés jusqu'au bord de la jupe, le plus souvent grâce à une doublure de crin, entière pour les lés de derrière.

C'est trop raide pour être gracieux, et je préfère les grosses fronces qui, laissant plus de souplesse à l'étoffe, conservent en même temps quelque personnalité aux mouvements.

Comme tissus, c'est le satin duchesse qui a toute la faveur; viennent ensuite la peau de soie et les armures à petits dessins imperceptibles donnant seulement l'impression d'une soierie unie plus épaisse.

Nous avons dit que la généralité des jupes du soir étaient absolument unies. Cependant, on en peut couper la monotonie par des quilles de passementerie, de jais, ou de broderies remontant le long du devant; on garnit encore ce même devant de choux ou de nœuds sur les coutures du lé du milieu, légèrement entr'ouvertes vers le bas.

Nous arrivons aux corsages. Comme ligne principale, le carré domine: décolletages, garnitures, tout est disposé en carré. Les devants sont froncés ou plissés en façon de blouse; les dos, d'un seul morceau, absolument plats et bien tendus, sans aucune fronce, sur une doublure balaïnée. Les manches toujours énormes et souvent différentes du reste de la toilette, du moins pour l'étoffe, car on reste davantage cette année dans les tonalités générales. Mais les manches en velours de même couleur que la robe se font toujours beaucoup, surtout en velours miroir plus souple et plus chatoyant que le velours ordinaire.

Pour les garnitures, surtout de la dentelle haute, en berthes très fournies, rattrapées par des choux, relevées par de gros nœuds, tout cela très ample, très étoffé.

A titre de pure curiosité bien entendu, je veux vous signaler le point de Venise—

point à la rose — rebrodé de diamants, exposé ces jours-ci dans la vitrine de L..., le joaillier. Les jours des principaux dessins de la dentelle sont remplacés par des motifs de diamants, montés en platine, comme à l'ordinaire, et figurant la disposition de ces dessins. Ça et là un semis de pierres isolées. La dentelle que j'ai vue, haute de 18 à 20 centimètres, était destinée à une berthe de corsage. Je dois ajouter que l'effet en était plutôt artistique: le relief et l'épaisseur de la guipure ramenant celui des motifs de diamants à des proportions équivalentes, l'aspect général n'est point lourd ni surchargé. Prix: 9,500 francs le mètre!

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

COURRIER

Les personnes qui pourraient disposer, en faveur d'une bonne œuvre, de vieux papier propres à la fabrication de sacs, peuvent en informer Madame L. Bassot, secrétaire de la Société de protection des aveugles, 40, rue de la Tour-d'Auvergne, qui fera prendre les lots à domicile.

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.

J. G. — Chez Maignen, 5, avenue de l'Opéra. — La recette du pudding de cabinet se trouve dans le numéro du 15 septembre 1893. En voici la substance: 1 litre lait; 8 jaunes d'œuf; 150 gr. raisins: Malaga, Smyrne, Corinthe; 120 gr. sucre; une quinzaine de biscuits à la cuiller; 2 verres à Bordeaux de kirsch ou de rhum; vanille. Délayer les jaunes avec le sucre, y verser le lait peu à peu et pas trop chaud. Mettre dans le moule des couches alternées de raisins et de morceaux de biscuits; quand il est rempli verser dessus la crème, et faire cuire au-bain marie. Réserver un peu de la crème pour servir comme sauce.

G. P. à Landrecies. — Volumes expédiés. — Ce four coûte de 13 fr. 50 à 20 francs. Il est surtout bon avec le gaz, ses mérites sont discutés.

Voir la suite aux pages III, VI 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

PRIX-COURANT FRANCO SUR DEMANDE

HUITRES
MARÉE
VOLAILLE
GIBIER
FRUITS
PRIMEURS

Au cours.
Prix franco sur demande.

TRUFFES FRAICHES

Truffes du Périgord, extra.....	le 1/2 kilo	16 »
— — 1 ^{er} choix.....	—	14 »
— — 2 ^{me} choix.....	—	12 »

FOIES GRAS FRAIS

Foies gras entiers.....	le 1/2 kilo	5 »
-------------------------	-------------	-----

PATÉS DE FOIES GRAS TRUFFÉS

		Marque Henry	Marque Louis	Marque Hafner
Pâtés en croûte, 6 couverts, N° 000....	9.50	8 »	8 »	8 »
— 8 »	00....	12. »	11. »	11. »
— 12 »	0....	16. »	14. »	14. »
— 15 »	1....	20. »	18. »	18. »
— 20 »	2....	24. »	22. »	22. »
— 25 »	3....	30. »	26. »	26. »

Terrines Basses, N° 14.....	2.50	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. »
------------------------------------	----------	------

PATÉS DE FOIES DE CANARDS TRUFFÉS

Terrines N° 14.....	1.80
— 12.....	3. »
— 10.....	3.60
— 9.....	6.60

COLIS POSTAUX A PRIX FIXE

Par PARIS : Franco à domicile

Peur la PROVINCE : Franco dans toutes les gares

Colis n° 1. — Prix net 2.75

1 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 2. — Prix net 4 fr.

2 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 3. — Prix net 6.50

4 kilog. poissons ordinaires.

Colis n° 4. — Prix net 5 fr.

1 kilog. poissons fins.

Colis n° 5. — Prix net 9 fr.

2 kilog. poissons fins.

Colis n° 6. — Prix net 16 fr.

4 kilog. poissons.

Colis n° 7. — Prix net 4.75

1 kilog. poissons ordinaires,

1/2 boîte petits pois extra,

1/8 baril anchois de Norvège.

Colis n° 8. — Prix net 7.75

1 kilog. poissons fins,

1/2 boîte petits pois Rœdel au beurre,

1 boîte harengs marinés au vin blanc (Capitaine Cook).

NOTA. — Nous considérons,

1° Comme poissons fins : le saumon, la truite saumonée et de rivière, le turbot, la barbotte, la sole, le homard, la langouste, le bar, la carpe, le brochet, l'ombre chevalier, les écrevisses et les crevettes roses.

2° Comme poissons ordinaires : la raie, le maquereau, le merlan, le rouget, le grandin, la vive, le carrelet, la limande, le cabillaud, le hareng frais long, l'anguille de mer, l'éperlan, le mulot, l'aigrefin, la dorade, les moules et les crevettes grises.

Nous prions nos clients de nous indiquer les espèces qu'ils désirent ne pas recevoir et si l'envoi doit comprendre plusieurs sortes de poissons.

Colis n° 9. — Prix net 11 50

1 beau faisan (coq),

125 grammes truffes fraîches extra du Périgord.

Colis n° 11. — Prix net 9 fr.

1 kilog. haddocks,

1/8 baril anchois de Norvège,

125 grammes caviar d'Astrakan,

1/2 boîte sardines des gastronomes.

Colis n° 12. — Prix net 21.50

1 cuissot chevreuil pour 12 personnes.

1 boîte petits pois Rœdel au beurre,

12 bananes.

Colis n° 14. — Prix net 15.50

1 foie gras (environ 750 grammes),

250 grammes truffes du Périgord.

LES VINS MÉDICINAUX

Le vin devient particulièrement précieux quand il est chargé de principes médicamenteux bien choisis ; tel est le *Vin Désiles*. Nous avons énuméré bien des fois sa composition et nous insistons volontairement sur ce point, étant d'avis qu'une spécialité pharmaceutique ne doit pas être préconisée et vendue sans l'indication précise de toutes les substances qui entrent dans sa fabrication, cette indication étant la seule garantie du malade.

C'est pourquoi nous répétons que l'iode, la kola, la coca, le quinquina, le tannin, entrent avec le phosphate de chaux dans la composition du *Vin Désiles*, et, médecins et malades voient d'un coup d'œil tout le parti thérapeutique qu'on peut tirer de cette composition

même. La kola active et régularise la circulation ; la coca calme les crises douloureuses de la digestion et rend l'assimilation plus complète ; le tanin excite l'appétit ; le quinquina ramène la température au degré voulu ; l'iode tisse aux vaisseaux sanguins des tuniques neuves ; le phosphate de chaux apporte des éléments minéraux à l'édifice humain.

Et voilà pourquoi le *Vin Désiles* doit être conseillé dans toutes les pertes de force, les anémies, les cachexies, quelles qu'en soient du reste les causes.

D^r BERNEIN.

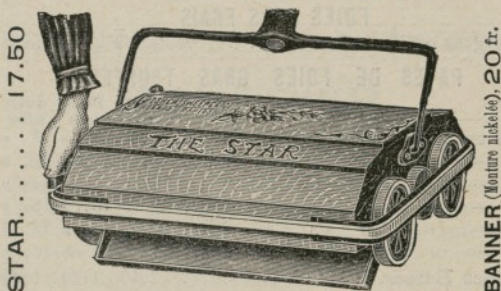
P.-S. — Le *Vin Désiles* se trouve dans toutes les pharmacies ; son prix est de 5 francs. — En envoyant un mandat de pareille somme au dépôt central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, Panchèvre, pharmacien, on le reçoit *franco* à domicile.

LINGE OUVRAGÉ
Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge
M^{me} 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^e 65, Province 11^e 90
DECOUDUN, Paris.
101, Faub^s St-Denis.

LES CÉLÈBRES **MACHINES À COUDRE**
à Pédale Magique Bâcle
sont supérieures à toutes, elles
sont les plus complètes et les
plus douces, les plus rapides et
les mieux perfectionnées.
L'ALBUM ILLUSTRÉ contenant dessins et expli-
cation des 20 modèles est expédié *gratis*.
S'adresser directement au fabricant :
M^{me} 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