

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

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

SOMMAIRE

Recettes : Sole à la Russe — Endives glacées — Côtelettes de porc aux oignons à la ménagère — Soufflé à la gelée de groseille.

Février gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le curaçao et la douane.

Hygiène : Le rhume de cerveau.

Chiffons.

Courrier.

SOLE A LA RUSSE

La sole à la Russe, fort en vogue depuis quelques années, a été créée au restaurant Paillard, par M. Mourier, aujourd'hui propriétaire du restaurant Maire, et président de l'Académie de cuisine.

Le plat est peu décoratif ; il ne l'est même pas du tout ; mais il est léger, digestif, et repose agréablement des sauces liées. Il est en outre précieux pour les familles où « Monsieur » arrive toujours en retard, la sole pouvant attendre en « pochant », avant la réduction dont il sera question au cours de la recette, beaucoup plus facilement qu'un poisson au gratin, par exemple.

La préparation est d'ailleurs simple, à

condition d'avoir son bouillon de poisson préparé à l'avance.

Proportions

Pour une sole pesant 1 livre, suffisante pour 4 ou 5 personnes :

80 grammes de beurre au moins ;

50 — oignon ;

50 — carotte ;

1 demi verre de vin blanc, soit 1 décilitre ;

1 verre de bouillon de poisson, soit 2 décilitres.

Nous donnerons tout à l'heure des indications pour le bouillon de poisson. Supposons maintenant que nous l'avons tout prêt, et occupons-nous d'accommoder la sole.

La garniture de légumes

Epluchez, lavez les oignons et carottes. Emincez-les très finement en rouelles ; la carotte surtout doit être aussi fine que possible en cette saison où le légume, plus ou moins durci par la gelée, est assez coriace. Cette précaution est nécessaire pour assurer sa cuisson complète ; vous pouvez donc lui donner l'épaisseur de feuilles de papier, simplement. L'oignon se prête mal à un découpage aussi minutieux ; du reste, il fond plus facilement à la cuisson.

Prenez alors une toute petite casserole, plus profonde que large, afin qu'elle favorise moins l'évaporation. Mettez-y les lé-

gumes avec 30 gr. de beurre, couvrez et posez sur feu doux pour faire « suer » lesdits légumes pendant une petite demi-heure. Surveillez fréquemment pour que rien ne brûle. Les légumes ne doivent pas roussir, mais seulement s'imprégner tout doucement de beurre ; leur coloration doit être insensible, pas même l'oignon ne doit se dorer. Au bout de cette demi-heure, versez dans la casserole la moitié du bouillon de poisson, soit un demi-verre ; portez à l'ébullition, puis retirez tout de suite sur le coin du fourneau. Couvrez la casserole d'un papier et d'un couvercle très hermétique, et faites mijoter ainsi pendant 3 heures. Surveillez de temps à autre, et remuez un peu. Au bout des 3 heures, le liquide doit être presque entièrement réduit, c'est-à-dire que les légumes doivent être simplement recouverts comme d'un sirop consistant.

Versez alors le reste du bouillon de poisson, soit un demi verre, et même quantité de vin blanc. Remuez doucement pour bien mélanger, et laissez chauffer jusqu'à ébullition. Pendant ce temps préparez la sole.

La sole

Vous la videz, vous enlevez la peau sur chaque côté, vous rognez la queue avec des ciseaux, ainsi que les nageoires ; puis, avec un petit couteau pointu, vous l'ouvrez sur le dos, le long de l'arrête.

Soulevez, de chaque côté du dos, les filets en râclant un peu sur les arêtes pour détacher proprement les chairs. Glissez alors entre les filets une bonne pincée de sel, deux prises de poivre et un petit morceau de beurre de chaque côté, soit 30 gr. en tout.

Posez la dans un plat long juste à sa grandeur, allant au feu.

Versez dessus tout le contenu, chaud, de la petite casserole aux légumes. Posez

le plat sur le feu, couvrez-le, faites bouillir, et retirez aussitôt sur le coin du fourneau ou sur un feu très doux pour laisser seulement « pocher » la sole pendant 20 à 25 minutes. C'est-à-dire qu'elle doit chauffer suffisamment pour cuire, bien entendu, mais tout doucement, avec un léger frémissement, et non pas des bouillons accentués.

Vous pouvez aussi bien la faire cuire à l'entrée du four, toujours le plat couvert.

La sole étant cuite à point, versez — sans enlever la sole du plat — tout le liquide de sa cuisson, dans une petite casserole — celle de tout à l'heure, si vous voulez — et mettez cette petite casserole sur un bon feu, pour faire réduire cette cuisson de moitié. Deux minutes de forte ébullition amènent à ce résultat. Versez alors cette cuisson, réduite à un demi-verre, sur la sole, et servez le plat même, posé sur un plat du service.

Servez en même temps — pour les quantités ci dessus — 30 grammes de très bon beurre, légèrement fondu, mélangé de jus de citron, sel, poivre.

Le bouillon de poisson

Pour obtenir un bon verre, soit un peu plus de 2 décilitres de bon bouillon de poisson, prenez :

Parures, arêtes, têtes de poissons bien frais, etc., le tout pesant environ une demi-livre ; ou, à défaut, un petit grondin du même poids ;

30 grammes de beurre ;

50 — oignon ;

50 — carotte ;

10 — échalote ;

2 clous de girofle, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym ;

2 grosses branches de persil ;

1 verre de vin blanc, soit 2 décilitres ;

1 verre d'eau ;

Sel et poivre.

Epluchez oignons, carottes et échalotes, coupez-les en rouelles, et mettez-les dans une casserole de la contenance d'au moins un litre.

Ajoutez les 30 grammes de beurre, posez la casserole sur feu modéré et faites revenir pendant 4 ou 5 minutes, en remuant de temps en temps pour que rien ne brûle.

Ensuite ajoutez le grondin coupé en tronçons de 3 à 4 centimètres de long, et sautez-le avec les légumes, toujours à feu modéré, pendant encore 4 ou 5 minutes, jusqu'à ce que vous voyiez le fond de la casserole se colorer très légèrement.

Versez alors le verre de vin et le verre d'eau; ajoutez les clous de girofle, le persil, thym, laurier, le poivre, et *très peu* de sel. Le liquide actuel étant destiné à réduire se trouverait insupportablement salé si l'on y mettait maintenant la quantité proportionnée. Une pincée suffira donc.

Faites bouillir rapidement, enlevez l'écume qui monte, puis couvrez la casserole et laissez bouillir tout doucement au coin du feu pendant 2 heures.

Au bout de ce temps, le liquide doit avoir réduit presque de moitié; par conséquent il doit vous rester un bon verre, ou un peu plus de 2 décilitres de bouillon.

Passez la cuisson dans une passoire très fine ou un tamis, au dessus d'une terrine ou d'un bol en faïence ou en terre vernie, pour éviter tout mauvais goût; et tenez au frais jusqu'au moment de l'employer.

Observations

En résumé, toute la quantité de liquide employée, tant pour le bouillon qu'avec la sole — soit 1 verre et demi de vin blanc et 1 verre d'eau — doit être réduite à *un demi-verre* au moment de servir. A notre avis, la sole est meilleure ainsi et plus appétissante qu'avec la sauce plus longue qui l'accompagne souvent au restaurant.

Le plus pratique est de faire tranquillement le bouillon de poisson la veille, si la sole doit être mangée au déjeuner, repas pour lequel elle paraît surtout indiquée.

Dans ce cas, la préparation de la sole, le matin même, ne donne aucun embarras; les légumes cuisent tout seuls pendant trois heures; et le « pochage » de la sole qui dure ensuite 25 ou 30 minutes, n'exige aucune surveillance.

MAZARIN.



LE CURAÇAO ET LA DOUANE

Notre article sur le curaçao nous a valu plusieurs protestations de Hollandais, distillateurs sans doute. Nos correspondants prétendent que les frais supportés par les liqueurs de Hollande, pour entrer chez nous, sont insignifiants.

C'est vraiment nous croire bien peu « documentés ».

Le litre de curaçao fabriqué en Hollande avec de la fine Champagne et vendu à Paris, aurait à supporter 2 francs de droits de douane. Il n'est donc point téméraire d'affirmer qu'à prix égal et même un peu supérieur, le curaçao hollandais est forcément inférieur au curaçao français, puisqu'il ne peut pas être préparé avec nos eaux-de-vie.

Du reste, le succès obtenu auprès de nos lecteurs par le curaçao Marnier vaut mieux que tous les raisonnements. Nous avons reçu un nombre de demandes considérable, et nous nous félicitons d'avoir accepté cette combinaison qui constitue une prime exceptionnelle, nos abonnés pouvant obtenir par notre intermédiaire, au prix de 6 francs et même 5 fr. 65 la bouteille, une liqueur hors de pair, qui se vend 7 et 8 fr. dans les magasins.

Ainsi qu'il est indiqué aux annonces, nous tenons toujours des échantillons à leur disposition.



ENDIVES GLACÉES

LES endives ont été importées de la Belgique où l'on en fait une grande consommation. Ce légume très sain, légèrement amer, excellent pour l'hygiène de l'estomac, est presque toujours mal préparé en France : on se borne à le faire cuire à grande eau et à le servir avec un roux quelconque. Ce système est déplorable ; l'endive, déjà aqueuse par elle-même, étant tout à fait dénaturée par cet excès d'humidité.

L'endive doit être cuite uniquement dans le beurre. La quantité de beurre, à première vue considérable, qu'elle exige, n'en fait pas un plat cher ; car ce beurre constitue, avec un simple verre de bouillon, tout l'assaisonnement. Avec 75 centimes d'endives et 40 centimes de beurre, on obtient un mets excellent, suffisant pour 4 ou 5 personnes, et pouvant figurer honorablement dans un menu un peu recherché.

On peut, à la rigueur, ne pas employer du tout de farine pour la sauce. On réussira mieux, peut-être, en en mettant un peu. La quantité que nous indiquerons est très minime, et comme nous ne la ferons pas roussir avec le beurre, la sauce restera parfaite pour les estomacs délicats.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

1 livre et demie d'endives, — pesées non épluchées ;

90 grammes de beurre ;

1 verre de bouillon, soit 2 décilitres ;

5 grammes de farine, soit 2 cuillerées à café rases ;

1 cuillerée à café de sucre en poudre ;

1 cuillerée à café de sel fin.

Temps de cuisson 2 h. 1/4.

Les endives

Vous les choisissez, autant que possible, de même dimension, bien fermes et blanches, et de préférence courtes et grosses, à feuilles serrées.

Taillez le bout de la racine et n'en laissez que ce qu'il faut pour que les feuilles y restent attachées. Supprimez les premières feuilles salies ou gâtées, s'il s'en trouve, et coupez l'extrémité de celles qui sont noircies.

Si les endives ont apparence de contenir du sable, lavez-les à l'eau fraîche *très rapidement*, et égouttez-les avec grand soin en les séchant avec un linge. Si elles ne contiennent pas de sable, il vaut mieux se contenter de les essuyer, après avoir enlevé une ou deux des premières feuilles. Les endives conservent toujours après le lavage un surplus d'humidité qui se retrouve fâcheusement dans la cuisson.

La cuisson

Prenez une casserole basse assez large pour contenir toutes vos endives placées à côté les unes des autres, et, par conséquent, reposant *toutes, sur le fond même de la casserole*. Naturellement, on les y range un peu serrées et avec ordre ; et, au bout de quelque temps de cuisson, les endives, en se ramollissant, tiennent moins de place.

Beurrez le fond de la casserole avec la moitié de votre beurre ; beurrez ensuite un rond de papier blanc de la dimension de la casserole avec l'autre moitié du beurre. Saupoudrez de sel le fond de la casserole et le rond de papier.

Maintenant, installez vos endives dans la casserole avec ordre et méthode pour qu'elles y tiennent sans perdre de place ; soit tête bêche, une rangée au milieu, et des endives en travers de chaque côté ; soit autrement. L'important est, je le répète, que chacune repose sur le fond même de la casserole pour s'y colorer légèrement.

Saupoudrez les endives avec le sucre, recouvrez du papier beurré, puis d'un couvercle couvrant hermétiquement, et mettez à cuire à feu très doux pendant 2 heures.

De temps en temps découvrez pour surveiller la cuisson, mais en prenant garde de ne pas faire retomber en pluie à l'intérieur la buée qui s'amasse sous le couvercle de la casserole. Juste au milieu du temps de cuisson, c'est-à-dire au bout d'une heure, retournez les endives, afin qu'elles soient également cuites et colorées.

A ce moment, déjà, le fond de la casserole doit être en plusieurs endroits — ceux qui portent le plus sur le feu — doit être, disons-nous, doré par les sucs caramélisés des endives.

En retournant les endives, placez sur ces endroits dorés le côté de la racine (qui est le plus long à cuire) des endives les plus grosses. Tout ceci avec précaution pour ne pas les effeuiller. Recouvrez toujours soigneusement avec papier et couvercle.

Une dizaine de minutes avant de servir, soit au bout des deux heures, — enlevez les endives de la casserole avec une écumoire légère — l'écumoire à friture — et posez-les sur une passoire à larges trous

pour les bien faire égoutter, le tout au-dessus d'une assiette, au chaud.

La liaison

Délayez, dans une petite tasse, votre farine avec deux ou trois cuillerées de votre bouillon chaud, et tenez à part. Versez alors tout le reste du bouillon dans la casserole où est resté le jus de cuisson des endives, faites prendre ébullition en raclant bien le fond de casserole pour en détacher et faire fondre dans le bouillon toutes les parties brunies et glacées qui font d'excellent jus. Ajoutez le peu de cuisson qu'ont achevé de rendre les endives dans la passoire, et ne dégraissez rien.

Ramenez alors la casserole sur feu doux et versez dedans vivement la farine délayée. Faites chauffer une minute, toujours sans cesser de tourner, mais ne laissez pas bouillir ; car, d'abord, le jus épaissirait trop ; ensuite, la farine prendrait, en bouillant, un goût tout différent. A ce moment, le jus doit être à consistance de sirop, brillant, léger, sans aucune trace grasseuse de tout le beurre de cuisson qui s'est fondu et mélangé dans l'ensemble.

Alignez les endives sur un plat bien chaud, et versez par-dessus le jus à travers une passoire assez fine.

LA VIEILLE CATHERINE.

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.



CÔTELETTES DE PORC AUX OIGNONS

A LA MÉNAGÈRE

LE porc est très bon en ce moment, et il constitue une alimentation grasse opportune surtout par les temps froids, alors que la « combustion » intérieure est plus active.

Le mets dont nous allons donner la recette, fait partie de l'ancienne bonne cuisine bourgeoise. Sa confection est fort simple : point de complications de casseroles (on n'en emploie qu'une) ; point de surveillance minutieuse ni de préparations préalables. Il suffit d'une heure de cuisson. C'est un plat de déjeuner précieux pour les jours où la cuisinière a un gros nettoyage ou une autre besogne absorbant son temps.

Au fond, c'est une sorte de sauce Robert « vieille manière », la formule moderne comportant du vin blanc dont nous nous dispensons.

Proportions

Pour 4 ou 6 personnes :

4 côtelettes pesant de 180 à 200 gr. ;

100 grammes oignons épluchés ;

20 — beurre ;

1 verre de bouillon, soit 2 décilitres ;

1 cuillerée rase de farine, soit 10 gr. ;

1 cuillerée 1/2 de vinaigre ;

1 cuillerée à café de moutarde.

J'indique 4 ou 6 personnes, car il faut tenir compte du degré d'appétit et du reste du menu ; une côtelette de 200 grammes tout entière effraierait bien des convives féminins.

Les côtelettes

On doit choisir des côtelettes taillées dans les côtes sur le carré et non dans le filet, ainsi que l'indique, du reste, le poids évalué ci-dessus.

Il faut faire enlever, par le charcutier, l'os de l'échine et n'en laisser qu'une très petite partie nécessaire pour rattacher les chairs de la côtelette au manche ou os de côte.

Achevez de parer les côtelettes en enlevant la peau qui recouvre l'os du manche sur toute sa longueur, et battez-les avec le couperet ou le battoir en bois pour briser les fibres de la chair et empêcher ainsi les côtelettes de boursoffler à la cuisson.

Salez-les et poivrez-les sur chaque face.

Mettez le beurre à chauffer dans une poêle ou une sauteuse. Dès qu'il est bien chaud, placez vos côtelettes dans la poêle, et laissez-les cuire à feu très modéré et à découvert pendant 25 à 30 minutes, soit 12 à 15 minutes pour chaque côté, car vous ne les retournerez qu'une fois ; au milieu de la cuisson, par conséquent.

Ce temps doit suffire pour que les côtelettes soient bien dorées extérieurement, et absolument cuites et blanches à l'intérieur. Il faut donc conduire la cuisson en conséquence ; si le feu est trop vif, la côtelette saisie, rissolle à la surface, tandis que l'intérieur est mal atteint.

Les oignons

Aussitôt que vos côtelettes sont au feu, et tout en surveillant de temps en temps si elles ne vont pas trop fort, préparez les oignons.

Vous les épluchez et prenez soin de supprimer les parties dures près de la queue en entamant un peu l'intérieur. Coupez-les ensuite en petits carrés d'environ un centimètre. Posez sur une assiette.

Dès que vos côtelettes sont cuites à point selon les indications ci-dessus, vous les retirez de la poêle, en les égouttant bien, et vous les mettez sur un plat que vous couvrez et tenez au chaud.

Dans la graisse de la poêle qu'ont laissée les côtelettes, versez alors vos oignons. Faites-les cuire et colorer, toujours à feu modéré, pendant environ 15 minutes. Là encore, il faut éviter un feu trop ardent ; l'oignon ne doit pas roussir foncé, mais seulement doré ; et pour qu'il soit également cuit, il doit être mené tranquillement, et remué souvent, surtout vers la fin.

Les oignons étant à point, c'est le moment de faire la sauce.

La sauce

Sans retirer la poêle du feu, vous saupoudrez les oignons avec la farine ; vous remuez et brouillez avec la cuiller de bois, pendant une minute seulement ; puis vous versez le bouillon chaud, toujours en remuant pour bien délayer et mêler. Tournez ainsi jusqu'à ce que le tout ait commencé à bouillir ; ajoutez alors le vinaigre, après quoi vous retirez sur un feu très doux où vous laissez bouillir cinq ou six minutes, pour que les oignons aient le temps de s'imbiber et finissent de cuire. Couvrez à moitié pendant ce temps.

Au bout de ce temps, et au moins cinq minutes avant de servir, remettez les côtelettes dans la poêle pour les y bien réchauffer ; couvrez et posez le tout sur des cendres chaudes ou sur un coin du fourneau simplement chaud.

La sauce ne doit plus bouillir dès qu'on

y a remis les côtelettes, sans quoi ces dernières durciraient.

Faites chauffer le plat à servir ; prenez une à une vos côtelettes avec une fourchette, en les égouttant un peu, et posez-les sur le plat. Ajoutez alors la cuillerée de moutarde dans la sauce de la poêle, hors du feu, en tournant vivement avec la cuiller pour bien mélanger, goûtez pour le sel ; et versez tout de suite sur les côtelettes que vous servez.

J'insiste sur l'opportunité de la moutarde à ce moment précis ; de cette façon, seulement, on est sûr qu'elle ne bouillira pas et ne chauffera pas trop, ce qui dénaturerait complètement le goût de la sauce.

LA VIEILLE CATHERINE.

NOTRE ENCARTAGE

Nos abonnés trouveront encartés dans ce numéro :

1° *Le prix courant de l'Entrepôt d'Ivry, Société d'approvisionnement ancienne, fort honorablement connue, qui livre à domicile bois, charbons, pommes de terre, huiles, pâtes, lait, eaux minérales, cidres, vins et liqueurs ; en un mot tous les principaux objets de consommation ménagère, sur simple demande faite par carte postale.*

2° *Les premiers chapitres de A force d'aimer, le nouveau roman de Daniel Lesueur, dont l'illustration vient de commencer la publication. Nous n'avons pas à rappeler ici les œuvres vigoureuses ou touchantes signées de ce nom. Mais, par l'intérêt du problème soulevé, le pathétique des situations et la vie intense qui anime tous les personnages, A force d'aimer comptera certainement parmi les productions les plus émouvantes du brillant écrivain.*



FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Mauvais temps pour le poisson qui arrive en petite quantité.

Le saumon, assez rare, vaut toujours de 8 à 9 francs le kilo. Il y a des chances pour que l'on en voie beaucoup dès que la température se radoucira.

La petite truite de rivière est encore moins abondante : 10 francs le kilo.

Turbot, 3 fr. 50 le kilo ; barbue, 4 francs. Pour 11 francs on a une barbue d'environ 5 livres, largement suffisante pour un dîner de 12 couverts.

Sole, 4 francs le kilo.

On ne voit plus de gros mulets, mais on en trouve beaucoup de petits, de la grosseur d'un beau maquereau, dans les prix de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 pièce.

Le bar, très rare, vaut 6 francs le kilo.

Le maquereau revient lentement : 1 franc et 1 fr. 25 pièce.

Merlan : 2 francs le kilo.

La langouste est très chère : 4 fr. 50 le kilo — Le homard : 5 francs et même 5 fr. 50.

La Méditerranée nous envoie toujours de délicieux rougets : 5 francs le kilo ; et de bonnes dorades à 2 francs pièce environ.

Les harengs sont complètement vides.

Les coquilles Saint-Jacques et les moules sont gelées, mauvaises par conséquent.

La crevette rose a baissé : 25 francs le kilo, la grosse ; 15 francs, la moyenne. La grise, au contraire, a augmenté ; on n'en trouve pas à moins de 4 francs le kilog.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La chasse est fermée. Il faut renoncer au gibier ordinaire, y compris le chevreuil.

Les bécasses, toujours belles, ont renchéri : 5 et 6 francs. Les bécassines, rares et maigres, valent 2 fr. 50 à 3 francs.

Canards sauvages : 4 francs et 4 fr. 50 ; 6 fr. même, les extra — Sarcelles, 2 à 2 fr. 50. — Pilets, 2 fr. 50.

Gelinotes : 3 à 3 fr. 50.

Gros coqs de bruyère : 15 à 18 francs ; petits tétaras : 6 à 7 francs.

Notons que la chasse à la grive est interdite comme celle du perdreau. La chasse à l'alouette reste permise seulement sur certains points de la côte, mais le colportage de cette petite bête est interdit à Paris.

Lapins de garenne : 2 à 2 fr. 50.

Comme gros gibier, nous avons le renne de Russie, dont la chair rappelle celle du chevreuil. Un filet de renne pèse de 2 à 20 livres, et se détaille au prix de 3 francs la livre.

Le marcassin vaut de 3 à 3 fr. 50 la livre.

Les prix de la volaille ont, en général, augmenté de 20 pour cent. Poulets : 3 à 7 francs — Poulardes : 9 à 11 francs — Dindes et dindons : de 10 à 18 francs — Pintades : 4 à 5 francs.

La Hollande nous expédie quelques poulets nouveaux gros comme le poing : 2 fr. 50.

Canards Nantais : 6 à 8 francs — Rouennais : 9 à 10 francs.

Les foies gras, moins abondants, se maintiennent aux mêmes cours : ceux d'Alsace, 4 fr. 50 et 5 francs la livre ; ceux du Midi, 4 francs et 4 fr. 50.

LÉGUMES

Les légumes n'ont guère augmenté.

Les haricots verts qui arrivent d'Espagne en grande abondance, ont même baissé : on en trouve de fort convenables à 90 centimes et 1 franc la livre. A 1 fr. 50, ils sont très beaux.

Les tomates d'Afrique deviennent superbes ; le cours est à peu près invariable : 1 franc la livre.

Petites asperges vertes pour garnitures : 1 franc à 1 fr. 25 la botte — Grosses asperges : 20 à 30 francs.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique sont très rares et pas fameuses : 60 à 75 centimes la livre.

L'oseille vaut toujours de 70 à 90 centimes la livre — Le prix des épinards a presque doublé : 40 et 50 centimes.

Toujours beaucoup de crosnes et d'endives ; le prix de ces deux légumes est le même : 35 et 40 centimes la livre.

C'est la saison du cerfeuil bulbeux : 80 centimes à 1 franc la livre.

Notons enfin les artichauts d'Afrique : 30 et 40 centimes ; les choux-fleurs, de 40 à 60 centimes ; les cardons, de 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Choux rouges — Potiron — Betterave — Salsifis.

Les truffes sont excellentes : de 12 à 16 francs la livre, en très belle qualité. Celles qui sont gelées se vendent moitié prix. Car, si une gelée légère est bienfaisante pour ces cryptogames, la gelée assez intense pour les pénétrer les rend friables et dénature leur parfum.

SALADES

Peu de variations sur les salades.

Chicorée, laitue, escarolle se trouvent encore facilement, et valent de 20 à 25 centimes le pied.

Barbe : 15 et 20 centimes la botte.

Mâche : 25 centimes la livre.

On voit un peu plus de pissenlit demi-blanc : 40 et 50 centimes la livre.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

Pommes et poires sont plus chères.

Le beau raisin se vend jusqu'à 4 francs la livre ; à 2 francs il commence à être présentable.

On trouve maintenant d'assez bonnes mandarines d'Afrique. Les oranges sont un peu moins médiocres.

Il y a toujours des bananes, mais on les cache, car elles sont très sensibles à la gelée. Une banane gelée, bien reconnaissable à la teinte noire qu'elle prend subitement, est détestable.

Pour répondre au désir exprimé par un assez grand nombre de nos abonnés, nous avons prié la Maison A. JAEGGI de Bordeaux, de leur offrir des « caisses de vin pour diners ». On trouvera aux annonces la composition et les prix de ces envois.

Menus

MAYONNAISE DE CÉLERI RAVE
BLANQUETTE DE VEAU
SALMIS DE CANARD
CROQUETTES DE SALSIFIS
POMMES AU BEURRE



POTAGE CRÉCY
TIMBALE DE NOUILLES A LA JOINVILLE
TOURNEDOS ROSSINI
FILET DE RENNE SAUCE VENAISON
CARDONS A LA MOELLE
PATÉ TIVOLLIER
CROUTE AUX FRUITS

SAUCISSES AU VIN BLANC
NOISETTES DE PRÉ SALÉ
PURÉE DE CHOUX-FLEURS
OMELETTE AUX POMMES



POTAGE PARMENTIER
CULOTTE DE BŒUF A LA FLAMANDE
CANARD SAUVAGE ROTI
ENDIVES GLACÉES
PUDDING DE CABINET

MULET GRILLÉ MAÎTRE D'HOTEL
COTELETTES DE PORC AUX OIGNONS
A LA MÉNAGÈRE
BEIGNETS DE CERVELLE
POMMES DE TERRE ANNA
CRÊPES DU « POT-AU-FEU »



POTAGE AUX CHOUX
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
GIGOT A L'ANGLAISE
CANETON SAUCE BIGARRADE
CROSNE AU BEURRE
SOUFFLÉ A LA GELÉE DE GROSEILLE

SOLE A LA RUSSE
LAPIN DE GARENNE SAUTÉ
COTELETTES DE MOUTON
SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
SOUFFLÉ AU POTIRON



OX-TAIL SOUP
SAUMON SAUCE GÉNEVOISE
SALMIS DE BÉCASSES
SELLE DE PRÉ SALÉ RENAISSANCE
CÉLERI AU JUS AUX TRUFFES
RIZ A L'IMPÉRATRICE



Soufflé à la gelée de groseille



ET entremets chaud est très facile à préparer, avec des ingrédients peu coûteux et toujours à portée; il a bonne et jolie façon quand il est bien réussi, rappelant assez le goût d'un bonbon. Il fera surtout la joie des enfants. Il est d'ailleurs un peu acidulé par la saveur de la groseille et l'on peut accentuer cette note en ajoutant à la pâte une demi-cuillerée à café de jus de citron ou même quantité de rhum, si l'on préfère un autre parfum.

Il y a lieu de tenir compte de la gelée de groseille employée, qui est plus ou moins douce, selon qu'elle est faite seulement avec des groseilles ou qu'elle est framboisée. La gelée doit être assez consistante et ferme pour cette préparation.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
125 grammes gelée de groseille;
100 — sucre en poudre;
3 blancs d'œufs.

Temps total : une heure, dont 40 minutes pour la cuisson.

Préparatifs

Mélangez dans une terrine vernissée ou un grand saladier de faïence, la gelée de groseille avec le sucre en poudre ; remuez et mêlez-bien pendant trois ou quatre minutes.

Ajoutez alors les blancs, tels quels, non battus, et le rhum. Puis, avec le fouet en fil de fer ou la petite batteuse à roulette, battez le tout ensemble pendant *une vingtaine* de minutes. Le mélange doit arriver à former une sorte de pâte filante et épaisse, rappelant beaucoup les effets de pâte de guimauve qu'on voit triturer par les marchands forains.

Cette pâte, à mesure qu'elle prend con-

sistance, devient très lourde à battre ; le délai de vingt minutes n'est donc pas exagéré, car pendant les dix dernières minutes, un tour de fouet exige trois fois plus de temps qu'au début pour se mouvoir dans cette masse de plus en plus compacte.

Cuisson

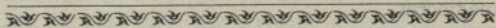
Versez la pâte dans une timbale à soufflé ou simplement dans un plat creux allant au four. Egalisez et lissez le dessus de la pâte.

Les quantités ci-dessus réussissent très bien dans un plat d'environ 18 centimètres de diamètre.

Mettez à four doux pendant trente ou trente cinq minutes.

Il doit doubler au moins de hauteur et avoir une très légère croûte non colorée — la chaleur n'étant pas assez forte pour cela. Cinq minutes avant de servir, saupoudrez le dessus du soufflé avec du sucre en poudre, et avec la pelle rougie au feu, « glacez » toute cette surface. Il ne faut pas appliquer la pelle directement sur le sucre même, parce qu'il s'enflammerait et prendrait un goût de brûlé trop prononcé ; il faut la tenir aussi près que possible au-dessus de la surface à glacer. Cette petite opération doit se faire en laissant le soufflé dans le four, ou du moins à l'entrée. Servez avec assiettes chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.



RENOUVELLEMENTS

Nos souscripteurs dont l'abonnement prend fin avec ce numéro ou avec le prochain, en auront trouvé l'avis sur leur bande.

Nous percevrons par la poste à la fin du présent mois le montant des réabonnements qui ne nous aurait pas été envoyé, en joignant cinquante centimes, pour frais de ce recouvrement.

Nous prions nos abonnés d'Amérique et autres pays dans lesquels nous ne pouvons faire recouvrer par la poste, de vouloir bien nous adresser, sans retard, le prix de leur abonnement expiré,



LE RHUME DE CERVEAU

Les ridicules changements de température qui égayent notre hiver sont déplora- bles pour l'hygiène du nez ; on n'entend parler que de rhumes de cerveau. J'ignore si le mal sévit avec plus de fureur parmi les abonnés du *Pot-au-Feu*, mais la chose est possible. Car il est aujourd'hui établi que l'arthritisme, dont souffrent tant de gourmets, prédispose au coryza. Certains tempéraments sont « pincés » en quelques secondes ; il suffit de s'arrêter un instant sous une porte cochère, de mettre le pied dans une flaque d'eau pour se voir aussitôt condamné à une longue série d'éternuements. Le commun des mortels s'enrhume, du reste, presque aussi vite, mais il éternue moins. C'est une de ces petites misères de la vie humaine que, malgré les cols et les boas, nous ne pouvons guère éviter.

Ce qui désole surtout les personnes sujettes à cette affection, c'est qu'elles n'ar- rivent pas à s'en débarrasser. Combien d'entre nous qui se résignent à « traîner » un rhume de cerveau tout l'hiver ! Rien pourtant n'est plus facile à guérir.

*
**

Règle absolue : pour faire avorter le coryza, il faut l'attaquer à son début, cinq minutes, si possible ; ou, tout au plus, deux ou trois heures après qu'il s'est déclaré. Si nous attendons davantage, il est trop tard : les mêmes remèdes seront en- core bons pour abrégier sa durée, mais ils ne l'arrêteront plus.

On préconise surtout l'inhalation d'am- moniaque ou d'iode. C'est un remède classique ; employé à temps, il donne, d'ailleurs, d'excellents résultats. Mais il n'est pas sans inconvénients.

L'ammoniaque, souvent délaissé à cause de son odeur, exerce sur la muqueuse

une action caustique assez vive. Il faut donc donner la préférence à l'iode.

Or, la plupart du temps, on emploie de la teinture d'iode, c'est-à-dire une solu- tion d'iode métallique dans l'alcool. Outre que c'est une drogue peu commode à por- ter dans sa poche, les vapeurs d'alcool que l'on respire en même temps que celles de l'iode sont fort peu hygiéniques.

Il est pourtant si simple de mettre quel- ques parcelles d'iode métallique dans un flacon ! La moindre chaleur, celle de la main souvent, suffit pour provoquer un dégagement de vapeurs abondant.

*
**

Les poudres, beaucoup plus pratiques, par la forme sous laquelle elles se pré- sentent, inspirent peu de confiance. Depuis quarante ans, elles ont la réputation de guérir quelquefois le coryza, et d'engen- drer toujours d'atroces migraines.

C'est, du reste, ce qui arrivait jadis avec les poudres à base de camphre et d'autres drogues.

Les poudres spéciales que l'on vend au- jourd'hui sont peut-être moins mauvaises, mais on doit encore s'en défier.

Seule, la cocaïne peut être employée avantageusement, et la meilleure formule est sans contredit celle que donne le doc- teur Cadier dans son *Manuel de laryngos- copie et de rhinologie* :

| | |
|---------------------------|------------|
| Acide borique. | 4 grammes. |
| Sucre de lait | I » |
| Hydrochlorate de cocaïne. | 0,20 |

C'est, par excellence, le remède instan- tané. Au premier éternuement, vous entrez chez un pharmacien qui vous le prépare en cinq minutes. Et, avec trois ou quatre prises dans la journée, vous avez grandes chances de rester complètement indemne.

*
**

Mais le meilleur remède, et surtout le plus agréable, est la fumigation dont on doit encore la formule au Dr Cadier.

Dans un vase ou un pot quelconque,

pas trop large, vous mettez un $\frac{1}{4}$ de litre d'eau bouillante avec un $\frac{1}{4}$ de litre d'eau à la température de l'appartement. Vous obtenez ainsi $\frac{1}{2}$ litre d'eau à environ 60 degrés, dans lequel vous versez 10 à 15 gouttes de la mixture suivante :

| | |
|----------------------------|------------|
| Teinture de pin sylvestre. | 8 grammes. |
| Teinture d'eucalyptus. | 3 » |
| Menthol. | 0,30 |

Il ne vous reste plus qu'à respirer les vapeurs aromatiques qui se dégagent du vase.

Gardez-vous bien, pour cela, de vous mettre la tête sous une serviette, comme faisaient nos pères, pour n'en rien perdre, quand ils s'offraient une fumigation. Vous sortiriez de ce capuchon improvisé, rouge comme une écrevisse, avec la face congestionnée, et sans doute une bonne migraine.

Prenez simplement une serviette à thé non dépliée, que vous placez, en forme de toit, sur le nez et contre les bords du vase, de manière à concentrer toutes les vapeurs vers vos narines, et à les empêcher de monter jusqu'aux yeux — ce qui produirait un picotement, d'ailleurs sans danger. Ces vapeurs caressent le nez comme une bouffée d'air frais, produisant sur la muqueuse une sensation analogue à celle qu'éprouve le palais quand on suce une pastille de menthe. C'est, en somme, fort agréable, et le cerveau se dégage avec une rapidité surprenante.

Au bout de 4 ou 5 minutes toutes les essences sont volatilisées; l'opération est terminée. On peut la recommencer trois ou quatre fois par jour.

**

En résumé, la poudre est d'une grande ressource comme emploi immédiat. Mais, dès que l'on est chez soi, il est préférable de recourir à la fumigation qui ne cause aucun embarras.

Un dernier conseil pour les personnes arthritiques qui s'enrhumement facilement du cerveau.

Se frictionner chaque matin les bras et la poitrine avec un mélange de $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{5}$ d'essence de térébenthine rectifiée et $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$ ou $\frac{4}{5}$ d'eau de Cologne. Plus la proportion d'essence est forte, plus la lotion est active. Cette friction, qui rend la peau moins sensible aux alternatives de chaleur et de froid, communique une certaine résistance au coryza.

Dieu vous bénisse !

Doctoresse EVA.

CHIFFONS

Une nouveauté, ou plutôt une résurrection : les longs poignets en fourrure destinés à protéger l'avant-bras, particulièrement exposés au froid avec les collets et les talmas actuels. Ces poignets légèrement évasés vers le haut, montent presque jusqu'au coude ; ils sont vraiment pratiques, car il faut reconnaître qu'aussi chaudement doublé que puisse être le vêtement, et lors même qu'il n'est pas très écourté, on n'arrive pas à garantir l'avant-bras du vent. On les assortit à la fourrure du collet ou de l'étole. Très jolis et chics en zibeline et en chinchilla ; le renard bleu donne un effet un peu trop volumineux, à moins qu'il ne soit « galonné », selon le terme technique des fourreurs.

C'est-à-dire que la peau du renard, coupée en minces lanières est alternée d'étroits galons de fil qui relient ces lanières les unes aux autres : une bande de fourrure, un galon, une bande, et ainsi de suite sur toute la superficie à recouvrir. Ce travail donne une extrême légèreté à la fourrure du renard bleu, trop serrée et dense quand elle est de belle qualité, pour qu'on puisse en apprécier la finesse et le vapoureux ; et, de plus, il double la dimension des peaux à employer, ce qui est encore, malgré le prix de la préparation, un avantage.

Autre retour vers les modes d'antan, mais avec une application différente : les grandes voilettes carrées noires, en tulle léger brodé à semis de fleurettes, avec la bordure en encadrement. En somme, en noir, les voiles blancs portés en été. Ces voilettes que l'on retrouve dans les illustrations de Gavarni, avec les bandeaux plats et les boucles anglaises de l'époque, se portent maintenant avec les chapeaux ronds. De les faire tenir sur une capote il ne saurait être question. On noue ces voilettes en un nœud très apparent et bouffant au lieu de le dissimuler sous quelque partie de la garniture du chapeau ; il faut donc un certain art dans la façon d'arranger ce nœud, devenu complément très ostentible de la coiffure.

Tout ceci s'applique, bien entendu, aux cheveux ondes et flous tels qu'on les porte cette saison.

*
**

La mode du gros pli rond, sur les devants de corsages, s'est propagée sur les jupes. On fait ce même gros pli sur le lé du devant, comme continuant celui du corsage, et il va s'élargissant vers le bas où il est arrêté à quelques centimètres du bord. C'est, pour les robes en soie, un prétexte à broderies et à passementeries, soit qu'on garnisse le pli d'appliques rapportées, ou, ce qui est plus personnel et raffiné, qu'on le brode à même de paillettes entremêlées de gros cabochons, avec si l'on veut, des jours sur transparent.

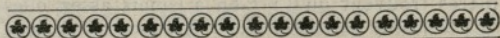
Du reste, cette tendance de garnir le devant des robes habillées s'affirme assez en ce moment. On emploie aussi les rubans très larges, partant ensemble de la ceinture, un peu de chaque côté du devant, pouvant se nouer en un gros nœud au bas de la jupe, avec, souvent, une touffe de fleurs nichées au milieu.

*
**

Les manches, de plus en plus tombantes, avec toute leur ampleur vers le coude ; certaines couturières les coupent

même « en forme », sans aucune fronce à l'emmanchure, de façon à ménager tout l'évasé progressivement vers le milieu du bras ; et pourtant ce n'est pas joli, mais comme c'est « nouveau », il est possible que cette mode s'affirme.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



COURRIER

A. L., Nice. — Nous publierons très prochainement la recette de la brandade de morue.

B., boulevard Malesherbes. — Pour faire la sauce Nantua, préparez un peu de beurre d'écrevisses ou de beurre crevettes d'après les recettes que nous avons données, et incorporez à une bonne béchamel. — Si votre aspic se démoule mal, cela tient à ce que le sirop n'est pas assez réduit.

A. M. — Nous donnerons au printemps la recette du poulet cocotte qui s'applique aux poulets de grains que l'on a à cette époque.

De R. — Le prix de l'Olympienne est le même que celui des autres pétroles de luxe ; ce prix varie dans la plupart des villes à cause de l'octroi.

Plusieurs Abonnés. — Pour préparer une terrine de 1 kilo de foie gras, prenez 300 grammes de veau et autant de lard gras frais ; pilez et passez au tamis. Tapissez complètement la terrine avec des bandes de lard d'abord, puis avec cette farce. Posez au milieu les foies piqués de truffes et assaisonnés avec sel, poivre, épices et vieux cognac. — Recouvrez de farce, puis de bandes de lard et faites cuire 2 heures à four doux.

De G. — Employez l'arome Patrelle ; c'est un des meilleurs colorants.

Buzages. — Pour confire l'angélique, enfiler les bâtons les uns dans les autres, faites cuire à grande eau à petit frémissement jusqu'à ce qu'une paille les traverse. Rafraîchissez, égouttez, mettez dans un sirop à 25 degrés. Laissez-les 24 heures. Retirez-les et donnez une nouvelle cuisson au sirop *seul*, qui est alors tombé à 15 ou 16 degrés, pour remonter d'un degré. Remettez l'angélique 24 heures, puis retirez-la, et remontez de nouveau le sirop de 1 ou 2 degrés. Recommencez ainsi 8 ou 10 fois. Comme vous voyez, c'est peu pratique.

D. à Angoulême. — Vous pouvez servir comme hors-d'œuvre chauds dans vos petits poêlons en vermeil, des soufflés à la volaille, au homard, au fromage. Ces derniers sont les plus simples à préparer. Mettez dans une casserole 65 grammes de farine et 8 décilitres de lait avec sel et poivre. Chauffez en tournant pour éviter les grumeaux et ajoutez 200 grammes de Parmesan râpé et 5 jaunes d'œufs. Quand le tout est bien amalgamé, incorporez les 5 blancs battus très fermes. Remplissez de ce mélange vos petits poêlons et mettez au four.

L. T. à Lyon. — Nous vous donnerons bientôt satisfaction. Bonne note est prise pour les pâtes.

S. G. — Un rôti bien fait doit laisser échapper très peu de jus pendant la cuisson, et souvent ce jus se trouve glacé au fond du plat ou de la lèche-frite au moment de servir. Il faut enlever toute la graisse et délayer le peu de jus qui reste avec quelques cuillerées de bouillon. On n'obtient ainsi que très peu de sauce, et comme les cuisinières trouvent qu'il n'y en a jamais assez, elles ont la manie de laisser de la graisse, ce qui leur permet d'allonger la sauce, tout en lui laissant une certaine apparence. — Vous trouvez cela chez Cailard, 30, rue d'Hauteville.

Château de Châteaurolier. — La table de 1894 était jointe au premier numéro de janvier 1895. — Chez Chevalier, 104, rue Rambuteau.

Une abonnée. — Les truffes à la serviette se cuisent avec une mirepoix et du vin de Madère ; on dresse sur une serviette, et l'on sert du beurre à part.

A. F. — Le dépôt général de l'Olympienne pour la vente en gros est 70, rue du Faubourg-Poissonnière (Société de Lille et Bonnières).

Mantes. — Le poulet à la Marengo est un poulet sauté, ayant pour garniture des œufs frits, du jambon frit, des croûtons et des écrevisses.

Chrysanthème. — Employez le savon minéral Lecat, et passez à la fin une goutte d'huile d'amandes douces. — Il suffit d'écrire. — Mille remerciements pour vos intéressantes recettes.

N. R. — Pour les petits soufflés de pâtissier, passez au tamis 125 grammes d'amandes avec le double de sucre que vous ajoutez peu à peu sur le tamis pour empêcher les amandes de tourner en huile. Quand tout est passé, incorporez-y 3 blancs d'œufs battus en neige. Dressez comme des macarons sur une feuille ou dans des petites caisses de papier. Faites cuire à four très doux, pendant environ 1 1/2 heure. — Chez Chirade, 1, rue Turbigo.

Duchesse de M. — Pour le pain de foie gras frappé au Champagne, suivez la recette de la mousse de foie gras publiée dans le n° du 1^{er} décembre 1894, en remplaçant le madère et le cognac par du Champagne. — Au lieu de Champagne vous pouvez employer avantageusement du bon Vouvray.

N. B. — La supériorité de l'Olympienne au sujet de l'odeur est incontestable. Il faut avoir bien soin, quand vous l'employez pour la première fois, de ne pas prendre une mèche ayant déjà brûlé d'autres pétroles. Pour tous renseignements, adressez-vous à la Société de Lille et Bonnières, 70, Faubourg-Poissonnière.

S. G. — Le résultat obtenu par vous, prouve que notre recette de mousse de foie gras est bonne et que vous l'avez bien exécutée. Si elle sentait trop la crème et l'eau-de-vie, cela tient : 1° à ce que votre cognac n'était pas assez fin ; 2° peut-être, à ce qu'au lieu d'un verre à Madère, on a employé un verre à Bordeaux, erreur fréquente chez les cuisinières ; 3° à ce que votre

foie a trop réduit à la cuisson, cela par suite d'une cuisson mal conduite ou de la qualité du foie. — D'ailleurs, pour ne pas avoir de mécompte, la proportion de 300 gr. de foie que nous avons donnée doit s'entendre poids du foie *cuit*. Nous reconnaissons ne l'avoir peut-être pas indiqué d'une façon assez explicite.

C. L., à Nantes. — Nous avons publié une bonne recette d'escargots dans le n° du 1^{er} novembre 1893.

Boul. Haussmann. — Toutes les bonnes maisons d'épicerie et de couleurs de Paris ont l'Olympienne. Vous n'avez d'ailleurs qu'à l'exiger pour l'obtenir.

Nogent. — Vous pouvez vous adresser à M. Colombié.

M. G. — La sécheresse de votre pâte vient sans doute de ce que vous ne l'amalgamez pas assez vite, ou de ce que le four n'est pas assez chaud. Pour les leçons particulières, vous pouvez vous adresser à M. Colombié.

Habitante d'un vieil immeuble. — Sauf stipulation contraire dans votre bail, vous avez le droit de recevoir à toute heure du jour les livraisons de vos fournisseurs. Il est évident que la journée d'une voiture coûtant à ceux-ci environ vingt francs, s'ils sont amenés à ne pouvoir livrer que pendant une très courte partie de la matinée ils feront subir à la marchandise une majoration que l'acheteur supportera.

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

LA RELIURE DU "POT-AU-FEU"

Le type de notre reliure mobile est à peu près arrêté. Dans notre prochain numéro, nous le décrirons exactement, en indiquant en peu de mots les difficultés invraisemblables que nous avons rencontrées pour faire établir un modèle solide, dont l'élégance simple fût exempte de banalité.

Comme nous le disions dans notre dernier numéro, le prix sera probablement fixé à 2 francs, pris à Paris. Nous demandons aux personnes qui nous ont déjà écrit à ce sujet, de vouloir bien nous accorder encore un crédit de quelques jours.

ALIMENT DES ENFANTS

" PHOSPHATINE FALIÈRES "

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 » |
|-------------------------|-------------|-----|

PÂTÉS 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. » |
|---------------------------------------|------|------|

PÂTÉS 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 composons les *colis* suivant les arrivages et les cours, en ayant soin de varier autant que possible pour ceux de nos clients qui demandent des envois chaque semaine.

Sauf avis contraire, chaque colis ne comprend qu'une seule espèce de poisson. Les personnes qui en désirent plusieurs sortes ou qui ne veulent pas recevoir tel ou tel poisson devront nous en avertir.

D'autre part, 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, le mullet, 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 l'anguille de mer, l'éperlan, l'aigrefin, la dorade, les moules et les crevettes grises ou autres poissons suivant les arrivages.

Colis n° 17. — Prix net 10 fr.

1 canard sauvage,

1 belle langouste.

Colis n° 20. — Prix net 5.80.

3 kilog. choucroute,

2 cervelas de Strasbourg,

2 saucisses de Strasbourg,

2 — de Francfort,

500 gr. Poitrine fumée de Strasbourg.

Ayuntamiento de Madrid

LA DÉBILITATION GÉNÉRALE

Une maladie grave ne débute jamais subitement ; elle est toujours annoncée par des malaises précurseurs qui sont :

Diminution des forces : la fatigue survient rapidement ; on s'essouffle vite, on a la crainte de l'exercice physique, on devient casanier.

Diminution de l'appétit : la digestion est lente, provoque de la lourdeur, de l'assoupissement, il faut se desserrer après le repas.

Diminution de la puissance intellectuelle : l'attention est moins soutenue, la compréhension moins vive, la mémoire capricieuse, on devient paresseux, taciturne, on recherche la solitude.

Avant que tous ces symptômes de débilitation générale ne soient survenus, il est prudent d'enrayer le mal. On relève l'organisme par ce stimulant de la circulation, la *kola* ; on réveille l'appétit par la *coca* et le *tanin* ; on redonne aux tissus des éléments de vitalité par le *phosphate de chaux*.

C'est en vertu de cette composition : *kola, coca, phosphate de chaux*, que le *Vin Désiles* peut être regardé comme le meilleur des préservatifs contre les maladies de débilitation.

Dr ALÈQUE.

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.



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



De l'Achat

D'UNE

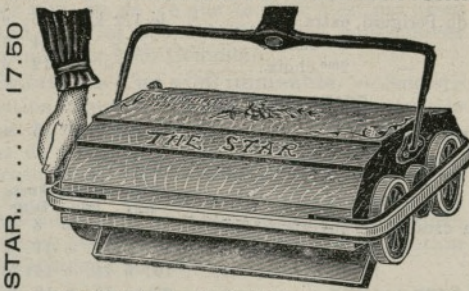
MACHINE à COUDRE

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^{me} D. BACLE** CRÉE DEPUIS 26 ANS 46, Rue du Bac, PARIS.

L'une des plus favorablement connues dans cette industrie est seule propriétaire des *Célèbres Couseuses à PÉDALE 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 (Monture nickelée), 20 fr.

WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS

LINGE OUVRAGÉ

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

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

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