

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> Samedi de chaque Mois

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

## SOMMAIRE

*Cours de M. Ch. Driessens* : Pieds de mouton poulette.

*Recettes* : Pailles au fromage — Sauce venaison  
Le chocolat du five o'clock. — Potage purée de lentilles à l'oseille.

*Janvier gastronomique* (Seconde quinzaine).

*Menus*.

*Notes culinaires* : Manière de manger les kakis  
— France et Hollande (à propos de curacao) —

*Petits conseils* : Eclairage.

*Hygiène* : Les bonbons et l'hygiène.

*Mode* : Chiffons.

*Courrier*.

## PIEDS DE MOUTON POULETTE

Conférence de M. Ch. Driessens

MESDAMES,

La première chose à faire, quand on veut cuire des pieds de mouton, c'est de les trier. Car il y a pied et pied. Le pied de mouton et le pied de jeune brebis sont tendres, et cuisent environ en une heure et demie ; au contraire, le pied de bélier et le pied de vieille brebis sont durs, et exigent de deux heures et demie à quatre heures de cuisson.

Or, les spécialistes ne veulent point séparer ces divers genres de pieds ; toutes les bottes sont mélangées, sous prétexte

que les pieds de béliers, seuls, ne se vendraient pas.

Dès lors, quand vous achetez une botte de pieds, si vous leur imposez à tous le même temps de cuisson, les pieds de mouton sont en bouillie quand les autres se trouvent à point.

Il importe donc de faire une sélection. D'un côté, les pieds de moutons, plus petits, tendres, et cédant facilement sous le doigt ; d'autre part, les pieds de béliers, plus gros, durs et résistants.

Enfin, achetez des pieds blancs de préférence aux pieds noirâtres ; ces derniers, peut-être aussi bons, sont moins appétissants.

### Pour parer

Les pieds que l'on achète sont loin d'être cuits, ils sont simplement échaudés. En voici une douzaine ; je les ai fait tremper un quart d'heure dans l'eau tiède pour les laver. Je les égoutte, et je les flambe légèrement au gaz pour enlever les poils qui peuvent rester. Le gaz donne moins d'odeur que si je les flambais avec du papier ; il n'en donne même pas du tout.

Avec un couteau, j'enlève la petite boule de laine qui se trouve dans la fourchette du pied. Puis, après avoir paré le haut du pied en écourtant les nerfs, je le fends sur sa longueur pour enlever l'os. Il ne reste ainsi que les osselets.



### La cuisson

Comme tous les abats de boucherie, en général, les pieds se cuisent dans un *blanc*, c'est-à-dire dans une eau « enfarinée » qui conserve leur blancheur.

Pour faire mon blanc, je délaye 2 cuillerés de farine dans un peu d'eau froide ; puis je verse cette bouillie dans les 3 litres d'eau chaude où vont cuire les pieds. J'agite pour bien mêler le tout ; j'ajoute une poignée de sel, un oignon, un bouquet garni, un filet de vinaigre ou un jus de citron, et je porte à l'ébullition.

Dès que l'eau bout, j'introduis dans la marmite les pieds les plus durs ; je ne mettrai les autres que plus tard. J'ajoute un peu de beurre ou de graisse qui va former une couche grasse surnageant à la surface du liquide. Cette couche grasse évite le contact de l'air qui noircirait les pieds.

L'huile du pied remplit aussi ce rôle protecteur, mais elle se dégage seulement quand la cuisson est assez avancée. Les pieds auraient donc le temps de noircir si l'on n'ajoutait pas un corps gras dès le début.

Du reste, cette précaution est presque inutile avec le gaz ; car il permet d'entretenir une ébullition imperceptible, très régulière, et par conséquent, de couvrir la casserole, ce qui empêche le contact de l'air.

Au bout d'une heure environ, j'ajoute les pieds les plus tendres que j'ai mis de côté.

Impossible de préciser le temps nécessaire pour terminer la cuisson générale : cela dépend uniquement de la nature des pieds. Il faut donc plonger de temps en temps dans la marmite pour examiner les pieds. On les retire à mesure qu'ils sont cuits, et on les tient au chaud. La cuisson se reconnaît à la tendreté.

### La sauce

Les pieds sont cuits ; nous allons en quelques instants préparer la sauce. Nous emploierons pour cela :

120 grammes de beurre, soit un quart ;

20 — farine, soit une cuillerée bien pleine ;

125 grammes de champignons, soit un quart ;

1/4 de litre, soit un verre et quart, de bouillon *blanc* ;

2 jaunes d'œuf.

Je commence par faire cuire les champignons. Je les mets dans une petite casserole avec trois ou quatre cuillerées du bouillon et gros comme une petite noix de beurre. Je laisse bouillir une minute, pas davantage. C'est suffisant, car le champignon doit rester ferme. Je retire la casserole sur le coin du fourneau.

Dans une autre casserole, je fais fondre environ 30 grammes de beurre. Dès qu'il est fondu, j'ajoute une cuillerée de farine et je laisse cuire deux minutes en tournant avec la cuiller de bois ; puis je mouille alors avec le reste du bouillon, et je porte à l'ébullition.

Pendant ce temps, je délaye dans un bol deux jaunes d'œuf avec un jus de citron et un peu de la cuisson qui se trouve avec les champignons.

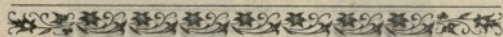
### La liaison

Quand la sauce arrive à l'ébullition, j'y ajoute les champignons et le liquide qui est resté avec eux. Puis, je retire la casserole sur le coin du fourneau ; et, après y avoir mis la moitié de mon reste de beurre cassé en petits morceaux — soit, par conséquent environ 40 grammes — je verse dedans le contenu du bol, en tournant vivement avec la cuiller de bois pour bien mêler et empêcher l'œuf d'être trop brusquement saisi sur un point quelconque.



Je rapporte alors les pieds chauds et bien égouttés dans la casserole pour les envelopper de sauce, et je tiens au chaud jusqu'au moment de servir. Il est préférable d'empêcher la sauce de bouillir à nouveau ; elle reste ainsi plus fine.

Au moment de servir, j'ajoute le reste du beurre cassé en petits morceaux ; sel et poivre, si besoin est, et du persil haché.



## Manière de manger les Kakis

M. Edouard André, nous donne dans la *Revue Horticole* des indications précieuses sur l'art de manger les kakis.

— Ces fruits, originaires du Japon, commencent à être en faveur chez nous depuis qu'on les cultive dans de bonnes conditions sur la côte méditerranéenne. Sur les marchés des Etats-Unis, où ils sont expédiés de Californie en grande quantité, on les vend enveloppés chacun dans une feuille de papier mince sur laquelle sont imprimés les conseils suivants :

« Placez ce fruit sur la tablette d'un « dresseur, dans votre salle à manger, où « il servira d'ornement jusqu'à ce qu'il « arrive à maturité. Il se contractera quel- « que peu et prendra une couleur plus « foncée. Il ne doit être mangé que quand « il sera mou dans toutes ses parties : « alors seulement il sera en complète ma- « turité et réellement comestible. Vous le « pélerez alors en commençant par le som- « met : la pulpe, très fine, s'enlèvera ai- « sément. »

Nous ne partageons pas sur ce dernier point l'avis des marchands américains. Pour nous, le vrai moyen de manger le kaki est d'attendre qu'il soit presque déliquescent, de le fendre alors en deux sur sa hauteur, et d'en manger chaque moitié avec une cuiller à dessert. Il est nécessaire, en effet, de laisser la peau, qui est astringente et a une saveur fort désagréable.



## PAILLES AU FROMAGE

(CHEESE-STRAWS)

Ce mets original qui nous vient d'Angleterre est classé là-bas dans la catégorie des « savouries » répondant assez, quant à l'importance, à celle de nos « hors-d'œuvre » ; il y a seulement cette différence qu'en Angleterre les « savouries » sont servis à la fin du repas, après les puddings et entremets sucrés. C'est à ce moment qu'on présente les petites croûtes aux anchois, au caviar, aux olives, etc., le tout assaisonné d'une forte pointe de Cayenne.

Ce renversement dans l'ordre du service choque nos idées françaises ; il est cependant très explicable ; et même, après expérience, on arrive à le trouver parfaitement rationnel. En effet, le palais, après les sucreries des entremets, est remis pour ainsi dire au point par cette très légère note pimentée ; il apprécie mieux alors les fruits, les bonbons, les vins très choisis qui figurent sur les tables anglaises.

Les « cheese-straws » se font avec du Chester ou du Parmesan indistinctement. Le Chester, en Angleterre, est considéré tout à fait comme fromage ordinaire.

On se sert très couramment aussi de Parmesan. Nous avons essayé la recette, non-seulement avec chacun de ces deux fromages, mais encore avec du Gruyère — Gruyère salé, bien entendu. — Cette dernière préparation, peut-être d'une saveur moins accusée, nous a paru une bonne transition entre le goût anglais et le préjugé français.

D'ailleurs, les proportions ne sauraient changer, quel que soit le fromage employé.



A Paris, les pailles au fromage sont servies dans les dîners élégants, sous le nom de « Chester cakes ». Souvent elles sont faites avec 2 fromages différents, Gruyère et Parmesan ou Chester en proportions égales. On ajoute aussi de la crème. Nous préférons donner la vraie formule anglaise qui est la plus simple et donne des pailles excellentes.

### Proportions

60 grammes de fromage;  
60 » de beurre frais;  
60 » de farine;

La moitié d'une pelle à sel de poivre de Cayenne, soit presque 2 grammes.

### Préparation

Râpez finement le fromage, puis pétrissez-le avec la farine et le beurre de façon à former une pâte consistante. La chaleur des mains amène peu à peu le beurre et le fromage au degré d'amollissement nécessaire pour se mélanger complètement avec la farine.

Quand la pâte cesse de s'éparpiller en miettes et veut bien tenir en boule, saupoudrez très légèrement la planche ou la table avec un peu de farine, et pétrissez quelques instants avec la paume de la main pour bien amalgamer.

Alors, avec le rouleau frotté d'un peu de farine, étendez la pâte à une épaisseur d'un demi-centimètre. Coupez-la en bâtonnets de la même largeur, soit un demi-centimètre, sur une longueur de 12 à 15 centimètres, environ.

Mettez ces bâtonnets sur une plaque de tôle légèrement graissée, et faites cuire au four modéré pendant une vingtaine de minutes au plus. Les « pailles » doivent garder une teinte très claire, à peine dorée. Elles doivent être servies chaudes; elles sont alors agréablement croquantes.

MAZARIN.



## SAUCE VENAISON

**U**N certain nombre d'abonnées réclament la recette de la sauce venaison, renonçant, disent-elles, à comprendre la formule savante qu'en donnent quelques rares livres de cuisine.

L'ouvrage, réputé le meilleur, la définit en ces termes :

« Mettez dans une casserole un décilitre et demi de vinaigre, aromates, grains de poivre; faites réduire le liquide de moitié. Mêlez-lui une égale quantité de fonds de gibier; faites bouillir le liquide, liez-le avec deux ou trois décilitres de demi-glace, faites réduire quelques minutes la sauce, passez-la, finissez-la avec deux cuillerées de gelée de groseilles ».

La formule est, en effet, assez embarrassante; en outre tout le monde n'aime pas la confiture dans les sauces.

Rien n'est plus simple, cependant, que de préparer la sauce venaison. Et point n'est besoin d'avoir d'avance des petits pots de fonds de gibier et de demi-glace. Nous ferons cette demi-glace et ce fonds de gibier, au moment même de nous en servir, presque sans nous en douter.

### L'âme de la sauce

Pour parler un langage, peut-être moins culinaire, mais plus clair, disons d'abord que la sauce venaison se compose



tout bonnement d'une purée de gibier liée avec du beurre et de la crème.

Cette sauce se sert avec le gibier à poil : chevreuil, cerf, sanglier, isard, et, parfois, avec le lièvre. Le gibier est rôti, et la sauce se sert à part. Par le fait que le gibier est accompagné de cette sauce, il doit être servi comme entrée, constituant ce que l'on appelle une « entrée de broche ».

On peut, à la rigueur, ne faire entrer dans la purée que la variété de gibier que l'on sert en grosse pièce. Mais quand on fait les choses convenablement, on en fait entrer au moins une autre. Avec le cerf, par exemple, on emploiera du chevreuil ; avec le chevreuil, on emploiera du lièvre.

Ce raffinement n'est guère une complication à la campagne, dans les maisons où l'on chasse ; c'en est encore une moindre à Paris où l'on trouve à acheter un avant-train de lièvre ou des abats de chevreuil, aussi facilement qu'une côtelette de mouton.

Le gigot de chevreuil étant la grosse pièce de venaison la plus couramment servie, nous allons donner les détails de la préparation et les proportions exactes pour la sauce venaison accompagnant un beau cuissot, en employant l'avant train d'un lièvre pour la purée de gibier.

### Proportions

- 500 gr. de lièvre ;
- 75 » environ de lard de poitrine ;
- 60 » de beurre pour la sauce, et
- 30 gr. pour faire revenir les lardons ;
- 125 gr. de carotte ;
- 200 » d'oignons ;
- 25 » d'échalote ;
- 15 » de farine, soit une cuillerée à bouche pleine ;
- 1/2 litre de vin, rouge ou blanc ;
- 1/2 » bouillon ;
- 1 décilitre, soit 1/2 verre de vinaigre ;

- 1 décilitre, soit 1/2 verre de crème ;
- 1 gr. de Cayenne.

Les poids des légumes s'appliquent aux légumes *épluchés*.

### Le civet

Il faut commencer par faire un véritable civet.

Mettez 30 grammes de beurre à fondre dans une casserole en cuivre étamé ou une cocotte de fonte sur un feu vif. Dès qu'il est chaud, ajoutez le lard coupé en lardons : faites-les cuire deux minutes, le temps de fondre et de donner un peu de leur graisse.

Ajoutez alors les morceaux de lièvre, les oignons et les carottes. Faites revenir le tout — c'est-à-dire colorer — huit ou dix minutes, et toujours à bon feu. Il faut que, sans brûler, le tout gratine presque ; agitez et remuez, surtout à mesure qu'avance l'opération.

Saupoudrez avec la cuillerée de farine, laissez cuire encore deux minutes, toujours en remuant pour répartir la farine sur tous les points.

Versez alors le bouillon — dégraissé et chaud — d'abord, puis le vin. Ajoutez le persil, thym, laurier, échalote, deux prises de poivre et une pincée de sel seulement, le bouillon et le lard fournissant du sel.

Faites bouillir, et dès que l'ébullition est bien déclarée, couvrez hermétiquement la casserole que vous retirez sur un feu très doux. Le liquide doit faire un peu plus que mijoter ; il faut qu'au moment même où, pour surveiller, on retire le couvercle, plusieurs petits bouillons s'aperçoivent à la surface.

Laissez ainsi bouilloter d'une façon continue, à casserole toujours *fermée* pendant 3 heures et demie.

Au bout de ce temps, les chairs du lièvre doivent s'être détachées presque des os, et se trouver en miettes plutôt qu'en morceaux.



Ecrasez dans la casserole avec le champignon de bois.

### La purée

Prenez le tamis métallique, posez-le sur un plat creux en terre, ou autre ; mettez y par petites quantités à la fois lièvre et légumes de la cuisson, en enlevant les os trop apparents qui gêneraient sur le tamis. Avec le champignon de bois faites passer le tout en purée, en roulant sur toute la surface du tamis. Raclez l'intérieur.

Tout étant passé, y compris le liquide, vous obtenez une purée claire, mais pas très unie, où se discernent quand on la goûte, des grumeaux de chair.

Remettez alors cette purée, déjà passée, sur un second tamis, tamis de crin cette fois ; et, avec le champignon préalablement nettoyé, passez-la une seconde fois. Cette deuxième opération est, du reste, rapidement faite.

Vous obtenez alors une véritable crème de gibier, fine, onctueuse et unie, que vous réservez jusqu'au moment de terminer la sauce.

Vous pouvez, d'ailleurs, préparer cette purée d'avance, la veille ou le matin du jour où la sauce doit être servie.

### Pour finir

Quelques instants avant de servir, votre sauce étant bien chaude, ajoutez-y les 60 grammes de beurre cassé en petits morceaux. Laissez fondre sur un feu excessivement doux — pour éviter que le beurre, surchauffé, tourne en huile et surnage — en lissant la sauce avec le fouet ou la cuiller de bois.

Enfin, débroschez le cuissot, mettez-le au chaud, et dégraissez le jus qui se trouve plus ou moins glacé dans la lèche-frite. Puis jetez dans cette lèche-frite votre demi-verre de vinaigre, et raclez pour bien déglacer, c'est-à-dire détacher tout le jus.

Versez le tout dans une petite casserole, et exposez à grand feu, jusqu'à ce que le vinaigre soit presque complètement réduit, et que le fond de la casserole ne présente plus qu'un léger dépôt d'humidité.

A ce moment jetez votre crème dans la casserole, raclez avec la cuiller de bois, et laissez sur le feu le temps nécessaire pour que la crème réduise à peu près d'un quart, soit 1 ou 2 minutes, suivant l'ardeur du feu.

Versez alors la crème dans la sauce en ajoutant le Cayenne, sel et poivre, si besoin est ; mélangez bien avec le fouet ou avec la cuiller de bois tournée vivement, et versez dans une saucière préalablement chauffée. La sauce doit avoir la consistance d'une belle sauce hollandaise. Les proportions indiquées fournissent la valeur d'une très grande saucière.

En même temps que la saucière, on passe de la gelée de groseille dans un petit confiturier bas ou dans un petit baquet quelconque en cristal, avec une mignonne cuiller ou pelle à dessert ou à hors-d'œuvre.

On peut servir la gelée, soit « nature », soit délayée avec un peu d'eau chaude et passée.

LA VIEILLE CATHERINE.

### LA RELIURE DU " POT-AU-FEU "

*Un assez grand nombre d'abonnées nous ont demandé de leur procurer une reliure mobile dans laquelle elles puissent conserver facilement les numéros de leur journal.*

*Nous nous sommes adressés aux meilleurs spécialistes de Paris, et serons très prochainement en mesure de choisir le modèle définitif. Tout en étant solide et simple, il ne ressemblera en rien aux cartonnages vendus dans les magasins.*

*Le prix n'est pas encore établi ; nous pouvons assurer, toutefois, qu'il ne sera pas supérieur à 2 francs.*





## JANVIER GASTRONOMIQUE

### POISSON

Prix sensiblement plus avantageux qu'il y a quinze jours.

Et d'abord le saumon est revenu. La pêche, déjà ouverte dans un certain nombre de départements, le sera dans toute la France à partir du 1<sup>er</sup> février. Il vaut de 8 à 9 francs le kilo.

La petite truite de rivière, moins abondante, se vend 10 francs.

Turbot, 4 francs le kilo ; barbue, 4.50 ; sole, 4 francs.

Le mulot, assez commun ces jours derniers, est tombé à 3.50 et 4 francs le kilo. Le bar, 5 francs.

Le maquereau a complètement disparu ; on n'espère pas le revoir avant une dizaine de jours. Cela facilite le maintien du cours du merlan à 2 francs le kilo.

La langouste vaut toujours 4 francs à 4 fr. 50 le kilo ; le homard, très rare, se vend 5 francs.

Nous rappelons que les harengs encore existants sont vides et mauvais.

Les coquilles St-Jacques sont toujours assez bonnes : 20 à 25 centimes pièce.

Petits rougets de la Méditerranée : 3.50 à 4 fr. le kilo.

On trouve quelques bonnes dorades : 2.25 à 2.50 pièce.

La crevette est toujours très chère : 25 et 35 francs le kilo, la rose ; 3.50 à 4 francs, la grise.

Ecrevisses — Eperlans — Goujons, etc.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les bécasses sont un peu moins chères, et en général, assez grasses : 3.50 à 5 francs. Les belles

bécassines sont toujours aussi rares : 4 fr. à 4.50 ; les maigres 2 fr. à 2.50.

Coqs faisans : 7 à 8 fr. ; poules 5.50 à 6.50.

Cuissots de chevreuil : de 13 à 16 francs.

Par ces froids récents, les alouettes sont venues se faire prendre en quantité formidable sur les côtes de la Manche ; malheureusement, elles sont maigres : 2.50 à 3 francs la douzaine.

Les perdreaux valent toujours de 3 à 4 francs ; les lièvres de pays de 7 à 9 francs.

La fermeture de la chasse paraît devoir être fixée au 27 janvier.

Canards sauvages, 3.50 à 4 francs. — Sarcelles, 2 à 2.50. — Pilet, 2.50. Acheter le pilet à tête rousse ou le pilet dit *siffleur*. Le pilet à tête noire est détestable.

Pas de variations sur la volaille. Poulets, de 3 à 5 francs. — Poulardes, 8 et 9 francs. — Dindes et dindons, de 9 à 15 francs.

Les canards sont bon marché : Nantais, 5 à 7 ; Rouennais, 6 à 8 francs.

Les foies gras seront encore bons pendant 6 semaines. Ceux d'Alsace : 4.50 à 5 francs la livre ; ceux du midi : 4 et 4.50.

### LÉGUMES

Les petits pois d'Afrique arrivent en moins grande quantité, et se vendent toujours environ 3 francs le litre.

Quant aux haricots verts du dit pays, on n'en voit plus du tout depuis quelques jours. Par contre les haricots d'Espagne, préférables, sont fort abondants et superbes. Ils ont beaucoup baissé : on en a de très jolis pour 1.40 et 1.50 la livre. Les extra valent de 1.75 à 2 francs.

Les flageolets trempés et les Soissons trempés — car il n'y en a plus de frais — sont toujours aux mêmes cours : 40 à 60 centimes le litre.

Les tomates d'Afrique sont moins belles : 60 centimes à 1.25 la livre.

L'oseille a atteint les prix fantastiques auxquels on la voit chaque hiver. Après avoir valu 1.20 la livre, il y a une dizaine de jours, elle est retombée aux environs de 80 centimes et 1 franc. Ces cours élevés vont se maintenir quelque temps.

Les épinards, pas fameux en ce moment, n'ont pas trop augmenté : 25 à 30 centimes la livre.

Les endives, assez bon marché, 35 et 40 centimes la livre, sont toujours un peu amères, et le resteront jusqu'à la fin de la saison.

Toujours la même abondance de crosnes à 35 et 40 centimes la livre.



Les artichauts d'Afrique n'augmentent pas ; 30 à 40 centimes un artichaut convenable. En général, ils manquent de goût.

Beaucoup de bons choux-fleurs : 40, 50, 60 centimes suivant taille.

Les cardons tendent à augmenter ; il est difficile de trouver un beau pied à moins de 2 francs. La saison va commencer à s'avancer pour ce légume trop négligé, si agréable quand il est bien préparé.

L'Algérie nous envoie des pommes de terre nouvelles qui ne sont guère recommandables : 60 centimes la livre.

Les truffes sont toujours excellentes ; cette humidité succédant à la gelée va encore, croit on, les bonifier : 12 à 14 francs la livre en qualité extra.

### SALADES

La salade a augmenté pendant les deux ou trois jours de gelée, mais elle est vite revenue à des cours normaux pour la saison.

La chicorée, la laitue, l'escarolle sont toujours assez abondantes, et valent de 25 à 30 centimes la livre.

La barbe de capucin est invariable à 15 et 20 centimes la botte.

La mâche, qui a valu la semaine dernière 40 et 50 centimes la livre, est retombée à 25 centimes.

Le pissenlit blanc ou demi-blanc est presque introuvable ; la terre est trop gelée, paraît-il, malgré la pluie, pour qu'on puisse le récolter. On voit du pissenlit vert, peu appétissant à 25 et 30 centimes la livre.

La romaine a provisoirement disparu.

### FROMAGES DE SAISON

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

### FRUITS

Le raisin augmente toujours ; on ne peut guère en avoir de beau à moins de 2 francs la livre.

Les oranges sont encore mauvaises, comme tous les ans, du reste ; la bonne orange n'arrivant guère à Paris avant le mois de février.

Les mandarines sont toujours détestables. D'ici une quinzaine de jours vont arriver en masse les mandarines de Blidah, ordinairement très supérieures aux autres.

Les kakis du Japon sont bons : ils vont durer encore un mois ou six semaines.

Les bananes sont toujours une ressource.

## Menus

BROCHETTES D'ÉPERLANS  
TRIPES A LA MODE DE CAEN  
COTELETTES DE MOUTON  
PURÉE DE POIS  
OMELETTE SOUFFLÉE

POTAGE VELOUTÉ  
CIVET DE LIÈVRE  
POULET ROTI

CARDONS A LA MËLLE  
BAR A LA GELÉE SAUCE TOMATE  
MOUSSE GLACÉE AU CAFÉ

ŒUFS AU JAMBON  
SALMIS DE CANARD  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
CHOUX DE BRUXELLES  
CRÈME A L'ORANGE

POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR A LA ROHAN  
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE  
BARBUE SAUCE AUX HUITRES  
CUISSOT DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON  
POULARDE TRUFFÉE

FONDS D'ARTICHAUTS AU VELOUTÉ  
TIMBALE DE FOIE GRAS  
RIZ A L'IMPÉRATRICE  
PAILLES AU FROMAGE  
DESSERT

PIEDS DE MOUTON POULETTE  
ENTRECOTE AU BEURRE D'ANCHOIS  
SALSIFIS FRITS  
MARMELADE DE POMMES

POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE  
MATELOTE DE CARPE  
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE  
CANETON ROTI  
CÉLERI AU JUS  
BEIGNETS DE POMMES

HORS D'ŒUVRE  
BLANQUETTE DE VEAU  
RUMSTEACK GRILLÉ  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
COMPOTE DE POIRES

POTAGE AU POTIRON  
COQUILLES DE POISSON  
POULET A LA LIÉGEOISE  
ALOYAU ROTI

CROSNE AU BEURRE  
COMPOTE DE MARRONS AU MARASQUIN





### LE CHOCOLAT DU FIVE O'CLOCK

Aux maîtresses de maison qui offrent du chocolat chaud, nous indiquons le raffinement suivant :

Ajouter un gros flocon de crème fouettée — sucrée et vanillée — sur chaque tasse de chocolat avant de la servir. Cette addition de crème fraîche donne au chocolat un velouté que le lait déjà cuit ne saurait lui communiquer.

Il faut, en ce cas, préparer le chocolat assez consistant, et, après l'avoir fait fondre à l'eau, n'y pas mettre toute la quantité de lait habituelle. Le chocolat, naturellement, doit être tenu bien chaud.

Quant à la crème fouettée, c'est un charmant prétexte à bibelot nouveau pour la table à thé. On peut la servir dans une écuelle d'argent ancienne à oreilles, sur une petite grille quelconque facilitant l'écoulement du lait à mesure que retombe la crème.

Un petit seau à glace en cristal est encore bien approprié comme récipient. La porcelaine produit un moins joli effet, à moins de choisir une mignonne jatte de Saxe ou de Sèvres au décor très fleuri.

Il est prudent de garder à l'office une réserve de crème au frais et de n'en servir que par petites quantités à la fois, car, à la chaleur de l'appartement la crème tombe plus vite.

LADY PRATICK.



### Potage purée de lentilles à l'oseille

Voici un potage maigre très nourrissant et léger à la fois, et très simple à faire.

#### Proportions

- 2 verres de lentilles, ou 4 décilitres ;
- 1 litre et demi d'eau, plus un verre ;
- 2 poignées d'oseille de jardin ou 1/2 livre non épluchée ;
- 1 carotte moyenne pesant épluchée 50 grammes ;
- 1 oignon du même poids ;
- 1 branche de céleri pesant 15 grammes ;
- 1 petit brin de thym ;
- 1/2 feuille laurier ;
- 10 grammes de sel ;
- 1 jaune d'œuf crû ;
- 60 grammes de beurre.

#### Les lentilles

Choisissez de belles lentilles blondes et rebondies, de la dernière récolte.

Triez-les pour en enlever celles qui, étant noires et gâtées, risqueraient de communiquer un mauvais goût au bouillon.

Lavez-les à l'eau tiède en les y laissant quelques minutes pour les nettoyer parfaitement de toute poussière.

Mettez-les ensuite dans la casserole avec — pour les proportions ci-dessus — un litre et demi d'eau tiède, la carotte, l'oignon, le céleri et le sel. Posez la casserole sur un feu très modéré, de façon à ne pas provoquer une trop rapide ébullition. Elle doit se produire à peu près au bout d'une demi-heure. Dès les premiers bouillons, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu très doux, pour mijoter seulement. A peine un léger bouillon doit suffire.

Laissez cuire ainsi pendant une heure



et demie au moins; et, durant ce temps, ajoutez, en trois ou quatre fois, un verre d'eau fraîche qui suspend l'ébullition pour quelques minutes. C'est un bon moyen d'attendrir les légumes secs, et qui permet de supprimer l'opération consistant à les faire tremper à l'avance dans ce but.

Veillez chaque fois, à ce que l'eau reprenne son frémissement interrompu par l'addition d'eau fraîche.

Les lentilles sont cuites quand elles s'écrasent facilement sous les doigts.

### La purée

Prenez alors le tamis métallique, posez-le au-dessus d'une terrine ou d'un plat creux. Ayez à côté la casserole aux lentilles; retirez oignon, carotte, céleri, etc.; et, avec une écumoire, prenez des lentilles par petites quantités à la fois, que vous écrasez sur le tamis avec un champignon de bois. Maniez votre champignon en appuyant dans un sens de va et vient, ce qui donne un résultat plus rapide et plus complet qu'en pilant sur place au milieu du tamis.

Versez de temps en temps sur les lentilles une cuillerée de l'eau de cuisson, qui facilite le travail; et raclez aussi l'intérieur du tamis où s'accumule un dépôt de purée obstruant le passage. Toutes les lentilles étant passées, versez finalement sur le tamis, pour la passer, le reste de l'eau de cuisson. Mettez alors tout ceci dans une casserole pas trop grande. Posez sur le feu, et tournez bien jusqu'au premier bouillon pour mélanger complètement purée et liquide, sans quoi cela attacherait.

Dès que paraît l'ébullition, retirez la casserole sur le coin du fourneau, de façon à obtenir sur le point seulement qui est rapproché du feu un seul petit bouillonnement. C'est ce qu'on nomme en terme de cuisine, « dépouiller » une sauce ou un liquide. En effet, ce petit bouillon provoque tout autour de lui un cercle d'écume qui

s'amasse et se condense à la surface. Il faut enlever cette écume et tenir la casserole aux trois quarts couverte. La purée doit mijoter ainsi un quart d'heure.

Pendant ce temps, préparez votre oseille.

### L'oseille

C'est naturellement de l'oseille dite *de jardin* que nous indiquons toujours.

Vous l'épluchez en retirant les queues d'un bout à l'autre des feuilles. Lavez-la ensuite, et égouttez-la, en la pressant fortement entre les mains. Ensuite hachez-la grossièrement, et mettez-la dans une petite casserole avec la moitié de votre beurre. Faites cuire à feu plutôt vif, pendant sept ou huit minutes et sans cesser de tourner, car l'oseille brûle facilement.

### Le potage

Il ne vous reste plus qu'à ajouter l'oseille à la purée de lentilles. Mélangez bien ensemble. Dans une tasse, ayez un jaune d'œuf crû que vous délayez avec deux ou trois cuillerées de purée. Versez le tout ensuite dans la casserole, hors du feu, en tournant; et ajoutez le reste de votre beurre divisé en petits morceaux, pour qu'il fonde plus vite. Tournez et mélangez tout au chaud, mais assez loin du feu pour ne pas laisser bouillir. Servez.

### Observations

Le temps de cuisson indiqué pour les lentilles est basé sur l'emploi de bonne eau de source, non calcaire, ou d'eau de pluie.

On peut fort bien préparer à l'avance la purée de lentilles, et faire cuire l'oseille qu'on met de côté. Quelques instants avant de servir, on mélange, on réchauffe bien le tout, et on opère la liaison comme il est indiqué.

La purée, ne comportant pas de croûtons, doit être un peu consistante.

LA VIEILLE CATHERINE.





## FRANCE ET HOLLANDE

### A PROPOS DE CURAÇAO

En France, nous avons le préjugé tenace. Nous croyons encore au curaçao d'Amsterdam, comme aux tulipes de Hollande. Et le *Grand Dictionnaire* de Larousse, ne craint pas d'émettre cette opinion catégorique : « Le curaçao que Grasse et Lyon veulent fabriquer, mais que la Hollande seule sait produire, est une des liqueurs les plus toniques et les meilleures au point de vue de l'hygiène et du goût ».

Le curaçao d'Amsterdam est, il est vrai, le plus ancien. Au temps de leur splendeur coloniale, les Hollandais songèrent, les premiers à faire infuser dans du tafia les pelures d'orange dont on ne savait que faire dans l'île de Curaçao ; de là cette légende autour d'une liqueur qui se vend 15 centimes le petit verre dans les moindres échopes de Hollande, et que nous trouvons fort simple de payer 7 ou 8 francs le flacon.

Or, la finesse d'une liqueur dépend avant tout de la qualité de l'eau-de-vie qui lui sert de base. Les distillateurs hollandais qui, pour écouler leurs produits à Paris, supportent en plus des droits de régie et d'octroi, des frais de transport et des droits de douane fort élevés, ne s'amusaient point à payer par surcroît le prix du transport et de l'entrée en Hollande de nos fines Champagnes.

Ils emploient donc de l'eau-de-vie de grain et de pommes de terre d'origine allemande, dont ils sont obligés de masquer le goût, qui dominerait le parfum de

l'orange, avec du caramel. De là ces curaços bruns, pâteux, laissant au palais une sensation de réglisse que nous sommes arrivés à considérer comme une qualité.

Malgré l'opinion de Larousse, qui d'ailleurs n'a jamais passé pour un gourmet, c'est en France qu'on fabrique le meilleur curaçao. Il n'en saurait être autrement ; car la France, seule, produit de bonne eau-de-vie ; et nous pouvons, aussi bien que les Hollandais, acheter des pelures d'oranges à Curaçao.

Nous ne semblons pas nous en douter, et nous continuons à boire du curaçao de Hollande.

Depuis longtemps on n'en veut plus à Londres, à Pétersbourg, à Vienne, à New-York. Partout c'est une marque française, le curaçao Marnier, qui est en faveur. Pour satisfaire aux réclamations des Hollandais, la maison Marnier — qui date de 1827 — vient d'établir un dépôt à Amsterdam !

La chose m'a paru d'autant plus intéressante à signaler, qu'en échange de cette réclame fort justifiée, la maison Marnier nous a offert de céder pendant quelque temps son excellent curaçao à nos abonnés, à un prix de faveur, c'est-à-dire au même prix qu'à ses acheteurs en gros.

Cette liqueur, de bon ton, déjà connue certainement d'un grand nombre de nos lecteurs, est si recommandable, que nous avons accepté, convaincus que tous les gourmets nous en sauront gré.

Nous ne tentons pas une spéculation : nous serons suffisamment payés en étant agréables à nos abonnés, et en leur prouvant qu'au *Pot-au-Feu* on ne vante que les bonnes choses.

Les demandes qu'on nous adressera seront transmises à l'usine et exécutées aux conditions exceptionnelles indiquées dans une de nos pages d'annonces.

MAZARIN.

---

Le prochain Numéro du POT-AU-FEU paraîtra le Samedi 2 Février.

---





### Les Bonbons et l'Hygiène

— Non, mon enfant, tu ne mangeras plus de bonbons aujourd'hui; tu te ferais mal à l'estomac.

— Mais, petite mère, le sucre fait digérer. C'est nounou qui le dit.

— Nounou dit des bêtises. Laisse-moi tranquille,

— Oh! bien alors, c'est pas la peine qu'on m'en donne, si tu veux pas que j'en mange...

Voilà un des grands sujets de conversation en ce moment.

L'opinion des mamans est souvent basée sur le constat d'un grand nombre d'indigestions dues aux fondants ou aux chocolats pralinés. Et cependant l'avis de la nounou est partagé par un certain nombre de vieux messieurs qui croient indispensable de grignoter un morceau de sucre pour faire passer leur dîner.

\* \*

Pour les chimistes, le sucre c'est du carbone, c'est-à-dire une variété de charbon qui, dans le fourneau électrique de M. Henri Moissan, se métamorphose en diamant.

Dans notre estomac, il se transforme simplement en acide.

Or, toute maladie de l'estomac provient d'un excès ou d'un manque d'acide. Pour parler le langage à la mode, les personnes qui ont trop d'acide dans l'estomac sont atteintes d'*hyperchlorydrie*; celles qui en manquent sont affectées d'*hypochlorydrie*;

celles qui en sont totalement privées ont de l'*anachlorydrie*.

La chose, d'ailleurs, n'est pas connue seulement d'aujourd'hui.

Les médecins du dernier bateau ont imaginé, pour connaître l'état d'estomac d'un malade, d'analyser son suc gastrique: une analyse produit toujours autant d'effet sur l'imagination du patient que sur sa bourse. Trousseau avait un procédé bien plus simple. Il faisait boire à ses malades un verre d'eau sucrée une demi-heure après le repas. Si ceux-ci éprouvaient des brûlures à l'estomac, le maître en concluait à coup sûr qu'ils étaient naturellement trop acides, et il leur prescrivait les alcalins. Au contraire, le verre d'eau sucrée provoquait-il un soulagement, c'était l'indice que le client manquait d'acide: on lui en donnait.

\* \*

Mais on ne lui donnait pas du sucre. L'acide nécessaire à l'estomac, en effet, est l'acide chlorydrique, qui constitue un des éléments du suc gastrique.

Or, le sucre, produit surtout de l'acide acétique, c'est-à-dire du vinaigre.

Cet acide acétique produit sur la muqueuse une excitation, qui peut augmenter *passagèrement* la sécrétion du suc gastrique, et par conséquent faciliter la digestion. C'est ce qui explique l'opinion de la nounou, et le procédé de Trousseau.

Mais il ne saurait suppléer au défaut de suc gastrique; et, pris à doses fréquentes ou élevées, il a, tout simplement pour effet, de ronger la muqueuse, et déterminer les troubles intérieurs les plus variés. Il agit comme le vinaigre absorbé par les jeunes filles pour se faire maigrir.

Le sucre n'est donc pas meilleur pour les *hypo* que pour les *hyper*.

\* \*

Le bonbon, d'ailleurs, le « fondant » surtout, nous représente le sucre sous sa forme la moins hygiénique.

En dépit des prescriptions de la Pré-



fecture de police, les fondants bon marché sont souvent colorés avec des matières toxiques. C'est un point, il est vrai, sur lequel je ne saurais insister ici.

Mais ce n'est un mystère pour personne que certains grands confiseurs ne se font pas scrupule, au jour de l'an, de vendre sous le couvert de leur nom des bonbons fabriqués à la hâte dans des maisons d'ordre inférieur. En commerçants « intelligents », ils se disent que leur marchandise n'étant point mangée par ceux qui l'achètent, leur réputation n'a rien à craindre d'un tel compromis.

Or, dans ces bonbons comme dans beaucoup de sirops, le sucre est parfois remplacé par de la glucose, qui s'obtient par une « réaction d'acide sur de la cellulose ». La cellulose revêt des formes extrêmement variées : le bois, le coton, le papier, etc... sont de la cellulose; et la glucose pourrait très bien s'obtenir, comme le prétend une *scie* légendaire, en versant de l'acide sur les vieux pantalons de treillis des polytechniciens.

Cette variété de sucre est essentiellement indigeste.

Méprisons donc les préjugés de nounou; et, si nous pouvons, sans inconvénient, croquer quelques bonbons comme distraction, gardons-nous d'en manger chaque jour une douzaine « par raison de santé. »

DOCTORESSE EVA.

\*\*\*\*\*

## 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.



## ÉCLAIRAGE

Dans notre dernier numéro, Lady Practick indiquait un moyen fort ingénieux d'utiliser les bons vieux chandeliers de l'ancien temps comme « bouts de table », en les transformant en lampes à pétrole, grâce à l'adjonction d'un petit récipient à pétrole mobile en cristal taillé.

A ce propos, je signale à nos lectrices un produit nouveau dont elles ont peut-être entendu parler déjà, et qui me paraît appelé à un grand succès, car il réalise un progrès incontestable; j'ai nommé « le pétrole qui sent bon », l'*Olympienne*. Un pétrole qui sent bon, est une chose nouvelle, car si les pétroles de luxe, prétendus inodores, en usage jusqu'à ce jour, remplissaient toutes les conditions d'un bon éclairage, au point de vue de l'éclat de la lumière et de l'économie, en revanche beaucoup de personnes les proscrivaient impitoyablement, en raison de leur odeur désagréable, nauséabonde.

Cet inconvénient n'existe plus avec l'*Olympienne* qui, à froid, laisse échapper un parfum de pomme, de... « bonbons anglais », pour être plus exact, et qui brûle absolument sans odeur. Quand on éteint la lampe — c'est ici surtout que le progrès est indéniable, — au lieu de sentir cette odeur âcre et pénétrante qui se dégageait toujours après l'extinction, on ne perçoit qu'un vague relent balsamique, fort agréable.

Je me sers de ce nouveau pétrole depuis six semaines, et je ne lui ai découvert aucun défaut. La lumière est à la fois brillante et douce, et ne fatigue aucunement les yeux. C'est une bonne découverte, d'autant plus intéressante que le prix de ce pétrole est le même que celui des autres pétroles de luxe.

PAULE AVY.



## CHIFFONS

Comme fantaisie très admise, pour les toilettes de dîner, on porte avec les jupes de satin duchesse noir, de charmants petits corsages décolletés en velours miroir clair, qu'on peut remplacer par le velours Liberty, moins coûteux et bien joli, bien souple aussi.

J'ai vu ainsi un gentil modèle en velours turquoise : décolleté carré avec trois plis plats un peu lâches, par devant ; le haut de ces plis, froncé, formant tête ruchée.

Manches courtes-bouffantes, rattrapées au milieu par-dessus, pour dégager le bras. De chaque côté de la poitrine, sur le ruché, grosse touffe de violettes sans feuillage formant pompon. Les violettes doivent être très foncées, et en soie, afin d'avoir l'air bien naturel. Des fleurs de velours sur le velours même du corsage alourdiraient l'aspect et n'auraient pas le même chic.

Autre très jolie blouse en soie rose, recouverte de mousseline de soie blanche pailletée de noir. Le dessous de soie rose décolleté devant et derrière est absolument ajusté et tendu ; la mousseline, légèrement froncée est laissée sinon bouffante, du moins souple, et comme tenue seulement par la ceinture en ruban de satin noir. De chaque emmanchure, par devant, et bordant le décolleté bien carrément, partent deux rubans de satin noir assez larges, venant se nouer au milieu de la poitrine en un grand nœud fixé par une boucle en beau strass ancien.

Pour les corsages pareils aux jupes, c'est surtout la dentelle très haute qu'on emploie comme garniture, en berthes très fournies, rattrapées par des choux, relevées par de gros nœuds, tout cela très ample, très fourni.

Quant à dire que l'occasion est bonne d'employer les dentelles qu'on possède,

ceci est une autre affaire ; car plus nous allons, et moins il se trouve qu'on ait dans ses tiroirs la dentelle type réclamée par la couturière ; elle est ou trop basse, ou trop légère, ou trop épaisse ; ou bien encore le métrage est insuffisant ; et finalement c'est une dentelle de fantaisie qui résout la difficulté.

Autrefois on n'aurait jamais osé porter une dentelle qui ne fût « vraie ». Il convient de remarquer qu'alors les machines n'en étaient pas arrivées à remplacer si merveilleusement le travail des fuseaux et de l'aiguille ; les fantaisies ne visant du reste qu'à une imitation, forcément très grossière, de fabriques authentiques, étaient à bon droit fort mal considérées.

Tandis que nos fantaisies actuelles n'ont aucune prétention de ce genre ; tout au plus s'inspirent-elles des modèles classiques, mais en les adaptant aux exigences de la mode du moment ; aussi les couturières préfèrent-elles aux vénérables points de famille, une dentelle au mètre qu'elles chiffonnent et rognent à leur gré. Ce serait une erreur de croire que cette combinaison est économique, car ces jolies fantaisies atteignent quelquefois des prix relativement élevés.

ANDBÉE DE BOURGEOISIE.

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée par la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

## COURRIER

De B. — Vous serez très satisfaite, croyons-nous, du beurre fin expédié du Moulin de Ver.

*Le manque de place nous oblige à remettre au prochain numéro un certain nombre de réponses. Les personnes qui auraient besoin d'une réponse immédiate aux questions qu'elles ont bien voulu nous adresser, peuvent nous en aviser par carte postale en nous indiquant leur adresse. Nous leur enverrons aussitôt l'épreuve du courrier qui est restée en détresse.*

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

**LINGE OUVRAGÉ**  
Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.  
Utilisation de tout ancien linge  
M<sup>me</sup> STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.



# 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 <sup>er</sup> choix.....	—	14 »
— 2 <sup>me</sup> 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

Pour PARIS : Franco à domicile

Pour 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 barbu, 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 grondin, la vive, le carrelet, la limande, le cabillaud, le hareng frais long, l'anguille de mer, l'éperlan, le mullet, 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 (cog),

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.



## UTILE DULCI

Le *Vin Désiles*, que nous avons longuement expérimenté avant de le livrer au public, nous a donné toujours d'excellents résultats. Il a réussi surtout dans les cas où les préparations solides (pilules, capsules, poudres) et les préparations trop fortement alcoolisées (élixir et teinture) avaient produit des désordres stomacaux.

Le *Vin Désiles*, dans certains cas de névrosisme, d'anémie et de débilitation profonde, amène des cures merveilleuses. Ce remède, de goût agréable, accepté par les malades les plus difficiles, a relevé l'organisme, redonné de la force, de l'appétit et fait cesser l'atonie des organes digestifs.

On peut affirmer que le premier de ses effets est de

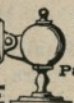
supprimer les troubles de la digestion et les crampes stomacales qui sont l'une des causes les plus fréquentes de l'échec des traitements qu'on oppose à l'anémie. Il active les sécrétions, équilibre le système nerveux, régularise les battements du cœur, rend le teint plus frais et plus pur, et, au contraire des autres vins médicamenteux qui constipent, il guérit rapidement cet état si nuisible à l'assimilation.

Nous conseillons toujours avec le plus grand succès le *Vin Désiles* dans l'anémie de la femme.

D<sup>r</sup> HADET.

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 Directeur du Dépôt Central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, on le reçoit franco à domicile.

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



Nickelée, lumière dirigée  
égale 3 Bougies, brûle huile  
3 cent. p<sup>r</sup> nuit. Envoyée avec  
mèches contre mand<sup>t</sup>-poste.  
Paris 10/85, Province 11/90  
**DECOUDUN, Paris.**  
101, Faub<sup>g</sup> St-Denis.

**De l'Achat**  
D'UNE  
**MACHINE à COUDRE**

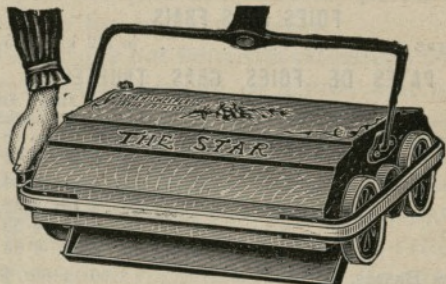


Les qualités indispensables de **vitesse**, de **simplicité**, de **douceur** et de **solidité** étant pour cet article inappréciable à première vue, **il est urgent** et de **bonne prudence** de s'adresser pour toute commande à une maison qui par son **ancienneté** et sa **légitime renommée** soit en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

La **M<sup>son</sup> D. BACLE** 46, Rue du Bac, PARIS.  
CRÉE DEPUIS 26 ANNÉES  
l'une des plus favorablement connues dans cette industrie est seule propriétaire des **Célèbres Couseuses à PEDALE MAGIQUE** et mérite à tous égards notre recommandation. — Elle adresse gratis et franco son **Album Illustré** ainsi que tous renseignements désirables.

## BALAI AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS

STAR..... 17.50



BANNER (Montre nickelée), 20 fr.

**WILLIAMS & C<sup>o</sup>**

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