

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

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

SOMMAIRE

Cours de M. A. Colombié : Raie au beurre noir.
Recettes : Macaroni fourré — Poulet au kari —
 Riz à l'Indienne.
Février gastronomique (Seconde quinzaine).
Menus — *Menus de pénitence*.
Petits conseils : Serviette-Housse.
Variétés : Soins d'hiver aux plantes d'apparte-
 ment — La reliure du Pot-au-Feu.
Chiffons.
Courrier.

Raie au Beurre Noir

Cours de M. A. Colombié

(Compte rendu spécial du Pot-au-Feu)

MESDAMES,

Au contraire des autres poissons qu'il faut consommer aussi frais que possible, la raie doit être mangée un peu « faite ». Trop fraîche, elle est dure et a mauvais goût. Celle que l'on vend à Paris se trouve généralement à point; dans les ports de mer où l'on achète souvent la raie sortant de l'eau, on la fera attendre un jour ou un jour et demi.

Bien entendu, il ne faut point passer d'un excès à l'autre, et lorsque la raie est sèche, dépourvue de viscosité, c'est signe qu'elle est trop avancée.

Les petites raies de 2 à 4 livres se vendent généralement entières ou par moitié; chaque moitié s'appelle une aile. Les grosses raies se détaillent par bandes de 7 ou 8 centimètres de largeur coupées dans le sens des fibres du poisson. Dans beaucoup de ménages, ces raies, ces demi-raies ou ces bandes se font cuire entières; c'est un tort.

Ainsi présentée, en effet, la raie est difficile à servir; on ne peut la couper commodément, et l'on est obligé de racler la chair sur toute la longueur du cartilage, ce qui fournit des parts d'un assez vilain aspect. Mieux vaut donc, quand la raie est crue, la couper en bandes, si elle ne l'est déjà, puis diviser transversalement ces bandes, de manière à former des morceaux à peu près carrés.

En outre, avant de procéder à cette division, on fera bien de rogner le bout des ailes, c'est-à-dire la partie amincie. Il n'y a à cet endroit que du cartilage dont la gélatine nuit à la cuisson.

La raie une fois coupée, on la fait dégorger dans l'eau fraîche, comme du veau, autant que possible pendant une heure ou deux. On laisse la peau qui s'enlève mieux

après la cuisson, et qui empêche la chair du poisson de « se défaire » dans le court-bouillon.

Le court-bouillon

Comme les autres poissons, la raie doit *pocher*, c'est-à-dire rester dans l'eau chaude, sans bouillir. Quand le poisson bout, en effet, il se défibre, devient mou, et perd une partie de ses sucs; le court-bouillon est meilleur, mais le poisson est moins bon.

Le court-bouillon doit être assez relevé. Pour 1 kilog. de raie, quantité suffisante pour 4 ou 5 personnes, nous emploierons :

- 1/2 verre, soit 1 décilitre de vinaigre ;
- 100 gramm. d'oignon coupé en rouelles ;
- 3 feuilles de laurier ;
- 3 ou 4 branches de thym ;
- 1 bouquet de persil ;
- 40 grammes de gros sel ;
- 25 ou 30 grains de poivre concassé.

Je mets les morceaux de raie — sans le foie — dans une casserole pas trop grande, et je couvre d'eau; 2 litres doivent suffire. J'ajoute l'assaisonnement, et je chauffe à feu modéré jusqu'à ébullition.

Dès que l'ébullition est déclarée, j'ajoute le foie, s'il y en a; je mets dans la casserole, un verre d'eau froide pour l'arrêter, puis je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau. Je laisse la raie « pocher » pendant 20 ou 25 minutes. Au bout de ce temps elle est cuite.

Je retire alors les morceaux, et je les débarrasse de la peau qui les recouvre sur les deux faces; cette peau s'enlève très facilement. Puis, les morceaux étant bien égouttés, je les dresse sur le plat à servir préalablement chauffé; je saupoudre de poivre, sel fin, et d'un peu de persil haché, et je tiens au chaud jusqu'au moment de préparer le beurre noir.

Le beurre noir

Peu de cuisinières réussissent le beurre noir. Cela tient à ce qu'elles s'y prennent mal. Les unes croient nécessaire de laisser le beurre absolument brûler; d'autres ont le tort de mêler le vinaigre au beurre bouillant, qui alors saute de tous les côtés. Souvent enfin, le beurre employé est de la margarine avec laquelle il est impossible d'obtenir un bon résultat.

La manière de procéder est fort simple. Il faut compter environ 20 gr. de beurre et 1/2 cuillerée à bouche de vinaigre par personne. Pour notre kilo de raie j'emploierai 80 grammes de beurre et 2 fortes cuillerées de vinaigre.

Je fais fondre le beurre dans la poêle, et c'est ici qu'il faut une grande attention et beaucoup d'expérience pour saisir le moment précis où le beurre est noir et ne pas le laisser brûler.

Ce point est atteint dès que l'écume qui se forme à la surface du beurre prend une teinte brune. Il ne faut pas attendre qu'elle disparaisse: le beurre serait alors trop noir.

Je verse aussitôt le beurre sur la raie, par petites portions. Si je le versais tout d'un coup, il pourrait sauter au contact de l'eau dont la raie reste imprégnée.

Dès que la poêle est vide de beurre, je jette dedans le vinaigre en la tenant hors du feu. Je balance la poêle une seconde pour promener le vinaigre sur toute sa surface et je verse immédiatement sur la raie qui est prête à servir.

Au lieu de saupoudrer la raie de persil haché, et même si on fait cela, on peut, à l'instant où on va verser le beurre sur la raie, jeter dans ce beurre quelques têtes de persil qui se trouvent ainsi légèrement frites.

MAZARIN.



MACARONI FOURRÉ

(UTILISATION DE RESTES)

L'ART d'accommoder les restes de gigot est un sujet de graves soucis pour les maîtresses de maison. Outre que l'on se fatigue vite de manger de l'émincé deux jours de suite, on ne dispose point toujours de restes pouvant fournir des tranches présentables pour le préparer.

Voici une combinaison de gigot et de macaroni qui rendra de grands services dans les familles peu nombreuses pour lesquelles un gigot rôti est une grosse pièce. Le second jour, on en fera un émincé à la sauce piquante, par exemple ; et le surlendemain, on le finira avec le macaroni. On obtiendra ainsi un plat très séduisant, ne donnant aucunement la sensation de restes « rafistolés », et très présentable à des invités.

La quantité de viande, que nous allons indiquer pour quatre ou cinq personnes, peut sembler insignifiante et ne point valoir la peine qu'on prend pour l'utiliser. On aurait tort de s'arrêter à ce raisonnement, car on obtient quelque chose de très bon, avec des restes qui font rarement profit, même à la cuisine, si on les sert froids.

D'ailleurs, rien ne doit se perdre ; et il est toujours bon d'habituer les cuisinières à ne considérer aucune desserte comme négligeable.

Proportions

Pour 200 grammes de viande, sans nerfs ni peau, toute prête :

100 grammes de macaroni fin de Naples ;

35 grammes de Parmesan ;

60 grammes de beurre ;

2 décilitres, soit un verre de très bon bouillon réduit ;

2 cuillerées à bouche de tomate — si l'on en a.

Temps nécessaire : 40 minutes.

Le macaroni

Le macaroni, dit de Naples, plus fin que le macaroni ordinaire, est celui qu'il faut prendre. Cassez-le en petits morceaux, longs de 4 ou 5 centimètres.

Ayez pour les quantités ci-dessus 1 litre d'eau bouillante dans une casserole, salée avec 20 grammes de gros sel. Lorsqu'elle est en pleine ébullition, sur le feu, jetez-y le macaroni ; laissez reprendre l'ébullition, et tout de suite retirez la casserole sur le coin du fourneau en la couvrant complètement d'un couvercle. Laissez ainsi 20 minutes.

L'eau doit rester aussi chaude que possible, mais sans bouillir ; c'est ce qu'on appelle « pocher ».

Les pâtes ainsi cuites conservent un goût plus fin, l'ébullition prolongée donnant à la farine le goût de colle.

Pendant que « poche » le macaroni, occupez-vous du hachis.

Le hachis

Les restes de gigot étant débarrassés de toute graisse, nerfs, peaux, vous les hachez menus et les mettez dans une petite casserole avec un demi-verre de très bon bouillon chaud, une prise de poivre, une pincée de poudre d'épices, et du sel selon que le bouillon est plus ou moins salé.

Ajoutez 15 grammes de beurre — gros

comme un marron — et la tomate, si vous en avez.

Mêlez bien, et posez la casserole sur un feu très doux, de façon que le tout chauffe sans bouillir, afin de ne pas durcir la viande, et pour que le hachis s'humecte bien du jus. Couvrez la casserole.

Encore le macaroni

Les 20 minutes de « pochage » du macaroni étant écoulées, versez-le sur une passoire et faites-le complètement égoutter, mais assez vite pour qu'il n'ait pas le temps de refroidir.

Essuyez la casserole dans laquelle il a poché, et remettez-le dedans, avec un demi-verre du très bon bouillon indiqué. Couvrez la casserole, et posez-la sur feu très doux — le coin du fourneau ou des cendres chaudes — où vous la laissez pendant 10 minutes, afin que le macaroni absorbe et boive complètement ce bouillon. Il faut deux ou trois fois secouer la casserole pour que le macaroni n'attache pas au fond et que tous les morceaux aient une part suffisante de bouillon. Evitez de remuer avec une fourchette qui déchire la pâte.

Quand le macaroni aura bu tout le bouillon et qu'il ne restera plus une goutte de liquide dans la casserole, il sera à point pour l'assaisonnement.

Le beurre noisette

Pendant ce temps, préparez le beurre dit « à la noisette » qui vous servira à arroser finalement le macaroni au moment même de servir. Pour cela, vous mettez un peu moins de la moitié, soit 20 grammes de votre beurre dans une toute petite casserole que vous posez sur un feu doux où il va fondre d'abord et cuire doucement ensuite, en prenant une teinte un peu plus dorée, qui s'appelle « noisette ».

Ce beurre vous servira dans un instant.

Le fromage

D'autre part, réservez sur votre quantité de parmesan, la valeur d'une cuillerée à bouche qui vous servira pour le dressage final du plat.

Quand le macaroni a absorbé tout le bouillon, prenez le parmesan — moins la quantité réservée — et le reste du beurre divisé en petits morceaux. Ajoutez le tout au macaroni, en deux fois, en remuant la casserole sur le feu pour bien mêler, et n'ajoutant une nouvelle partie que quand la première est bien fondue et liée. Sans cela il se forme des boules de fromage, et le macaroni reste de son côté sans assaisonnement.

Saupoudrez d'une bonne pincée de poivre, d'une prise de muscade râpée, et goûtez pour le sel.

Dressage

Dans un plat rond, préalablement chauffé, versez un peu moins de la moitié du macaroni que vous étalez bien à plat, également. Vous recouvrez cette couche de macaroni de votre hachis, étalé sur une épaisseur égale de toute part. Puis, vous recouvrez le hachis avec le reste du macaroni qui doit le masquer entièrement. Saupoudrez avec le parmesan râpé que vous avez réservé, et arrosez le tout avec le beurre fondu et cuit « à la noisette » tout chaud.

Servez immédiatement.

Observations

Pour avoir le très bon bouillon nécessaire à défaut de jus, il faut faire réduire du bouillon ordinaire, soit de moitié ou des deux tiers, selon qu'il est plus ou moins léger. Pour cela, on le fait bouillir dans une casserole découverte sur un feu vif.

MAZARIN.



POULET AU KARI

La recette du poulet au kari, nous a été souvent demandée. Il en existe plusieurs, chacune plus ou moins modifiée selon des fantaisies et des goûts différents.

Le « kari » ou « curry » en anglais, est d'origine indienne ; en Angleterre où les relations avec les Indes sont constantes, le poulet au curry est servi couramment. Il est donc à présumer qu'une formule venant d'outre-Manche a quelque chance d'authenticité.

La recette que nous donnons aujourd'hui est *absolument anglaise, d'un bout à l'autre*, sans aucune modification. Elle nous a paru devoir s'adapter aussi bien au goût français, malgré la présence de la pomme, quelque peu originale chez nous ; et qu'on ne perçoit guère du reste, dans l'ensemble.

On trouve le « curry » ou kari, mélange de poivre de l'Inde et d'épices avec du safran en forte proportion, chez tous les bons marchands de denrées coloniales. La poudre avec laquelle j'ai expérimenté est de marque anglaise.

Proportions

Pour un poulet moyen :
60 grammes de beurre ;

3 oignons pesant, épluchés, 90 grammes environ ;

1/2 litre de bouillon non coloré, autant que possible, bouillon de veau ;

1 cuillerée à bouche de poudre de curry ;

2 cuillerées rases de farine, soit 20 grammes ;

1 pomme moyenne ;

4 cuillerées à bouche de crème ;

Le jus de la moitié d'un citron.

Temps nécessaire : une heure.

Préparatifs

Videz, flambez le poulet, et coupez-le en morceaux comme pour le poulet sauté ou fricassé.

Epluchez les oignons et coupez-les en tranches.

Pelez la pomme, enlevez-en le cœur et les pépins, et émincez-la assez finement.

La cuisson

Dans une casserole à fond un peu large, mettez le beurre, et posez sur un feu plutôt vif.

Dès que le beurre est fondu et chaud, ajoutez les oignons et la pomme, faites revenir 3 minutes en tournant avec la cuiller de bois.

Ajoutez alors les morceaux de poulet que vous saupoudrez d'une bonne pincée de sel.

Faites-les sauter — à découvert, bien entendu, — pendant 8 ou 10 minutes, en ayant soin que les plus gros morceaux, tels que les cuisses, soient bien atteints et légèrement colorés.

Versez alors le bouillon ; et dès que l'ébullition est déclarée, couvrez complètement la casserole et retirez-la sur un feu très modéré, afin que le tout cuise doucement à tous petits bouillons, pendant 20 minutes.

Le curry

Vous mettez dans une tasse la poudre de curry avec la farine très fine et tamisée, et vous mélangez bien, à sec.

Le poulet ayant cuit pendant 20 minutes dans le bouillon, vous prenez une cuillerée de sa cuisson que vous versez dans le bol au curry, de façon à former une pâte que vous travaillez en y ajoutant, peu à peu, deux ou trois autres cuillerées de cuisson, jusqu'à ce que le tout soit bien liquide, sans grumeaux.

Versez alors ce mélange dans la casserole au poulet, en remuant tout le temps pour bien mélanger; et tenez pendant ce temps la casserole sur feu très doux. Le bouillon de cuisson doit, presque tout de suite après que l'on a ajouté la farine, prendre de la consistance et épaissir.

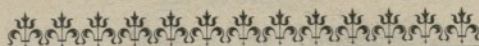
Tournez jusqu'à ce que la sauce soit près de bouillir; retirez alors la casserole sur un coin du fourneau, ou sur des cendres chaudes, en la couvrant à moitié seulement. Elle doit mijoter ainsi, *sans bouillir*, pendant une petite demi-heure. Pendant ce temps, remuez-la plusieurs fois, et retournez les morceaux de poulet afin que tous soient également recouverts.

La liaison

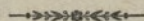
Juste au moment de servir, versez dans la casserole sur le feu, la crème chaude, toujours en tournant, et le jus de citron.

Goûtez pour le sel et servez sur un plat brûlant, en dressant les morceaux de poulet comme pour la fricassée avec la sauce versée par-dessus. Cette sauce est à dessein, tenue assez abondante, à cause du riz cuit à l'indienne et servi à sec, qu'on présente à part sur un plat en même temps que le poulet au curry, et dont j'indique plus loin le mode de cuisson.

LA VIEILLE CATHERINE.



* Menu *



ŒUFS AU BEURRE NOIR
HACHIS DE BŒUF EN GÂTEAU
CÔTE DE VEAU FOYOT
SALADE GIGOLETTE
CRÊPES DU « POT-AU-FEU »



POTAGE CRÉCY
CURRY DE POULET
ALOYAU ROTI
PURÉE DE HARICÔTS
PUDDING DE CABINET

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
JAMBON AUX ÉPINARDS
POULET SAUTÉ CHASSEUR
CÉLERI RAVE AU JUS
SOUFFLÉ À LA VANILLE



POTAGE PARMENTIER
GIGOT BOUILLI À L'ANGLAISE
PINTADE FARCIE
ENDIVES GLACÉES
RIZ AUX POMMES

RAIE AU BEURRE NOIR
MACARONI FOURRÉ
ESCALOPES DE VEAU À LA VIENNOISE
POMMES DE TERRE ANNA
COMPOTE DE POIRÉS

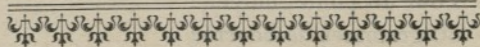


POTAGE QUEUE DE BŒUF
COQUILLES DE POISSON
CHOU FARCI
POULET ROTI
CROSNES AU BEURRE
ASPIC DE POMMES

OMELETTE AUX POMMES
FILETS DE MAQUEREAU À LA DIEPPOISE
MACARONI AU GRATIN
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE PURÉE DE LENTILLES À L'OSEILLE
MORUE À LA MAÎTRE D'HÔTEL
PILET DORÉ ROTI
GÂTEAU DE POMMES DE TERRE
FLAN D'ORANGES





FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Le temps reste peu favorable pour la pêche.

Les cours d'eau étant gelés, il ne faut pas songer à se procurer du saumon de la Loire. On trouve à la Halle du saumon gelé expédié par des entrepositaires allemands, et dont on ignore l'origine. On suppose qu'il a été pêché en Russie, il y a plusieurs mois. Sa mauvaise qualité rend cette hypothèse vraisemblable. Il se vend de 9 à 12 francs le kilo. Laissons-le aux restaurants.

Le turbot reste au même prix : 3 fr. 50 le kilo; la barbue, 4 francs. C'est en ce moment le seul poisson pratique pour dîners d'apparat.

Le bar est très rare, et les gros mulets ont disparu. On en voit toujours de petits, à peu près suffisants pour une personne : de 1 fr. à 1 fr. 50, suivant les jours.

Sole : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

Les Bretons, qui ne s'amuse guère à pêcher par ce temps, nous envoient une fois ou deux par semaine leurs maquereaux, bien supérieurs aux maquereaux anglais : 1 franc à 1 fr. 25.

Merlan : 2 francs à 2 fr. 25 le kilo.

Les arrivages de langoustes sont très variables : à 24 heures d'intervalle les cours varient de 3 fr. 50 à 6 fr. 50 — Quant au homard, il est introuvable.

La raie est chère : 2 fr. 25 une petite ; 2 fr. 75 à 3 francs une moyenne.

Les rougets de la Méditerranée sont rares : 5 à 6 francs le kilo — On trouve toujours des dorades à 2 francs et 2 fr. 25.

La crevette rose reste sensiblement aux mêmes prix : 25 francs le kilo, la grosse ; la moyenne : 15 francs. La grise vaut toujours 4 francs, et elle est ridiculement petite.

Les moules et les huîtres sont gelées la plupart du temps, et dès lors ne valent rien.

Les moindres écrevisses valent 20 et 25 centimes.

Le goujon, après avoir monté à 6 francs le kilo, devient introuvable.

L'éperlan vaut de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la livre.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de changements.

Les bécasses sont un peu plus chères ; ordinaires : 4 et 5 francs ; extra : 5 à 7 francs.

On signale un passage de bécassines qui, sans être des merveilles de graisse, sont néanmoins présentables : 2 francs à 2 fr. 50.

Le prix des canards sauvages ne varie guère : 4 francs et 4 fr. 50, un canard ordinaire ; 5 francs et 5 fr. 50 les extra.

Augmentation sérieuse sur les sarcelles : 3 fr. et 3 fr. 50 — Mêmes prix pour les piletts.

Gelinottes ; 3 francs et 3 fr. 50.

Gros coqs de bruyère : 15 à 18 francs ; poules : 10 et 12 francs.

Petits tétas : 5 fr. 50 à 7 francs.

Lapins de garenne : 2 francs à 2 fr. 50.

Renne de Russie : 2 fr. 50 à 3 francs la livre.

Marcassin : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 la livre.

Toutes ces bêtes, en dépit de leurs plumes ou de leur toison, arrivent gelées. Il ne faut pas les faire dégeler brusquement ; les laisser 24 heures dans un coin de la cuisine pas trop chaud.

Les pluviers dorés, précieux pour les jours maigres, sont rares et peu en chair.

On a toujours de bonne volaille. Poulets : 3 à 7 francs — Poulardes : 9 à 11 francs.

La saison de l'oie touche à sa fin ; celle des dindons s'avance. On trouve déjà, dans certaines maisons, de superbes dindonneaux nouveaux à 10 francs.

Poussins de Hambourg, gros comme un petit pigeon, pour faire cuire en cocotte : 2 fr. 50.

Beaucoup de pintades : 4 et 5 francs en taille moyenne ; 5 à 6 francs les grosses.

Les canards ont toujours une tendance à la hausse. Nantais : 6 à 8 francs ; Rouennais : 8 à 11 francs.

La saison des foies gras touche à sa fin. Beaucoup, en outre, sont gelés. Or, un foie gelé a perdu toute sa finesse : 4 fr. 50 et 5 francs la livre, ceux d'Alsace ; 4 francs et 4 fr. 50 du Midi.

FROMAGES DE SAISON

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

LÉGUMES

Les légumes en primeur sont moins chers par ce temps de gelée intense que les légumes ordinaires.

Les haricots verts d'Espagne valent de 1 à 2 francs la livre ; à 1 fr. 50, ils sont très convenables.

Les petits pois, très bons, se vendent 1 franc la livre, non écossés, ce qui les met à 4 francs le litre.

Petites asperges vertes pour garnitures : 1 fr. à 1 fr. 25 la botte ; grosses asperges, encore médiocres, trop blanches, de 25 à 40 francs la botte.

Toujours de belles tomates à 1 franc la livre.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 50 et 60 centimes la livre.

Par contre, l'oseille se vend de 1 fr. 50 à 2 fr. la livre ; et les épinards, de 80 centimes à 1 franc.

Salsifis : 75 centimes la botte.

Endives : 50 et 60 centimes la livre — Crosnes : 60 et 70 centimes.

Choux de Bruxelles : 50 et 60 centimes le litre.

Les artichauts restent au même prix : 40 et 50 centimes.

Les choux-fleurs augmentent légèrement : de 50 à 70 centimes.

Cardons : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le pied.

Céleri rave : 20 et 25 centimes le pied — Céleri ordinaire : 25 et 30 centimes.

Le potiron, à peu près fini, cesse d'être recommandable.

Le persil est relativement bon marché : 60 et 70 centimes la livre.

Les bonnes truffes du Périgord deviennent plus rares. Les cours se maintiennent pourtant entre 12 et 16 francs la livre. C'est plus que jamais le moment de ne s'adresser qu'à des maisons de confiance, pour ne pas avoir des truffes gelées.

SALADES

La salade est, naturellement, hors de prix.

Mâche : 75 centimes à 1 fr. la livre.

Pissenlit blanc et demi-blanc : 80 centimes à 1 franc.

Barbe : 30 et 40 centimes la botte.

Escarolle et chicorée : 30 et 35 centimes le pied.

Petite laitue de couche, assez fade : 20 et 25 centimes le pied.

FRUITS

Le beau raisin vaut maintenant de 4 à 5 fr. la livre. On n'en trouve pas de présentable à moins de 2 fr. 50, et ce dernier ne se conserve pas : il doit être mangé immédiatement.

Beaucoup de pommes et de poires sont gelées ; on fera bien, si l'on veut avoir des chances d'acheter quelque chose de mangeable, de ne s'adresser que dans des maisons connues, et de se résigner à payer ces fruits un peu plus cher.

Même observation pour les oranges qui ne supportent guère un froid supérieur à — 5 degrés. Il y a en ce moment aux Halles un stock énorme de mandarines gelées qu'on va écoulé prochainement à 2 et 3 sous la douzaine. L'orange, qui est dure comme une pierre quand elle est gelée, redevient molle au dégel ; il est impossible alors de la distinguer d'une orange saine.

Les grosses oranges de Jaffa, dites « de Jérusalem », que l'on vend 40 ou 50 centimes aux Halles, et 75 centimes dans les magasins du Faubourg-St-Honoré, sont mauvaises cette année.

Actuellement certaines oranges et mandarines d'Algérie sont seules bonnes.

On trouve, en ce moment, d'assez jolis ananas frais des Canaries et des Antilles à 3 fr. et 3 fr. 50. C'est un fruit décoratif, et qui donne des illusions.

Se méfier des pêches du Cap de Bonne Espérance qui arrivent toutes gelées, et que l'on est réduit à écoulé dans les brasseries.



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.



RIZ A L'INDIENNE



N ne saurait croire, quand on n'a pas visité un magasin de denrées coloniales, combien il y a de variétés de riz différentes. Naturellement, l'assaisonnement de ces espèces diffère selon le pays dont elles sont originaires. Il est donc assez important, toutes les fois qu'on veut expérimenter un plat emprunté à la cuisine étrangère, de se procurer l'espèce de riz correspondant à la nationalité de ce plat. Or, le riz à l'indienne devrait strictement être préparé avec du riz de l'Inde, qu'on trouve à Paris dans les bonnes maisons spéciales de produits exotiques.

Ce riz a le grain long et lisse ; à la cuisson il ne s'agglutine pas et reste plus détaché. On peut l'empiler facilement sur un plat, en pyramide, chaque grain restant distinct et léger.

Cependant, le bon vrai riz Caroline, cuit avec les mêmes précautions, le remplace fort bien ; mais j'avertis les débutantes que la cuisson du riz à l'indienne est plus difficile qu'on ne le croit, dans son apparente simplicité. Le degré précis de cuisson est difficile à apprécier ; mais une fois qu'on s'en est rendu compte, on le réussit ensuite sans peine.

Cuisson

Voici tout bonnement la formule :

Laver le riz à l'eau tiède, puis le jeter en pluie, dans une grande casserole aux trois quarts pleine d'eau salée en pleine ébullition. Pour une demi-livre de riz, il faut 3 litres d'eau.

Faire cuire à casserole découverte et à gros bouillons tout le temps, soit environ 25 à 30 minutes. L'eau doit bouillir avec assez de force pour soulever avec elle les

grains de riz, qui, ainsi agités, ne peuvent s'attacher ni s'agglomérer.

Quand le riz est à point il faut l'égoutter très promptement, l'étaler sur un grand plat et le mettre à sécher quelques minutes au four doux, ou simplement à l'entrée du four ; le plat doit être assez grand pour que le riz y soit étalé à l'aise, sur une épaisseur de deux centimètres au plus. Remuez-le une ou deux fois, pendant qu'il est au four, pour que tous les grains soient exposés à l'air chaud à leur tour. Il doit être *sec* mais non pas *rôti* ni croustillant, ce qui arriverait si on le laissait un peu trop longtemps.

Quant à la façon de reconnaître que le riz est cuit et qu'on peut l'égoutter, c'est la grosse difficulté, ainsi que je l'ai déjà dit. Le riz doit être tendre, tout en restant un peu *ferme*, mais non pas *croquant*.

Deux ou trois minutes en plus ou en moins, dans ces conditions, ont une énorme importance. Il faut donc, à mesure que s'avance la cuisson, guetter positivement le moment précis où le riz est à point, sacrifier les cinq dernières minutes à ne plus quitter la casserole ; et, pendant ce temps, prendre toutes les minutes quelques grains de riz sur une cuiller de bois, pour les essayer sous la dent.

Bien entendu, tout ce souci diminue avec l'habitude ; et une cuisinière qui s'est accoutumée à cuire le riz de cette manière, se rend compte sans tant d'attention, et en le goûtant une fois, du temps qu'il lui faut encore le laisser cuire.

Pour servir, prendre le riz avec une spatule de bois, ou simplement une écumoire légère, ou toute autre chose plate, qu'on glisse sous le riz pour ne pas le casser ni le tasser ; puis l'empiler légèrement sur un plat bien chaud en formant la pyramide.

LA VIEILLE CATHERINE.



Menus de Pénitence

Un abonné nous écrit :

« Fervents catholiques, observant strictement les lois de l'Eglise, nous avons souvent peine à concilier les obligations mondaines avec les exigences de la religion.

« Chaque année, nous réunissons quelques amis après la messe du mercredi des Cendres, et nous sommes fort embarrassés pour leur offrir un menu un peu élégant. Le problème est d'autant plus difficile à résoudre que, dans notre diocèse, les œufs sont interdits le mercredi des Cendres; et on ne permet, en fait de marée, que les petits poissons et les crustacés. De plus, nous n'avons pas la ressource du riz ou du macaroni, en ayant offert l'an dernier à nos amis. Le *Pot-au-Feu* ne pourrait-il venir à notre aide, en nous donnant un menu de déjeuner-dîatoire remplissant les conditions désirées? »

Voici deux menus qui nous paraissent conformes au programme indiqué par notre correspondant.

POTAGE DU COUVENT
HOMARD A L'AMÉRICAIN
PLUVIERS DORÉS EN SALMIS
ENDIVES GLACÉES
PILET ROTI SUR PURÉE DE MARRONS
ASPIC DE POMMES

POTAGE A LA PURÉE DE POTIRON
MAQUEREAU GRILLÉ MAÎTRE D'HOTEL
CHOU-FLEUR AU GRATIN
SARCELLES ROTIES
SALADE DE LÉGUMES
GALETTE DES ROIS

La recette de la plupart des mets qui composent ces menus a paru dans le *Pot-au-Feu*. Pour la galette des rois, on suivra exactement notre recette en supprimant l'œuf.

Les pluviiers et les pilets sont maigres dans tous les diocèses.



SOINS D'HIVER aux Plantes d'Appartement

ON a beaucoup abusé, en ces dernières années, de la plante verte pour égayer les appartements.

Certains feuillages semblaient si résistants, qu'on n'en a plus voulu d'autres; les fleurs ont été bannies du salon comme trop chères ou trop délicates; et l'*aspidistra* a triomphé partout. On est enfin revenu de ces errements, et la fleur a reconquis ses droits; la plante verte dont elle est le complément indispensable, doit, dès lors, se présenter encore avec plus de fraîcheur et de santé.

Or, bien peu nombreuses sont les personnes sachant conserver leurs palmiers. Les unes les négligent, d'autres s'en occupent trop; et je ne saurais dire quel est le plus mauvais de ces deux régimes.

La plupart des plantes vertes adoptées aujourd'hui dans les appartements sont pourtant assez rustiques, et il suffit de les soigner avec méthode pour leur faire passer l'hiver sans accident. Voici quelques indications utiles qui nous sont données par M. Georges Bellair dans la *Revue Horticole*.

Personne n'ignore, sans doute, que l'appartement chauffé par les procédés modernes, celui surtout qu'empoisonne un poêle à combustion lente, est déplorable pour toutes espèces de végétaux. Son air sec absorbe l'eau

renfermée dans le tissu des fleurs et des feuilles, qu'il dessèche avec une extrême rapidité. C'est donc une précaution élémentaire d'écarter le plus possible les plantes des sources de chaleur : foyer, poêle, et surtout bouches de calorifère.

Il importe, en outre, d'entretenir attentivement l'état moite des racines par des arrosages raisonnés ; et c'est ici que beaucoup de personnes se trouvent embarrassées. Elles voudraient des mesures précises de temps et de volume permettant de distribuer, sans erreur, l'eau à leurs végétaux. Or, il y a là une question d'expérience que rien ne saurait remplacer. On doit vérifier régulièrement l'état de moiteur des racines en pratiquant un dépotage momentané par le renversement de la plante sur la main, la tige étant prise entre le troisième et le quatrième doigt ; et, avec un peu d'habitude, on se rend très bien compte de l'opportunité des arrosages.

Voici, cependant, un terme moyen qui évitera bien des mécomptes :

N'arrosez qu'une fois par semaine, en hiver, mais à fond ; c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau goutte par les trous de drainage. Assurez-vous que celui-ci fonctionne bien, n'est pas obstrué, et ne remettez la plante dans son cache-pot que quand elle est bien égouttée.

Si l'appartement chaud est en même temps très sec, l'arrosage par immersion du pot dans l'eau pendant 30 à 60 secondes est préférable. La paroi du pot s'imprégnant d'eau dans tous ses pores protège plus efficacement les racines contre l'action desséchante de l'air.

Concurremment avec l'arrosage, on fera bien d'employer les « humectages » légers à l'aide du pulvérisateur. Mais il ne faut procéder à ce rafraîchissement qu'à l'heure la plus chaude de la journée, et après avoir épousseté les feuilles.

Règle absolue : les plantes doivent toujours être mouillées avec de l'eau d'une température sensiblement égale à celle de l'appartement où elles se trouvent.

*
**

D'un autre côté, certaines espèces sont

particulièrement délicates et avides d'humidité atmosphérique ; par exemple, l'*Adiantum* et l'*Aspidium*, ces sortes de fougère au feuillage ténu dont on garnit aujourd'hui tous les petits cache-pots.

Les plantes de ce genre doivent être élevées au-dessus d'un petit réservoir plein d'eau ; assiette ou soucoupe, par exemple. C'est-à-dire qu'au milieu d'une soucoupe remplie d'eau on placera un support quelconque sur lequel le pot reposera *sans baigner lui-même dans l'eau*. L'eau d'arrosage peut ainsi s'écouler sans difficulté, et l'évaporation de l'eau contenue dans la soucoupe humidifie l'atmosphère autour de la plante.

D'une façon générale, du reste, il faut interposer un support entre le pot et le fond du cache-pot, et vider fréquemment ce dernier. L'eau qui s'y accumule crée un foyer infectieux toujours nuisible. La substitution aux cache-pots d'une pièce de peluche ou de soie drapée autour du pied de la plante, présente, en dehors de son côté élégant, un grand avantage pratique ; car elle supprime, à la base des pots, la possibilité de ces bains prolongés contre lesquels on ne se met jamais assez en garde.

*
**

Enfin les plantes, auxquelles on ne saurait encore jamais donner trop de lumière, ont aussi besoin d'air. Il est bien rare, que l'on ait une notion exacte de la température qu'elles peuvent supporter.

Les plantes suivantes se contentent d'une température minima de + 5° centigrades : *Araucaria*, — *Aralia*, — *Aspidistra*, — *Chamærops excelsa*, — *Cocos d'Australie*, — *Cycas*, — *Dracæna d'Australie*, — *Ficus*, — *Phormium tenax*, — *Phénix des Canaries*, — *Epiphyllum*.

Chaque fois que le thermomètre extérieur indique une température au-dessus de la température minima propre à chaque espèce, on peut, ne serait-ce qu'une demi-heure, ouvrir les fenêtres et en approcher les plantes. En janvier et en février le cas ne se présente pas souvent ; mais à partir de mars

l'aérage peut devenir presque quotidien. Pendant le mois de mars 1894, en effet, nous avons eu vingt-cinq jours avec une température maxima supérieure à 10 degrés. Je souhaite qu'il fasse aussi chaud dans quinze jours.

ROSA LAROSE.

SERVIETTE-HOUSSE

Le cabinet de toilette le plus élégamment tenu est souvent déparé par la présence ostensible du séchoir avec ses serviettes forcément défraîchies, si court qu'en ait été l'usage. A plus forte raison, est-il difficile de donner à une chambre à coucher un air rangé, dès que ce malheureux séchoir doit y figurer ; c'est le cas, à Paris, pour bon nombre de chambres de jeunes filles.

En Angleterre, où, dans presque toute maison, la toilette avec ses accessoires est installée dans les chambres — et cela dans les plus confortables, les plus élégantes même — on a, pour tirer parti des objets usuels, certains raffinements très bien compris.

De ce nombre, est la serviette housse qu'on jette simplement dépliée par dessus les autres serviettes du séchoir. Ses dimensions doivent être suffisantes naturellement, pour recouvrir largement le tout. On la fait en granité ou en belle toile unie, en choisissant une étoffe assez belle et assez résistante pour ne point la froisser trop facilement ; on l'orne à chaque extrémité et sur une assez grande hauteur, soit de broderie de couleur, ou, ce qui est le plus élégant, de jours, d'entre-deux genre Venise, etc., terminés par une guipure, un éfilé, etc., le tout comprenant la moitié de la superficie totale de la serviette, environ.

Cette serviette, toujours fraîche et élégante, est d'un très heureux effet, et le séchoir ainsi recouvert, devient presque un ornement dans la chambre.

LADY PRATICK



CHIFFONS

Un accessoire nouveau pour les toilettes de bal : la petite pèlerine en mousseline de soie rose pâle recouverte de dentelle blanche légère, avec — naturellement ! — une grosse ruche autour du cou.

Cette pèlerine n'a guère que les dimensions d'une grande collerette, destinée à simplement protéger la poitrine et les épaules. Peut-être est-elle motivée par le retour très récent au grand décolletage en rond découvrant absolument la naissance du bras, peut-être encore par toutes les fins de grippe et les rhumes si fréquents en ce moment. En tous cas, elle est beaucoup plus décorative que la banale mantille de blonde devenue bien maigre, bien flasque, au voisinage des garnitures épanouies et des manches gonflées. Plus pratique aussi, car les écharpes ne protègent jamais qu'imparfaitement, glissant au moindre mouvement, et faisant toujours regretter aux bonnes-mamans le temps où l'on emportait au bal une petite palatine de satin blanc garnie de cygne. Au fond, c'est le même principe de confortable auquel on revient, accommodé aux élégances nouvelles.

Ces pèlerines se font un peu de toutes les manières ; en dentelle, en tulle plissé ou froncé, souvent en utilisant ce qu'on trouve dans ses tiroirs ; l'essentiel est une grande légèreté de matériaux, bien entendu, et surtout la couleur rose-pâle de la mousseline de

soie faisant le fond de la pèlerine. Cette transparence rosée est indispensable pour alléger tout l'ensemble et le rendre plus élégant en lui donnant la teinte de dentelle ou de tulle directement posé sur la peau.

*
*
*

J'ai vu chez Mlle Pacaud, la semaine dernière, une robe de mariée dont la traîne en satin blanc, particulièrement bien coupée, vaut une description; car, tout en gardant, de la ceinture au tapis, le même mouvement régulier, elle restait visiblement souple : deux conditions essentielles, mais que toutes les couturières n'arrivent pas à toujours réunir.

L'étoffe, rassemblée à la taille en quelques grosses fronces très profondes et resserrées par deux choux, figurait un pli rond qui, inaperçu à son point de départ, se formait de lui-même vers le milieu de la traîne, s'étalant largement, vers le bas en queue de paon, et soutenu par le reste de l'ampleur.

Le devant de la robe garni à gauche, en polonaise, d'une dégringolade de points à l'aiguille rattrapée sous des touffes d'oranger.

A ce propos, je cite une observation typique que m'a signalée Mlle Pacaud et qui peut être utile à retenir. C'est la nécessité, quand un cortège nuptial compte des officiers y tenant une place importante, d'intervertir la position habituelle des couples. Les officiers, à cause de l'épée, offrant toujours le bras droit, il s'ensuit que pour conserver la symétrie du défilé, tout le cortège doit se présenter dans le même ordre, et pour ainsi dire à l'envers.

Lors donc qu'en ces conditions la robe de la mariée — ou de toute autre personne figurant au cortège — comporte quelque ornement sur le côté, ce n'est pas à gauche, ainsi qu'on le fait toujours, mais bien à droite qu'il faudra le poser, si l'on veut qu'il apparaisse dans toute sa valeur. Et voilà comment on apprend toujours quelque chose !

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

La Reliure du "Pot-au-Feu"

Le type de notre reliure mobile est enfin arrêté. Nous avons choisi le système dit « reliure électrique » qui est, de tous ceux actuellement existants, le seul pratique. Pas de ficelles, point de ruban, ni de tringle métallique; le dos formant ressort, pince sans les abîmer et maintient bien les numéros, que l'on peut introduire et retirer soit ensemble, soit séparément; il peut en contenir vingt-quatre, c'est-à-dire une année.

Nous avons fait établir, il y a deux mois, plusieurs modèles avec dos et coins en percaline « grain de soie ». A l'usage nous avons reconnu le peu de solidité de ce tissu, et nous l'avons abandonné. Après bien des recherches, nous avons découvert en Angleterre une toile aussi solide qu'élégante.

Pour les plats nous nous sommes procuré en Autriche une imitation de peau de crocodile encore inconnue en France, de teinte rouge foncé qui s'harmonise bien avec la nuance vert-bronze du dos et des coins.

Point d'ornements, ni de floritures, pas d'indication d'année. Un simple titre or, très sobre, imprimé avec des caractères fabriqués à Londres.

Avec tous ces éléments étrangers, nous avons obtenu quelque chose d'essentiellement français au point de vue du goût; et nous croyons pouvoir affirmer qu'il ne s'est jamais rien fait d'aussi bien en ce genre.

Il nous eût été facile, en faisant exécuter en grand nombre un modèle courant, de réaliser un gain important. Nous avons préféré offrir à nos abonnés un article exceptionnel, et escompter comme plus clair bénéfice, l'hommage qu'ils pourront rendre, nous l'espérons, au bon goût du *Pot-au-Feu*.

Le prix de cette reliure, prise à notre bureau, est fixé à 2 francs.

Nous ne ferons point porter les reliures à domicile.

Pour les recevoir franco par colis postal, ajouter :

Pour Paris : 50 centimes pour une ou plusieurs reliures ;

Pour la province : 50 centimes pour une reliure et 85 centimes pour deux ou plusieurs

Afin d'éviter un travail qui eût nécessité une majoration de prix, nous ne ferons point recouvrer par la poste. *Toute demande d'expédition devra être accompagnée de son montant, faute de quoi elle sera considérée comme non avenue.*

En raison du grand nombre de demandes qui nous sont déjà parvenues, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien nous faire crédit des quelques jours nécessaires pour terminer la fabrication.

LE BI-MÉTAL

Depuis quelque temps on s'occupe beaucoup dans le monde commercial et industriel du bi-métal, c'est-à-dire de la fabrication en cuivre et argent, par des procédés spéciaux, de tous les articles de batterie de cuisine.

La « Société française de Chaudronnerie hygiénique », qui se constitue en ce moment pour l'exploitation de ces brevets, offre en souscription au public 3,000 actions sur les 6,000 qui forment le capital social.

Nous encartons dans le présent numéro une circulaire relative à cette émission qui pourra intéresser un assez grand nombre de nos lecteurs.

COURRIER

Curaçao Marnier. — Le prix de 5 fr. 65 indiqué dans notre dernière note sur le Curaçao Marnier est le prix de revient par caisse de 12 bouteilles expédiée en province, où les droits sont inférieurs à ceux de Paris.

Pour Paris, le prix de la bouteille est de 6 fr. 50 avec escompte d'usage. Nous prions d'ailleurs nos abonnés de vouloir bien lire attentivement notre annonce.

De la C. — Pour les truffes, vous pouvez vous adresser en toute confiance à la maison Coudert.

De B. — Galette de plomb : 300 grammes farine ; 250 beurre ; 5 sel ; 10 sucre ; 3 jaunes d'œufs. — Pétrir, fraiser deux ou trois fois et laisser reposer une heure. Abaisser à l'épaisseur d'1/2 centimètre, dorer et cuire à four moyen.

D. S., Boulogne. — Bonne note est prise pour les noisettes de pré salé. — Recette des crêpes expédiée.

Bar. de N. — Nous sommes persuadés que vous serez très satisfaite du beurre que vous ferez venir du Moulin de-Ver.

De C., à Orléans. — Nous n'avons indiqué l'emploi du thermomètre à haute température que pour les pommes de terre soufflées. Hormis ce cas, cet instrument ne sert guère en cuisine.

Vous pouvez vous le procurer chez Derogy, 31, quai de l'Horloge, au prix de 9 francs.

R., au Havre. — Bonne note est prise pour l'irish stew.

L., à Oll. — Ces recettes paraîtront. — Vous trouverez des indications pour la sauce poivrée dans le courrier d'un précédent numéro.

B., à Avesnes. — Pour réussir la mayonnaise, il suffit d'employer de bonne huile et des œufs frais. N'opérez pas, comme on le recommande souvent à tort, dans un endroit frais. Mettez vous dans une pièce plutôt chaude ; que l'huile et le bol soient légèrement tièdes. Un jaune d'œuf suffit pour 2 décilitres d'huile. Ne mettez le vinaigre et le sel que petit à petit, et quand la sauce est prise.

Marguerite. — Vous trouverez cette faveur chez Beauvillain, 36, rue Saint-Denis. Il est préférable de fondre à l'eau chaude ; vous trouverez ces produits chez tous les pharmaciens. — Pour le carton, chez tous les cartonniers. — Chaussés à filtrer, chez Drouet, avenue Parmentier.

Mica. — Une recette pour le lavage des flanelles a paru dans le numéro du 15 août 1894.

Lure. — Il ne faut pas songer à trouver une bonne cuisinière qui consente à quitter Paris pour la province, à moins que vous ne soyez disposée à lui donner 100 francs par mois.

Une campagnarde. — Les pailles au fromage doivent être sableuses et fondantes.

M., à Chollet. — Pressez six oranges, et faites infuser dans le jus un zeste de citron. Filtrez, ajoutez 4 feuilles de gélatine clarifiée et 250 gr. de sucre et versez dans les calottes d'orange.

De la R. — Ce café ne se vend que par sacs de 60 kil.

T., à Lyon. — Il nous est difficile de vous donner dans le courrier des indications suffisantes pour la préparation des quenelles. C'est une question importante que nous traiterons incessamment. — Bonne note est prise pour les pâtes.

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

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

EXPÉDITION DE

MARÉE & COMESTIBLES

En France et à l'Étranger
pour n'importe quelle quantité.

Marée, poissons d'eau douce, écrevisses, langoustes, homards, gibiers, volailles, viande de boucherie, primeurs, conserves, fromages, desserts, etc., etc.

H. PÈREETMÈRE, A. GUÉROUT, Succ^r

9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, 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.

PATÉS DE FOIES GRAS TRUFFÉS

		Marque Henry	Marque Louis	Marque Hafner
Pâtés en croûte, 6 couverts, N° 000....		9.50	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 Norwège.

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 barbue, 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.

Nous expédions également au cours du jour les poissons qui nous sont demandés par quantités quelconques.

Colis n° 17. — Prix net 10 fr.

1 canard sauvage,
1 belle langouste.

Colis n° 20. — Prix net 5.80.

3 kilog. choucroûte,
2 cervelas de Strasbourg,
2 saucisses de Strasbourg,
2 — de Francfort,
500 gr. Poitrine fumée de Strasbourg.

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 desservir 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.

LESSIVE-IRIS

chez tous Droguistes et Epiciers
G. CAMUS, Fab^e
44, av. du Maine, Paris

DÉPOT des THÉS

DE LA

Compagnie Anglaise

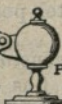
23, place Vendôme, PARIS

(MAISON FONDÉE EN 1823)

Envoi du Catalogue sur demande.

Envoi franco en province à partir d'un kilo.

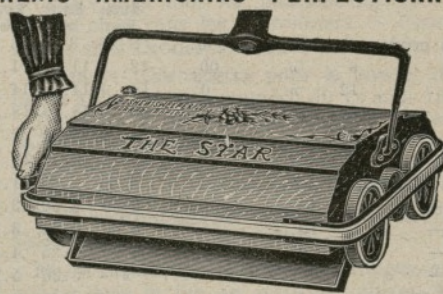
LIRE AU PHARE
AVEC LA
VEILLEUSE-PHARE



Nickelée, lumière dirigeable
égale 3 Bougies, brûle huile
3 cent. p. nuit. Envoyée avec
mèches contre mandat-poste.
Paris 10^f65. Province 11^f90
DECOUDUN, Paris.
101, Faub^e St-Denis.

BALAIS AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS

STAR..... 17.50



BANNER (Brosse 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 DUSSE

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** — **DUSSE, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.**

Le Gérant : A. DESBOIS.

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

Ayuntamiento de Madrid