

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. Colombie : Potage velours.

Recettes : Moules à la Normande — Pommes à la Chanoinesse — Lapereau sauté à la bourgeoise.

Mars gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Pâte à timbale — Pour servir avec la friture — L'âge du lapin.

Variétés : Les fraudes sur la vanille.

Chiffons.

Courrier.

POTAGE VELOURS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Sous le nom de potage « velours », on désigne un potage réellement délicat, convenant pour un dîner quelque peu cérémonieux, et cependant d'une extrême simplicité. Il est en outre fort économique, car il se compose tout bonnement d'un tapioca léger auquel on incorpore une purée de carottes.

Voici les proportions exactes pour un litre et demi de potage :

1 litre 1/2 de bouillon ;

350 grammes de carottes épluchées ;

4 cuillerées à bouche rases de tapioca ;

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre ;

40 grammes de beurre.

Temps nécessaire : 25 minutes.

Si l'on prépare ce potage le jour où l'on fait le pot-au-feu, on met dans ce pot-au-feu la quantité de carottes indiquée.

Si, au contraire, on emploie du bouillon de la veille, on fait cuire les carottes dans un litre d'eau avec deux morceaux de sucre, 20 grammes de beurre et 10 grammes de sel. Le temps de cuisson varie de deux à trois heures, la carotte étant plus ou moins dure à cuire suivant les saisons.

La cuisson doit être très lente, de façon que quand les carottes sont cuites, l'eau soit presque complètement réduite.

Si l'on cuisait les carottes dans du bouillon déjà fait, on abîmerait ce dernier.

Le tapioca

Le bouillon étant passé et complètement dégraissé, je le mets dans une casserole pour le faire bouillir ; et seulement lorsqu'il est en pleine ébullition, je jette dedans le tapioca, petit à petit, d'un peu haut pour qu'il s'éparpille bien ; je remue tout le temps avec une cuiller pour éviter les grumeaux. Quand tout le tapioca est dans le bouillon, je couvre la casserole et

je la retire sur le coin du fourneau où je la laisse mijoter pendant 20 minutes.

Le couvercle doit recouvrir complètement la casserole pour éviter qu'une peau se forme à la surface du tapioca.

Les carottes

Pendant que le tapioca mijote, je mets les carottes sur le tamis de crin, au dessus d'un plat creux, et je les passe en purée avec le champignon de bois. C'est du reste très facile; tout passe, ou à peu près; il ne reste que très peu de résidus sur le tamis.

Il faut avoir soin de racler l'intérieur du tamis, où s'accumule la plus grande partie de la purée.

Le potage

Quand le tapioca est cuit, j'écume le potage et j'en prends successivement quelques cuillerées avec lesquelles je délaye la purée de carottes jusqu'à ce qu'elle soit liquide. Sans cette précaution, la purée se mélange mal dans le tapioca lorsqu'on l'y verse telle quelle.

Quand la purée est ainsi délayée, je la verse dans le tapioca, doucement et en tournant; j'ajoute le sucre en poudre et le beurre divisé en morceaux pour qu'il fonde mieux. Je laisse réchauffer, *sans bouillir*, bien entendu, et en agitant la casserole pour tout mêler. Mon potage est alors prêt à servir.

Si l'on désire rendre le potage plus onctueux, on le lie avec deux jaunes d'œufs et deux cuillerées de crème ou 20 grammes de beurre.

MAZARIN.

L'exposition culinaire sera ouverte au Palais de l'Industrie du 2 au 12 mars.

Des conférences y seront faites chaque jour à 2 heures et demie, par M. Colombié. Le concours des élèves de M. Driesens est fixé au samedi 9 mars.

PATE A TIMBALE

La recette de la « timbale de nouilles à la Joinville » (compte rendu du cours de M. Colombié), publiée dans le numéro du 1^{er} janvier 1895, nous a valu plusieurs protestations.

« Il est impossible, nous écrit-on, de mêler du beurre et de la farine de manière à en former, comme vous le dites, « une semoule régulière ». La chose tombe sous le sens, et point n'est besoin d'en faire l'expérience : quand on manie du beurre avec de la farine, il se forme en pâte, et jamais on ne l'obtiendra en semoule. »

Que nos sceptiques abonnées veuillent bien se rassurer. De même que toutes nos recettes sont expérimentées avant d'être publiées, de même quand nous rendons compte d'un cours, nous ne faisons que décrire ce que nous avons vu. Et nous maintenons absolument ce que nous avons écrit.

En faisant rouler le beurre et la farine entre les deux mains, comme nous l'avons indiqué dans la recette critiquée, on arrive en cinq ou six minutes, à obtenir une sorte de semoule. C'est-à-dire que le beurre est mêlé intimement avec la farine avec laquelle il forme un tas de petits grumeaux ne collant pas les uns aux autres, se remuant comme du sable, et rappelant, peut-être encore mieux que l'aspect de la semoule, l'aspect du fromage râpé.

Pour obtenir ce résultat, il n'est pas besoin d'un bien grand « tour de main ». Il suffit de reprendre continuellement la masse de beurre et de farine, de façon qu'elle ne fasse que passer entre les mains. Le beurre ne se met en pâte que si on le serre trop et si on le retient trop longtemps entre les mains.

M.

MOULES A LA NORMANDE

LES moules, d'une grande ressource en toute saison, sont surtout précieuses en carême. La recette que nous donnons aujourd'hui est très pratiquée à Trouville et dans les ports normands. Elle comporte une sauce à la crème, sans œufs.

Les détails dans lesquels nous entrons sembleront, évidemment, minutieux à quelques personnes. Ils nous ont paru indispensables, car les cuisinières qui n'ont pas été élevées sur la côte, traitent rarement la moule avec le respect qu'elle mérite.

Proportions

- Pour 4 ou 5 convives :
- 2 litres de moules ;
- 50 grammes d'oignon haché, soit deux bonnes cuillerées ;
- 1 décilitre 1/2 de crème fraîche ou de bon lait réduit, soit trois quarts de verre ;
- 1 décilitre de l'eau rendue par les moules ;
- 1 cuillerée à bouche de persil haché ;
- 15 grammes de farine, soit une cuillerée pleine ;
- 90 grammes de beurre frais ;
- 3 fortes pincées de poivre.
- Temps nécessaire : 20 minutes environ.

Préparatifs

Les moules ainsi accommodées devant être menées vivement pour être bien réussies, il est bon, surtout pour les premières fois, de procéder par ordre et de tout préparer d'avance.

Avant même de nettoyer les moules, on commencera, si l'on n'a pas de crème fraîche, par mettre le lait à réduire, en le fai-

sant bouillir dans une casserole découverte. On prendra donc 3 décilitres de lait qu'on fera réduire à un peu plus de moitié, de façon à en avoir environ 1 décilitre et demi, soit trois-quarts d'un verre ordinaire.

Pendant que le lait est au feu, passez à l'oignon ; vous l'épluchez, le hachez fin et le posez sur une assiette.

Mesurez la farine nécessaire, soit 15 grammes ou une cuillerée pleine, et posez-la également sur une soucoupe.

Hachez le persil que vous réservez pour la fin.

Pesez votre beurre ; et, sur la quantité dont nous nous occupons, prenez 15 grammes que vous mettez de côté avec l'oignon, et encore 15 grammes pour la farine. Le reste, qui est le plus gros morceau, servira pour finir la sauce au dernier moment.

Tous ces menus préparatifs étant faits, occupons-nous de nettoyer les moules.

Nettoyage des moules

Commencez par séparer les moules, en détachant les herbes qui les relient entre elles. Avec le couteau d'office, ratissez-les une à une, et jetez-les à mesure dans une terrine, *mais sans eau* pour le moment. Ce n'est que quand toutes les moules seront ratissées, que vous devez mettre de l'eau dans la terrine, et y brasser vivement les moules pour qu'elles ne s'ouvrent pas et ne perdent pas leur eau de mer. Changez trois ou quatre fois l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit propre, tout cela avec promptitude ; puis égouttez les moules aussi complètement que possible.

La cuisson

Prenez une sauteuse ou tout simplement une poêle : mettez-y l'oignon avec les 15 grammes de beurre réservés. Posez sur feu modéré si vous opérez avec une poêle, parce qu'elle chauffe très vite. Faites cuire l'oignon pendant 5 ou 6 minutes

dans le beurre, sans lui laisser prendre couleur, et en le remuant avec la cuiller de bois.

Ajoutez alors *la moitié seulement* des moules ; de cette façon elles reçoivent à peu près toutes une égale quantité de chaleur, et elles s'ouvrent à peu près en même temps : ce qui est essentiel. Une fois, en effet, que des moules sont ouvertes, si vous les laissez dans la casserole pour attendre que les autres s'ouvrent, celles qui étaient ouvertes les premières jaunissent et se raccornissent.

Couvrez la casserole et posez-la sur feu vif, où vous la laissez à peine une minute. Enlevez le couvercle, et faites sauter les moules ; si elles sont toutes ouvertes, elles sont à point ; elles doivent être bien blanches, et gonflées. Si quelques-unes n'étaient pas ouvertes, enlevez celles qui le sont, et laissez les autres le temps nécessaire.

Vous les enlevez avec l'écumoire, et les mettez à égoutter dans une passoire posée sur une petite terrine.

Ajoutez alors dans la poêle la seconde moitié que vous faites cuire comme la précédente.

Dès qu'elles sont ouvertes, versez dans la passoire moules et jus de cuisson, de façon à vider complètement la poêle que vous rincez et essuyez pour y faire la sauce.

Enfin, les moules étant bien égouttées, supprimez une coquille à chacune d'elles, et mettez les moules au fur et à mesure dans un plat quelconque.

Réservez l'eau rendue par les moules dans la terrine.

La sauce

Mettez dans la poêle la farine avec l'autre réserve de beurre de 15 grammes, et posez-la sur feu très doux — nous savons que la poêle chauffe vite.

Faites simplement fondre le beurre, et mélangez-le avec la farine en tournant

avec la cuiller de bois, sans laisser cuire.

Retirez sur le coin du fourneau, et ajoutez peu à peu, en tournant vivement, le lait ou la crème, ainsi qu'un décilitre de l'eau de moules que vous prenez dans la terrine avec précaution pour ne pas troubler le dépôt vaseux. Poivrez.

Remettez la poêle sur feu très modéré, toujours en tournant ; et, dès que la sauce commence à épaissir, versez-y les moules.

Ramenez alors la poêle sur un feu plus actif, toujours tournant et remuant vos moules dans la sauce.

A partir de ce moment, deux minutes au plus suffisent pour donner à la sauce la consistance voulue. Cette sauce doit être très épaisse et peu abondante : chaque moule doit être enveloppée d'une couche crémeuse très adhérente.

Bien vite alors, retirez la poêle sur le coin du fourneau, saupoudrez de persil, et ajoutez la grosse réserve de beurre, divisé en petits morceaux, que vous faites fondre vivement, en sautant et en remuant les moules pour bien mélanger le tout également.

Versez dans un plat bien chauffé, les moules telles quelles, sans arrangement préalable, et servez avec des assiettes brûlantes.

Observations

Généralement, on range les moules sur le plat à servir, et on verse la sauce dessus. Les moules sont alors moins bien nappées, et moins chaudes. Or, la moule doit être mangée brûlante.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le 10 mars, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais, le montant des renouvellements qui ne nous auront pas été adressés pour les abonnements expirés le 28 février.



Pommes à la Chanoinesse

VOICI un excellent entremets chaud, dont les restes sont également bons servis froids. C'est une recette de vieille cuisine de famille, très avantageusement utilisable en cette saison où les pommes sont encore abondantes et bonnes. Cet entremets offre, en outre, l'avantage de pouvoir se préparer à l'avance, et être mis au four seulement le temps voulu avant le repas.

Proportions

Pour 5 ou 6 convives :

- 400 grammes de bonnes pommes nettoyées, soit 3 pommes moyennes ;
- 4 décilitres de lait, soit 2 verres ;
- 125 grammes de sucre en morceaux ;
- 4 cuillerées à bouche de sucre en poudre ;
- 5 jaunes d'œufs ;
- 40 grammes de macarons ;
- 1 cuillerée à café fleur d'oranger ;
- 1 — de rhum ;
- 1/2 décilitre de rhum ou de fleur d'oranger, au choix (pour un autre usage que les deux cuillerées ci-dessus) ;

Un peu de zeste de citron râpé.

Temps nécessaire : 1 heure 1/2 en tout.

Les pommes

Pelez les pommes et enlevez-en le cœur et les pépins, soit avec le tube en fer-blanc dit « vide-pommes », soit avec un petit couteau d'office pointu.

Coupez ensuite vos pommes en rondelles comme pour des beignets, sur une épaisseur de trois ou quatre millimètres environ.

Mettez-les à mariner dans un plat en les saupoudrant avec trois cuillerées de sucre en poudre, et en les arrosant avec le demi-décilitre de rhum ou de fleur d'oranger, selon que vous préférez l'un ou l'autre de ces parfums.

La crème

Prenez une casserole émaillée ou un poêlon de porcelaine à feu, à fond plutôt arrondi.

Mettez-y la farine avec les jaunes d'œufs non battus. Commencez à délayer le tout avec la cuiller de bois, en y versant par toutes petites quantités à la fois, — surtout au début — le lait froid. Tournez sans relâche et très soigneusement pour qu'il ne subsiste pas de grumeaux.

Quand l'amalgame est parfait, ajoutez le sucre, le citron râpé, la petite cuillerée de rhum et la petite cuillerée de fleur d'oranger. Cette combinaison des deux parfums est d'un bon effet.

Posez la casserole sur un feu très doux au début, afin de donner aux ingrédients le temps de s'échauffer graduellement ; et ne cessez pas de tourner avec la cuiller de bois. Au bout de sept ou huit minutes, vous pouvez faire supporter à la casserole une chaleur plus soutenue ; seulement, il faut tourner plus vite et plus fort à mesure que le liquide épaissit, pour éviter la formation de grumeaux. Il faut environ un bon quart d'heure pour que la crème soit au point voulu.

Ne laissez pas bouillir ; non pas à cause

des œufs, qui, ainsi préparés, supporteraient l'ébullition sans inconvénients, mais parce que la farine bouillie prendrait un goût de colle.

Il faut amener la crème à une consistance assez accentuée; elle doit masquer le dos de la cuiller de bois à une épaisseur de deux millimètres, sans couler.

Dès qu'elle commence à épaissir, il est plus prudent de retirer la casserole sur le feu très doux du début, ou même mieux, sur le bout du fourneau. Et, surtout, ne cessez pas de tourner.

Le degré de consistance atteint, ajoutez à la crème les macarons écrasés en fines miettes à l'aide du rouleau à pâte. Mêlez bien, et préparez maintenant le dressage des pommes.

Le dressage

Prenez un plat allant au four et qu'on puisse servir sur la table, plat creux, naturellement, mesurant environ 22 centimètres de diamètre.

Garnissez le fond d'une couche de crème sur l'épaisseur d'un demi-centimètre à peu près.

Couvrez cette crème d'un lit de pommes que vous chevez légèrement l'une sur l'autre. Bien entendu, vous égouttez les pommes à mesure que vous les prenez, avant de les disposer sur la crème.

Sur ce lit de pommes, vous versez une deuxième couche de crème qui les recouvre entièrement, puis un second lit de pommes, encore une couche de crème, un troisième lit de pommes; et vous terminez par une couche de crème un peu plus épaisse que les autres. Soit en tout : 3 lits de pommes et 4 couches de crème.

Le four

Mettez le plat au *four doux* pendant une heure au moins.

Ce degré du four doit être observé très

scrupuleusement, car si la chaleur est trop forte, le fond du plat et le dessus gratinent, la pomme est brusquement saisie, et le résultat est totalement différent.

Il faut une cuisson lente et douce atteignant suffisamment le fruit et laissant à la crème tout son moelleux. Les deux éléments se combinent alors doucement ensemble. Au contraire, un four trop chaud, en précipitant la cuisson des pommes, en fait sortir tout le jus, il caille la crème, et oblige à ne laisser le plat que la moitié du temps prescrit, dans la crainte qu'il soit desséché. J'insiste donc sur les conditions de cuisson lente et douce, car c'est de là que dépend la réussite de cet excellent entremets.

Vingt minutes environ avant la sortie du four, saupoudrez le dessus du plat avec une cuillerée de sucre en poudre.

Pour servir, on divise par quartiers, en partant du centre, comme pour une tarte. Cet entremets est meilleur quand il n'est pas servi tout à fait brûlant.

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.



MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Les arrivages de saumon étranger sont à peu près terminés pour l'instant. Mais le saumon français est encore fort peu abondant, et se vend de 9 à 11 francs le kilo. La petite truite de rivière est moins chère : 8 à 9 francs.

Le turbot est toujours bon marché : 3 francs le kilo ; burbue, 3 fr. 50. Un turbot de 15 à 16 livres, pièce superbe, vaut de 25 à 28 francs.

On voit quelques bars et mulets : 5 à 6 francs le kilo. Beaucoup de petits mulets, excellents à manger grillés, de 50 à 75 centimes pièce.

La sole, qui vaut de 3 fr. 50 à 4 francs le kilo, va très probablement augmenter. Très peu de maquereaux : 90 centimes à 1 fr. 25 ; merlans, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo.

La raie va également augmenter ; en ce moment, on vend 2 fr. 75 une petite raie, 3 francs à 3 fr. 50 une moyenne.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 francs le kilo.

Les arrivages de la dorade vont cesser pendant quelque temps.

La langouste est revenue à des cours normaux : 4 francs le kilo ; homard 5 francs.

Le colin, poisson assez bon, plus fin que le cabillaud, servi pour du bar dans les repas de noce, vaut environ 2 fr. 25 le kilo : 4 fr. 50 à 5 francs un poisson de 4 à 5 livres.

La crevette rose a atteint le prix fantastique de 45 francs le kilo. Crevette grise : 3 fr. 50.

La moule, qui arrive en petite quantité, se vend depuis quelques jours 25 centimes le litre.

Le goujon s'est vendu 7 francs ces jours derniers.

Eperlars : de 1 franc à 1 fr. 25 la livre.

L'écrevisse est fort chère : 20 centimes, la petite écrevisse pour bisque ; 30 centimes la moyenne ; l'écrevisse pour buisson, 50 centimes.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les jours gras ont provoqué sur le gibier et la volaille une hausse assez forte, mais les cours sont redevenus à peu près normaux.

Bécasses ordinaires : 4 fr. 50 et 5 francs ; extra 5 fr. 50 à 7 francs.

Bécassines assez grasses : 3 francs.

Les canards sauvages sont fort chers : 4 fr. 50 et 5 francs ; les très beaux : 6 fr. 50.

Sarcelles et piletts : de 3 francs à 3 fr. 50.

Toujours beaucoup de gelinottes, dont la chair, parfumée aux bourgeons de sapin, ne platt pas à tout le monde : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Coqs de bruyère : 15 à 18 francs ; — Petits tétaras : 5 à 7 francs.

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

Renne de Russie : 2 fr. 50 à 3 francs la livre. La côtelette de renne sauce poivrée constitue une fantaisie recommandable. Le goût de venaison de cet animal est peu prononcé.

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

Peu de vanneaux et de pluviers.

Les poussins de Hambourg ont monté de 2 fr. 50 à 3 francs. A ce prix, ils sont plus avantageux, car ils sont beaucoup plus gros qu'il y a quinze jours.

Poulets : 3 à 7 francs — Poulardes : 9 et 10 fr.

Il faut absolument se dispenser de manger de l'oie ou de la dinde. La chair de ces bêtes est dure ; la saison est finie.

On voit très peu de dindonneaux.

Les pintades sont superbes, et assez chères : 4 fr. 75 à 5 fr. 50 ; 6 et 7 francs, les très grosses.

Les canards Nantais sont finis. Les Rouennais : 9 à 12 francs.

La saison du foie gras est finie.

LÉGUMES

Les légumes restent en général assez chers.

Le cours des haricots d'Espagne varie peu ; on n'en trouve guère de convenables à moins de 1 fr. 25 ; les beaux valent de 1 fr. 75 à 2 francs.

Les petits pois d'Afrique, très bons, ont baissé : 70 à 80 centimes la livre, non écossés.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique gagnent en qualité : 60 centimes la livre.

Tomates : 1 franc à 1 fr. 25 la livre.

Les petites asperges vertes pour garnitures ont augmenté : 1 fr. 30 à 1 fr. 50 la botte. Grosses asperges : de 25 à 40 francs.

Oseille : 1 franc et 1 fr. 25 la livre ; épinards : 50 et 60 centimes.

Les salsifis sont hors de prix à cause de la gelée : 1 franc et 1 fr. 25 la botte.

Endives et Crosnes : 60 et 70 centimes la livre.

Choux de Bruxelles : 60 centimes le litre — Choux-fleurs, de 60 centimes à 1 franc.

Les cardons deviennent très rares : 3 francs et 3 fr. 50 le pied.

Le céleri ordinaire touche à sa fin : il est vieux et mauvais : 40 et 50 centimes le pied — Céleri rave : 20 et 25 centimes.

Beaucoup d'artichauts : de 30 à 60 centimes.

Le potiron est fini.

Le persil vaut de 40 centimes à 1 franc la livre.

On trouve encore quelques bonnes truffes fraîches, mais c'est la fin.

SALADES

Mâche : 60 à 80 centimes la livre.

Le pissenlit est très cher : 60 centimes le vert ; 75 et 80 centimes le demi-blanc ; 1 franc le blanc.

Barbe : 25 centimes la botte.

Escarolle et chicorée : 30 centimes le pied — Petite laitue : 20 centimes.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

Le raisin reste au même prix : 4 à 5 francs la livre en très belle qualité ; 3 francs en qualité ordinaire.

Beaucoup de pommes et de poires ; on voit apparaître le stock que la gelée avait empêché de sortir.

Les mandarines touchent à leur fin. Mais on commence à avoir de bonnes oranges.

Comme fruits exotiques, il n'y a guère à citer, en ce moment, que les ananas.

Nous croyons devoir prévenir les nombreuses personnes qui nous demandent du Curaçao Marnier, que cette liqueur exceptionnelle se trouble au froid, comme l'anisette supérieure. Il suffit, à la réception, de laisser les bouteilles 24 heures dans une pièce tempérée pour que le curaçao reprenne sa transparence et toute sa finesse.



Menus

MOULES A LA NORMANDE

OMELETTE AUX CROUTONS

SALADE DE LENTILLES

RIZ AUX POMMES



POTAGE PARMENTIER

COLIN SAUCE AUX CAPRES

TIMBALE DE MACARONI

ENDIVES GLACÉES

CRÊPES DU « POT-AU-FEU »

BROCHETTES D'ÉPERLANS

LAPEREAU SAUTÉ A LA BOURGEOISE

RUMSTECK GRILLÉ A L'ANGLAISE

POMMES DE TERRE SOUFFLÉES

COMPOTE D'ORANGES



CROUTE AU POT

BARBUE SAUCE CREVETTE

POUPIETTES DE VEAU

GIGOT ROTI

HARICOTS FLAGEOLETS

POMMES A LA CHANOINESSE

PETITS MULETS GRILLÉS MAÎTRE D'HÔTEL

POULET SAUTÉ CHASSEUR

COTELETTES DE MOUTON

PURÉE DE LENTILLES

TERRINE DE GIBIER

SOUFFLÉ A LA VANILLE



POTAGE VELOURS

TIMBALE DE QUEUES D'ÉCREVISSES

RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES

SELLE DE RENNE SAUCE POIVRADE

PINTADE FARCIE

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

CROUTE AUX FRUITS

ŒUFS A LA TRIPE

ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ

COTES DE VEAU AUX ÉPINARDS

PLUM-PUDDING



POTAGE SANTÉ

CROQUETTES DE CERVELLES

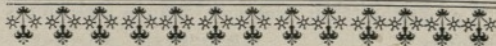
CANARD SAUVAGE EN SALMIS

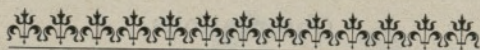
ALOYAU ROTI

PURÉE DE CHOUX DE BRUXELLES

SALADE

CRÈME A L'ORANGE





LAPEREAU SAUTÉ

A LA BOURGEOISE



n confond souvent le lapin sauté et le lapin en gibelotte.

Le lapin sauté ne comporte ni lardons ni petits oignons ; sa sauce est courte, et surtout — détail typique — il ne doit pas bouillir dans cette sauce. Les morceaux doivent être bien colorés, comme rôtis à la surface, n'ayant pas été ramollis par l'ébullition dans un liquide.

Il y a plusieurs variantes dans la façon de présenter le lapin sauté, l'opération proprement dite du « sautage » restant d'ailleurs toujours la même.

La formule que nous donnons aujourd'hui est une des plus simples. Elle s'applique à un lapereau, nom sous lequel on désigne généralement le lapin de garenne.

Il importe avant tout de choisir un animal tendre. Voici le moyen qu'on indique d'ordinaire pour l'apprécier à ce point de vue. Le lapin étant étendu par terre ou sur une table, saisissez-le par le bout des pattes de devant, et soulevez-le en maintenant le bout des pattes horizontal. Si la jointure du coude se brise sous le poids de l'animal, il est tendre. C'est la théorie des cuisiniers. Nous donnons d'autre part celle des chasseurs.

Proportions

Pour un lapin moyen :

- 30 grammes de beurre, soit gros comme un œuf de pigeon ;
- 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive ;
- 1 gramme de muscade ;
- 2 — quatre épices ;
- 15 — sel ;
- 2 — poivre ;
- 10 — farine ;
- 10 — échalotes ;

- 1 cuillerée à bouche de persil haché ;
- 1 jus de citron ;
- 2 décilitres de vin blanc, soit un verre ;
- 1 — de bouillon.

Temps nécessaire : 30 à 35 minutes.

Le sauté

Prenez une casserole, dite sauteuse, en cuivre étamé, large de fond et très basse de bords, assez grande pour contenir tous les morceaux de lapin les uns à côté des autres — et non pas les uns *sur* les autres — en les tassant un peu. A défaut, une simple poêle en fer peut servir. L'essentiel est que le récipient soit large de fond, et que ses bords soient aussi peu élevés que possible pour ne pas maintenir à l'intérieur la buée résultant de la cuisson. Bien entendu, ne pas prendre de casserole émaillée, car l'émail craquerait.

Mettez dans la casserole le beurre et l'huile. L'emploi de l'huile avec le beurre est nécessaire pour tous les sautés. L'huile, en effet, supporte sans brûler une température plus élevée que le beurre qu'elle empêche de grillonner. Et cette température élevée est nécessaire si l'on veut obtenir des viandes bien saisies. On pourrait même employer de l'huile seule, mais il est bon de mettre du beurre, pour corriger le goût de l'huile qui dominerait trop.

Posez la casserole sur feu vif ; et dès que beurre et huile sont chauds, mettez-y les morceaux de lapin que vous saupoudrez de sel, de poivre, des épices et de muscade râpée. Faites cuire ainsi, la casserole découverte, pendant 20 minutes, toujours à bon feu, et en remuant les morceaux pour que tous se colorent également sans brûler. Peu à peu, le fond de la casserole se brunit, à mesure que s'avance la cuisson et que les morceaux de lapin prennent couleur.

Le feu doit être très soutenu, surtout au début, pour que les viandes soient immé-

diatement saisies et ne laissent pas échapper leur jus.

Il faut, au bout d'une dizaine de minutes, c'est-à-dire au milieu de la cuisson, modérer un peu l'activité du feu. A ce moment, en effet, graisse, casserole, lapin, tout est très chaud; la viande a absorbé toute la chaleur possible, et déjà, rissolée à la surface, elle garde son jus intérieur. Dès lors, si on laissait la casserole sur un feu aussi ardent, on ferait brûler. Remarquez bien qu'il ne s'agit pas de ralentir la cuisson, mais simplement de la maintenir au même point, en tenant compte du calorique emmagasiné par les viandes depuis le début.

La sauce

Au bout des 20 minutes de sauté, retirez les morceaux de lapin avec une écumoire de fil de fer, pour bien égoutter; et posez sur un plat que vous tenez au chaud.

Versez dans la graisse de la casserole, la cuillerée de farine; tournez une minute pour bien mêler, sur feu *doux*. Si vous laissiez sur feu vif, la farine cuirait trop, et la sauce ne glacerait plus aussi bien. Ajoutez le verre de vin blanc et le demi-verre de bouillon, toujours en tournant pour détacher les sucs caramélisés de la viande qui forment un fond brun dans la casserole. Laissez épaissir sans couvrir la casserole, et à feu modéré, pendant 4 ou 5 minutes.

Passez alors la sauce au-dessus d'un bol, à travers une très fine passoire.

Lavez vivement la casserole à l'eau chaude, essuyez-la, et remettez-y votre sauce avec le persil haché, l'échalote hachée et les morceaux de lapin que vous y tournez et retournez pour les bien envelopper de sauce. Faites chauffer sur feu *très modéré* jusqu'au premier bouillon, ajoutez le jus de citron et servez bien chaud, et tout de suite.

Ayuntamiento de Madrid

Observations

La qualité du vin a une grande influence sur celle de la sauce; certains vins un peu acides, assez agréables à boire, produisent dans la sauce un effet déplorable, lui communiquant une acidité qu'il ne faut pas confondre avec celle du citron.

Au moment de servir, on goûtera donc la sauce, et si on lui trouve cette acidité désagréable, on la corrigera en ajoutant un peu de glace de viande ou un fort morceau de beurre.

MAZARIN.

Pour servir avec la Friture

En Angleterre il est à la mode de servir en même temps que la friture de poisson, de minces tartines de pain de seigle beurrées. Ceci notamment pour le *whitebait*, petit poisson spécial à la Tamise, et rapelant notre goujon de Seine. Mais aussi bien pour les éperlans et les petites soles, l'accompagnement des tartines est usité.

On prend un petit pain de seigle à croûte lisse et brune comme du pain d'épices, et l'on coupe sur une épaisseur d'environ 2 millimètres des petites tartines auxquelles on laisse leur croûte. On beurre très légèrement, mais également et jusqu'aux bords avec de bon beurre frais, et l'on saupoudre avec un soupçon de poivre de Cayenne. Pour ne pas se graisser les doigts, on roule les tartines sur elles-mêmes avant de les poser sur l'assiette ou le plateau de cristal qui sera passé aux convives. On dispose à côté des tartines des quartiers de citron.

On peut, bien entendu, supprimer le poivre de Cayenne. Ajoutons enfin, que le couteau dentelé est indispensable si l'on veut obtenir de jolies tartines bien fines.

LADY PRATICK.



L'AGE DU LAPIN

VOICI mon opinion sur le lapin. L'ancienne cuisinière bourgeoise dit : « Le lapin aime à être écorché vif. »

Enorme bêtise ! que le *Pot-au-Feu* ne reproduira pas, j'aime à croire.

Cependant, tombez inopinément chez un garde-chasse et mangez chez lui un lapin que sa femme vous fera sauter 1/4 d'heure après que le mari l'aura tué devant vous, et généralement vous mangerez un bon lapin sauté ; mais à la condition, cependant, que le lapin sera jeune, et que la femme du garde sera bonne cuisinière.

Donc, il faut tomber sur un jeune lapin pour qu'il soit tendre, et alors 25 ou 30 minutes suffisent pour l'accommoder.

Mais, où reconnaît-on qu'un lapin est jeune ? Ce n'est guère que lorsqu'il est dépouillé qu'on peut le savoir.

Cependant, à l'aspect de l'animal, on peut avoir une présomption. Le vieux lapin est large de reins, le poil sur le dos est plus foncé que chez le jeune ; de même aux oreilles. Lorsqu'il est dépouillé, la chair est plus rouge ou du moins plus rosée que celle du jeune ; chez ce dernier, il y a très peu ou presque pas de sang.

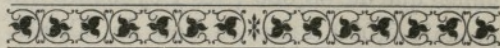
Si, après le dépouillement, vous avez

du sang, il faut le recueillir et prendre le parti de changer votre fusil d'épaule. C'est à dire, qu'au lieu de sauter le lapin, il faut en faire une gibelotte ; le laisser cuire plus longtemps, même bouillir, et faire un roux en y incorporant le sang avec le foie écrasé dedans, ce qui renforce la sauce, l'épaissit et lui donne, comme dans le civet, une couleur chocolat qui a bien son mérite.

Mais — car il y a toujours un mais — avec cet animal, il faut toujours s'attendre à des surprises désagréables. Il est tellement fantaisiste dans ses mœurs, qu'on a toutes les chances de tomber sur un vieux bouquin ou sur une vieille nourrice, grand-père ou grand-mère un an après sa naissance. On n'est pas plus avancé avec les jeunes qui, trois mois après être au monde, sont déjà plusieurs fois pères.

Pour conclure, il n'y a pas de mal à laisser le lapin mortifier un peu, et il supporte très bien 8 jours d'attente, s'il n'est pas trop détérioré par le coup de fusil qui l'a occis.

UN FORESTIER.



LA RELIURE DU " POT-AU-FEU "

Dans notre dernier numéro nous avons annoncé la mise en fabrication de notre reliure mobile dont le type était définitivement arrêté. Nous demandions à nos abonnés de vouloir bien nous accorder un crédit de quelques jours ; c'était leur dire que nous ne pourrions livrer immédiatement

Nous avons reçu un nombre tellement considérable de demandes, que la maison avec laquelle nous avons traité se trouve dans l'impossibilité de nous fournir les quantités nécessaires aussi promptement que nous l'avions espéré.

Nous comptons sur la bienveillance ordinaire de nos abonnés pour excuser un retard qui, d'ailleurs ne se serait pas produit, si notre fabricant n'avait pas, comme tant d'industriels parisiens, une notion imparfaite de l'exactitude à laquelle est tenue toute maison qui se respecte.



LES FRAUDES SUR LA VANILLE

L est toujours difficile de trouver de bonne vanille; mais rarement, croyons-nous, la fraude a pris autant d'extension que cette année.

La récolte a manqué en partie. C'est Bourbon, ou, pour mieux dire, le groupe des Mascaraignes (Bourbon, Maurice, les Seychelles), qui fournit la vanille la plus estimée. Nous ne parlons point du Mexique : la vanille, qui y croît à l'état sauvage, et dont le parfum se développe à mesure qu'elle vieillit, ne s'adresse pas à la consommation familiale. D'un prix fort élevé, elle est presque entièrement absorbée par l'Amérique. Il en arrive en France 8,000 kilos, régulièrement accaparés par les confiseurs à qui elle permet de vendre des bonbons moins frais.

Or, la récolte de Bourbon, qui s'élève en moyenne, à 80,000 kilos, n'a été, cette année que de 60,000 ; les Seychelles ont produit 5,000 kilos au lieu de 30,000. La production totale du globe variant de 100,000 à 140,000 kilos, c'est donc un déficit très sensible, et il s'est produit une hausse importante.

La qualité est néanmoins très bonne. Mais la plupart des marchands ont voulu conserver leur bénéfice ordinaire sans majorer leurs tarifs ; d'autres, un peu moins scrupuleux, ont augmenté le prix et diminué la qualité. D'où nécessité, pour les uns et les autres, de recourir aux fraudes classiques, assez peu connues du public, et dont il nous paraît urgent de dire un mot.

*
* *

La vanille offre toujours beaucoup de choix ; deux gousses, aussi belles d'aspect,

récoltées dans la même plantation, sur le même pied, peuvent être d'une qualité absolument différente. Car, outre une grande habitude pour cueillir la gousse juste à point, il faut un tour de main spécial pour réussir le séchage. Sans parler des gousses tombées avant maturité, il y a donc des vanilles mal préparées.

A côté de cela, il faut compter avec la cupidité humaine, qui est la même sous toutes les latitudes. La vanille se vendant au kilo, certains producteurs la sèchent imparfaitement pour augmenter son poids. La gousse contracte alors diverses maladies dont la plus fréquente est la moisissure, blanche, jaune ou noire. Cette dernière, la moins visible, est aussi la plus dangereuse : elle emporte tout le parfum.

Autre « truc » : on ébouillante mal les gousses, afin de leur conserver un aspect plus gras. On laisse ainsi subsister les œufs d'un certain puceron appelé *mite puante*, qui rend la vanille âcre et acide.

Il faut un œil et un flair très exercés pour reconnaître ces avaries, car la vanille moisie se nettoie assez bien pour avoir, au moment où on l'écoule, la même apparence que la vanille de première qualité. Mais la moisissure reparaît *toujours*.

*
* *

Le givre lui-même, qui inspire tant de confiance, est souvent le fait d'une habile sophistication.

Quelque temps après la récolte, on voit se former sur les gousses un givre léger, à l'aspect généralement cristallin, et qui devient fort abondant si la vanille reste exposée à l'air. Dans le cas où cet air est humide, le givre prend l'aspect cotonneux de l'amiant. C'est moins joli, mais cette différence ne signifie rien au point de vue de la finesse du parfum. En Russie, même, on ne veut que du givre cotonneux.

Or, si la bonne vanille peut ne pas être givrée (soit parce qu'elle est très fraîche, soit parce qu'elle a été tenue absolument à l'abri de l'air), le givre est un indice à peu près certain que la vanille est saine. Une vanille mitée ne givre jamais; certaines moisissures empêchent aussi le phénomène de se produire.

Dès lors la fabrication du givre artificiel était tout indiquée. On l'a inventée à Bordeaux qui était, avant Paris, l'entrepôt général des vanilles passant en France. La recette est très simple : on recueille soigneusement l'excès de givre cotonneux qui se détache de la bonne vanille, on ajoute de la poudre de mica — ce mica qui sert aujourd'hui à fabriquer des portes transparentes pour certains poêles mobiles, — et l'on saupoudre de ce mélange bizarre les gousses avariées.

*
**

La vanille la plus inférieure est soldée chaque année aux camelots au prix à peu près invariable de 10 francs le kilo. Une autre catégorie est débitée par les épiciers qui écoulent à 50 et 75 centimes des gousses payées par eux 8 ou 9 centimes.

Enfin, la plupart des spécialistes font des mélanges. La bonne vanille monte-elle, par exemple, de 60 à 100 francs le kilo, ils composent des tubes avec trois gousses de vanille saine et trois gousses de vanille avariée. Ils obtiennent ainsi une moyenne avantageuse qui leur permet de maintenir leurs prix « malgré la hausse ».

Et voilà pourquoi, il nous arrive si souvent de découvrir, en goûtant une crème, que de la vanille « pourtant si belle », n'a aucun parfum.

MAZARIN.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le Samedi 16 Mars.



CHIFFONS

Point de nouveauté marquante pour le moment, si ce n'est la tendance affirmée des garnitures en paillettes : on en met partout. Pour les chapeaux, ce sont de grands papillons en gaze pailletée, avec un nombre fantastique d'ailes largement déployées au dessus des bandeaux bouffants. Le fond, une petite calotte grande comme une soucoupe, sert simplement de point d'appui. Quant aux fleurs, on les pose plutôt derrière, en cache-peigne, avec deux touffes allongées et très fournies de chaque côté du chignon. Cette disposition maintient l'aspect élargi qui continue de caractériser la silhouette féminine actuelle.

A propos de fleurs, les violettes sont devenues indispensables, et à ce point employées couramment, qu'on ne s'aperçoit même plus de leur présence. On les niche en une touffe serrée sur les petits manchons de fantaisie, dans la fourrure du col, entre deux choux, des colliers de mousseline, etc. Elles sont utilisées ainsi tout autant que sur les chapeaux, et l'on peut les ajouter hardiment, sur n'importe quelle partie du vêtement dont la garniture réclame un supplément quelconque.

*
**

Un joli costume emporté à Cannes, ces jours derniers, et d'une élégance très pratique : comme étoffe, un velours Liberty de ce beau brun-rouge très chaud de ton, un peu l'ancienne teinte chaudron foncé. Comme façon, la jupe ample, à godets, avec la jaquette très ajustée, à basques pas trop courtes, tuyautant modérément. Les devants, retournés tout du long en revers droits et boutonnés par des boutons anciens en cailloux du Rhin. Entre les deux revers s'aperçoit le gilet en taffetas assorti, tout à fait genre tailleur : bien ajusté, à pinces, ouvert

à châle sur un plastron blanc avec gros nœud de dentelles jaunies à l'encolure.

Ce gilet, tout correct et simple, qui a beaucoup de genre, est à manches et représente un vrai corsage permettant d'enlever la jaquette dans la maison.

Imaginez donc le devant ajusté, classiquement boutonné de petits boutons plats assortis, et descendant en façon de corsage d'amazone, en pointe arrondie un peu audessous de la taille, avec de petites poches tailleur.

Manches à coude peu volumineuses très collantes et longues. Mais le charmant et l'inédit de ce corsage, c'est le dos qui figure absolument un dos de gilet : bien droit et tendu, avec, à la ceinture, deux petits plis resserrés par une petite patte de taffetas piqué passée dans une mignonne boucle dorée, absolument comme pour les gilets d'homme. Ce n'est pas grand chose, cette boucle et cette patte, mais c'est la note type du corsage; et, pour une jeune fille ou une jeune femme, l'idée est gentille et nouvelle.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

COURRIER

A. de R. — Vous pouvez, en toute confiance demander du vin à la maison Jaeggi.

Un difficile. — Le curaçao Marnier est sec, et nullement sirupeux. Il est préparé avec de bonnes eaux-de-vie, et son parfum est très fin.

Une de nos premières abonnées. — Nous tacherons d'avoir cette recette de truffes en chocolat.

Z. F. — Pour le poulet à la Demidoff, foncez une casserole comme pour un braisé, et faites suer le poulet. Mouillez ensuite à demi-hauteur avec vin blanc et bouillon, et faites cuire de 1 heure à 2 heures suivant l'âge et la taille de la bête. Faites réduire ensuite la cuisson pour obtenir une demi-glace que vous servez avec le poulet garni de fonds d'artichaut supportant une truffe. — Bonne note est prise pour les autres demandes.

Nouvelle abonnée. — Si votre mayonnaise se désagrège, cela doit tenir à ce que l'huile et le saladier sont trop froids — nous n'avons pas encore donné le veau Marengo. La table de 1894 a paru dans le premier numéro de janvier 1895.

L., à Oll. — Le macaroni, qui accompagne la viande, se fait pocher comme à l'ordinaire; on le lie avec beurre et fromage, et l'on verse dessus du jus de la viande. — 2° Non. — 3° Non. Bonne note est prise pour cette recette.

G. B. C. S. — Vous pouvez préparer ainsi la sauce aux câpres qui accompagne le gigot bouilli à l'anglaise : amalgamer 30 gr. beurre et 20 gr. farine; mouiller avec 1/4 de litre de la cuisson du gigot bouillante, assaisonner, et ajouter hors du feu 30 gr. beurre et 2 cuillerées de câpres. — Ce n'est pas pratique de confire des cédrats; veuillez vous reporter à ce que nous avons dit, dans un récent courrier, pour l'angélique. — Sensiblement la même quantité.

L. G., à B. — Les pâtisseries glacent leurs gâteaux, soit avec du fondant dont nous avons donné la recette, soit avec du sucre délayé dans moitié rhum et moitié eau. On badigeonne le gâteau avec de la marmelade d'abricots, on étend dessus cette espèce de sirop et l'on fait sécher une minute au four. — La préparation des conserves d'asperges est très délicate. — Vous pouvez recoller de la porcelaine avec du blanc d'œuf mélangé à de la chaux en poudre. Mais la solidité est problématique si vous ne mettez pas de griffes.

Une bonne cuisinière, consentant à faire un peu de ménage est demandée par une de nos abonnées pour Neuilly. Nous transmettrons les lettres que l'on voudrait bien nous adresser à ce sujet.

R. S. — Vous trouverez l'auto-moutardier chez Malézieux, 65, boulevard de Strasbourg.

Bd Malsherbes. -- La maison Breton, 60, quai de la Rapée, livre le charbon à domicile par sacs de 50 kilos au même prix que par 500 kilos.

De N. — Adressez-vous au dépôt de la Compagnie anglaise, 23, place Vendôme. Vous trouverez dans cette antique maison, à des prix raisonnables, du thé aussi bon que celui vendu à des prix fantastiques dans certains magasins jouissant d'une vogue que nous n'avons jamais comprise.

R. S., Arcachon. — Mmes Sturrel, 86, avenue Wagram, vous feront votre nappe à thé et les serviettes de toilette mieux que personne.

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

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. PÈRETNÈRE, A. GUÉROULT, 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	50
— 7	14. »	10.50	0.50
— 6	19. »	15.50	15.50
Purée de Foies gras, la Boîtefr.	0.80	1. »	»

PATÉS DE FOIES DE CANARDS TRUFFÉS

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

COLIS POSTAUX A PRIX FIXE

Pour PARIS : Franco à domicile
Pour la PROVINCE : Franco dans toutes les gares

Colis n° 1. — Prix net 2.75

1 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 2. — Prix net 4 fr.

2 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 3. — Prix net 6.50

4 kilog. poissons ordinaires.

Colis n° 4. — Prix net 5 fr.

1 kilog. poissons fins.

Colis n° 5. — Prix net 9 fr.

2 kilog. poissons fins.

Colis n° 6. — Prix net 16 fr.

4 kilog. poissons.

Colis n° 7. — Prix net 4.75

1 kilog. poissons ordinaires,
1/2 boîte petits pois extra,
1/8 baril anchois de Norvège.

Colis n° 8. — Prix net 7.75

1 kilog. poissons fins,
1/2 boîte petits pois Rœdel au beurre,
1 boîte harengs marinés au vin blanc (Capitaine Cook).

Nota. — Nous 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. choucroute,
2 cervelas de Strasbourg,
2 saucisses de Strasbourg,
2 — de Francfort,
500 gr. Roitrine fumée de Strasbourg.

LA MORTALITÉ

Les températures que nous avons subies, que nous avons à subir encore peut-être, sont exceptionnellement cruelles. Depuis cent ans, on compte à peine quinze hivers ayant présenté la même rigueur.

La mortalité est effrayante; les vieillards tombent, les faibles succombent avant l'heure. Pourquoi cette population de vieillards et de faibles est-elle décimée ainsi et par quoi?

Quel est le remède à cet état de choses? Il n'en est qu'un: rendre la résistance possible en fortifiant tous les organes de défense. — Puisque le sang porte la chaleur et la vie jusqu'à l'extrémité de nos membres, il faut rendre la circulation régulière et rapide, c'est-à-dire parfaite.

Il faut exciter l'appétit, calmer les misères de la digestion, il faut assurer le bon état des canaux san-

guins, éviter les congestions d'organes importants, assurer la circulation intestinale des détritux alimentaires, régler la température organique, éviter les abaissements, mais aussi les surélévations.

Il faut enfin réparer les pertes et combler les brèches faites à nos tissus.

Kola, coca, iode, quinquina, phosphate de chaux, telles sont les principales substances qui concourent à maintenir la chaleur corporelle à l'état normal; et voilà pourquoi le *Vin Désiles*, combinaison de ces substances, est reconnu d'une manière évidente comme le meilleur remède contre les effets du froid.

D^r HADET.

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

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.

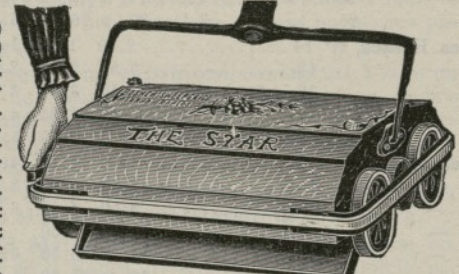
LINGE OUVRAGÉ
Chemises de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge
M^{me} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

ALIMENT DES ENFANTS
"PHOSPHATINE FALIÈRES"

LESSIVE-IRIS chez tous Droguistes et Epiciers
G. CAMUS, Fab^r
44, av. du Maine, Paris

BALAI AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS

STAR. 17.50



BANNER (Monture nickelée), 20 fr.

WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — 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. DESEOIS.

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

Ayuntamiento de Madrid