

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. Colombié : Pluviers dorés en salmis.
Recettes : Filets Maire — Pommes de terre maître d'hôtel — Filets de harengs Lucas — Compote de pruneaux.

Mars gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Pommes à la Chanoinesse.

Petits conseils : Nettoyage des Bijoux.

Variétés : Le Pain de bois — L'Exposition culinaire.

Chiffons.

Courrier.

PLUVIERS DORÉS EN SALMIS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Le pluvier doré n'est pas un gibier de choix, c'est un gibier de carême, car l'Eglise le considère comme maigre.

Le pluvier doit être mangé frais.

Voici deux de ces oiseaux qui vont nous fournir un excellent salmis suffisant pour 4 personnes.

Le rôti

Après les avoir plumés et flambés, je les vide, mais je laisse à l'intérieur le foie

qui servira tout à l'heure avec la carcasse pour préparer la sauce; je laisse également la tête et le cou qui serviront aussi pour la sauce. Je retrousse les pattes et je bride mes oiseaux comme des canetons.

Je sale légèrement à l'intérieur et à l'extérieur, et j'enveloppe d'une feuille de papier beurré qui remplace la barde de lard et empêche la peau de rissoler. Il ne faut pas, en effet, que la peau rissole comme pour un rôti, car elle durcirait trop tout à l'heure dans la sauce.

Je mets à la broche et je laisse cuire 12 minutes. Ce temps est suffisant, car la viande pour mettre en salmis doit être saignante. Si nous voulions servir les pluviers comme rôti, il faudrait 14 minutes pour les atteindre à point.

La sauce

Pendant que les pluviers cuisent, je commence à préparer la sauce pour laquelle j'emploierai :

1 oignon moyen, environ 40 grammes ;
 1/2 feuille de laurier, 1 ou 2 brindilles de thym et 5 ou 6 branches de persil ;
 1 échalote moyenne, soit 10 gr. ;
 12 grains de poivre ;
 2 décilitres de vin blanc, soit 1 verre ;
 1 cuillerée à café de rhum ou 1 petit verre de cognac ;
 125 gr. de beurre ;
 125 » de champignons ;

10 grammes de farine, soit une faible cuillerée à bouche.

On peut ajouter 1/4 de gousse d'ail. Il est inutile d'ajouter des carottes ; elles n'auraient pas le temps de cuire. Mais il faut se rappeler qu'en l'absence de carotte, l'oignon brûle facilement.

Je mets dans une casserole environ le tiers de mon beurre, et je fais roussir l'oignon coupé en petits dés réguliers. Quand l'oignon est blond, j'ajoute l'échalote qui prendrait trop de couleur et d'amertume si je la mettais dès le début ; elle ne doit pas être coupée trop fin, car elle brûlerait vite au contact de la casserole chaude. J'ajoute de même l'ail, si j'en mets.

Dès que l'échalote est légèrement dorée, soit au bout d'environ une demi-minute, j'ajoute la farine en tournant avec la cuiller de bois pour bien amalgamer. Quand elle est blonde, je mouille avec le vin blanc, et je laisse chauffer jusqu'à ébullition.

Les carcasses

En attendant cette ébullition, je découpe les pluviers qui ont eu le temps de cuire pendant ces préparatifs.

J'égoutte la graisse tombée dans la lèchefrite, puis je recueille avec une goutte d'eau le jus glacé au fond et je verse dans la sauce.

Je lève les cuisses, puis je fais un filet et une aile de chaque côté : j'obtiens ainsi six morceaux pour chaque oiseau. Je les tiens au chaud, car nous ne les mettrons dans la sauce qu'au moment de servir, c'est à-dire dans une heure.

Je prends maintenant toutes les parures, tête, cou, carcasse, que je hache grossièrement, et je les mets dans la sauce quand elle est arrivée à ébullition. J'ajoute alors le poivre, le cognac ou le rhum, très peu de sel — la sauce devant réduire, — je couvre la casserole et je la retire sur le

coin du fourneau où je la laisse mijoter doucement, comme un pot-au-feu, pendant une petite heure. Je n'ajoute le foie qu'à la fin.

Champignons

Les champignons — dont, à la rigueur, on peut se passer — se cuisent au dernier moment. Après avoir séparé les queues des têtes et coupé ces dernières en 2 ou 4 quartiers suivant la grosseur, je mets le tout dans une casserole émaillée avec trois ou quatre cuillerées d'eau bouillante, une pincée de sel, un demi jus de citron, et environ 20 grammes de beurre. Je couvre la casserole ; quand l'ébullition est reprise, les champignons sont cuits. Je les retire aussitôt du feu et je les tiens au chaud, couverts, jusqu'au moment de les ajouter à la sauce.

On peut les peler ou ne pas les peler, mais les champignons pelés sont plus blancs et tranchent mieux sur la sauce.

Pour finir la sauce

La sauce étant cuite, je la passe à travers le tamis métallique en appuyant assez fort avec le champignon de bois, de façon à faire passer la chair attachée aux parures. Quand elle est passée, j'ajoute les champignons et leur cuisson, et je fais donner un bouillon en remuant tout le temps avec la cuiller de bois ; je goûte la sauce pour compléter l'assaisonnement, s'il y a lieu ; je retire la casserole du feu et j'incorpore le reste du beurre, en fouettant la sauce pour bien la lisser.

J'ajoute enfin les morceaux de pluviers, je couvre la casserole, et je la tiens au chaud jusqu'au moment de servir, mais en ayant bien soin d'éviter l'ébullition qui durcirait les pluviers et les rendrait coriaces.

Le dressage

Pour servir, je mets au milieu du plat les quatre cuisses ; par dessus, les quatre

filets ; et sur chaque filet une aile, de façon à former une petite pyramide.

Je sauce légèrement avec un peu de sauce et de champignons, et j'envoie dans une saucière chaude le reste de la sauce et des champignons.

Je décore le bord du plat avec une couronne de petits croûtons frits.

Observations

Le salmis ainsi préparé est blond ; si on veut l'obtenir brun, on emploie du vin rouge au lieu de vin blanc.

On peut faire une petite timbale en mie de pain, taillée au couteau, la frire au beurre, et dresser le salmis dedans. On la pose sur une serviette et l'on envoie la sauce à part.

MAZARIN.



FILETS MAIRE

LES fameux filets « Maire », que l'on mange au restaurant de ce nom, sont simplement des filets de bœuf sautés au Madère, avec lesquels on sert à part dans un légumier des pommes de terre à la maître d'hôtel.

C'est un excellent plat de déjeuner, surtout dans les pays où le filet n'est pas trop cher.

On trouvera plus loin la recette des « vraies » pommes de terre à la maître d'hôtel.

Dans la recette des filets que nous allons donner, nous indiquons un peu de farine pour lier la sauce. Dans les ménages où l'on dispose de bonne glace de viande, on pourra supprimer la farine et la remplacer par une cuillerée de glace de viande.

Rappelons que dans toutes les sauces où il entre du Madère, la qualité de ce vin a une grande importance. Si l'on n'est pas sûr du Madère que l'on emploie, il faudra en diminuer la proportion et le laisser à peine bouillir.

Proportions

Pour 4 convives :

4 filets pesant, tout parés, 150 gr. chacun ;
60 grammes de beurre ;

2 — de farine, soit la moitié d'une cuillerée à café ;

LE PAIN DE BOIS

La *Kontinental Holtz-Zeitung*, périodique allemand consacré à l'industrie du bois, annonce que la fabrication d'aliments à l'aide du bois est réalisée.

A Berlin, une usine a été construite, qui produit environ 500 quintaux de « pain de bois » par jour.

La préparation consiste à faire subir à de la sciure de bois fermentée diverses manipulations chimiques.

Après quoi, elle est mélangée avec un tiers de farine de seigle et soumise à la cuisson comme le pain ordinaire.

Le produit ne sert pour le moment qu'à nourrir des chevaux ; et il paraît que la Société des tramways de Berlin, clientèle la plus importante de la fabrique, se dit enchantée des effets de cette nourriture.

Toutefois, les fabricants déclarent que le « pain de bois » constituerait également un excellent aliment pour l'homme dont l'estomac, paraît-il, le digère aussi bien que le pain ordinaire. Le « pain de bois » coûte 5 marcs (6 fr. 25) les 50 kilogrammes.

1 verre à Madère de vin de Madère ;
4 cuillerées à bouche de bouillon ;
Une cuillerée à café de jus de citron.
Temps nécessaire : 10 minutes.

Les filets

Ayez 4 filets pesant chacun, tout paré, 150 grammes environ.

Généralement les filets sautés sont parés et coupés en forme ronde, ce qui implique un déchet considérable.

Les filets Maire, au contraire, sont sommairement parés et gardent une forme allongée, avec bonne partie de leur graisse. Ils sont coupés sur 1 centimètre et demi d'épaisseur. Aplatissez-les légèrement avec la lame du couperet.

Prenez une casserole dite sauteuse, à fond large et bords bas, mettez-y 20 grammes de beurre ; placez-la sur un feu vif, et, dès que le beurre est bien chaud, posez-y vos filets.

Laissez-les cuire à même feu très soutenu, pendant 3 minutes du même côté, sans les retourner, vous bornant à les soulever légèrement pour vous assurer qu'ils ne brûlent pas. Ils doivent se colorer très rapidement d'un brun semblable à celui d'une grillade ou d'un rôti, sur la surface touchant la casserole, tandis que la surface extérieure reste absolument rouge et crue.

Les 3 minutes écoulées, les filets sont à point si le feu est ce qu'il doit être.

Retournez-les alors, et laissez-les cuire 2 minutes seulement de ce côté qui est plus rapidement atteint, la viande ayant déjà absorbé une certaine chaleur.

Maintenant enlevez-les, en les égouttant bien de toute graisse, et posez-les sur un plat chauffé que vous gardez au chaud.

La sauce

Videz toute la graisse de la sauteuse ; le fond de la casserole doit être parsemé d'un peu de jus brun gratiné.

Jetez sur le fond un verre à Madère de Madère. Remettez sur le feu — toujours feu vif — laissez bouillir vivement pendant une minute ou deux tout au plus, en grattant avec une cuiller pour bien détacher et dissoudre ce jus gratiné.

Ajoutez alors les cuillerées de bouillon ; laissez encore bouillir fortement une minute, puis retirez du feu et ajoutez tout de suite les 60 grammes de beurre manié avec les 2 grammes de farine, en tournant vivement pour bien lier, au chaud, mais sans bouillir. Goûtez pour le sel ; et, tout de suite, versez la sauce sur les filets en la passant à travers la passoire.

Servez en même temps les pommes de terre dans un légumier avec des assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.

LA RELIURE DU "POT-AU-FEU"

Le succès de notre reliure a dépassé toutes nos prévisions, et nous prions nos abonnés de vouloir bien excuser le retard d'un certain nombre d'envois, retard qui, nous l'espérons, ne se produira plus. Il a été donné satisfaction à toutes les demandes, sauf à celles qui nous sont parvenues depuis deux ou trois jours.

Nous comptons être en mesure de livrer 500 nouvelles reliures à partir de lundi.

Rappelons que le prix de chaque reliure est fixé à 2 francs, prise à notre bureau.

Pour 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 doit être accompagnée de son montant, faute de quoi elle sera considérée comme non avenue.

POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HOTEL

LES pommes de terre que l'on sert en même temps que les filets Maire sont des pommes de terre cuites à l'eau, puis finies avec du lait réduit en crème et du beurre. C'est en somme, la « vraie » pomme de terre *maître d'hôtel*.

Car, d'après les autorités culinaires, le beurre fondu avec un peu de persil constitue la « maître d'hôtel » pour un poisson, mais pas pour les pommes de terre cuites à l'eau.

Proportions

Pour quatre convives :

500 gr. de pommes de terre pas trop farineuses;

60 gr. de beurre ;

1/2 litre de lait ;

1 cuillerée persil haché ;

1 pincée de muscade râpée ;

1 pointe de Cayenne.

Temps nécessaire : 1 heure.

Les pommes de terre

Prenez des pommes de terre rouges longues, non farineuses, parce qu'elles se cassent moins à la cuisson et que les tranches restent mieux entières.

Choisissez de préférence les moins grosses et les plus longues, elles se prêtent mieux au découpage en tranches et ont besoin de moins de cuisson que les grosses. Ces dernières craquent au centre et s'effritent dès qu'on les coupe.

Mettez-les dans une casserole quelconque, couvrez-les d'eau, ajoutez une petite poignée de sel et faites cuire, la casserole couverte, sur bon feu pendant 25 minutes, soit un peu moins que pour les servir en robe de chambre.

Egouttez-les, et mettez-les à refroidir un peu, car les tranches risqueraient de se casser au découpage si la pomme de terre avait gardé trop de chaleur. En refroidissant, la fécule contenue dans les pommes de terre se condense et les maintient.

La sauce

Pendant que les pommes de terre cuisent, vous avez fait réduire le lait — *aussi bon qu'il soit*, — de plus de moitié, de façon à obtenir presque de la crème. Pour 1/2 litre, c'est-à-dire 2 verres 1/2, il faut réduire à 2 décilitres ou 1 verre, volume maximum.

Pour cela, vous avez mis votre lait dans une casserole à fond un peu large, et vous l'avez posée à découvert sur un feu assez vif pour que l'ébullition soit bien établie, sans que cependant le lait s'échappe de la casserole. Choisissez une casserole assez grande pour contenir tout à l'heure vos pommes de terre coupées en rouelles.

Le lait étant réduit, et vos pommes de terre étant refroidies, vous n'avez plus qu'à les éplucher et à les couper en rouelles pas trop minces — environ un centimètre d'épaisseur.

Jetez-les dans la casserole au lait ; salez, poivrez, ajoutez la muscade et posez sur feu bien doux pour laisser réchauffer, puis bouilloter un peu pendant une dizaine de minutes.

Veillez à ce que rien n'attache, remuant au besoin avec la cuiller de bois, en ayant soin de ne pas écraser les pommes de terre. Au moment juste de servir, ajoutez le persil et les 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux que vous faites fondre hors du feu en agitant la casserole pour bien mêler. Si vous remuez avec la cuiller vous risqueriez de briser les pommes de terre.

Servez dans un légumier bien chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.



MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Le changement de temps a amené une baisse sensible sur le poisson. On trouve d'excellent saumon à 6 francs et 6 fr. 50 le kilo. Truite saumonée : 7 francs — Petite truite de rivière : 7 francs à 7 fr. 50.

Le cours du turbot et de la barbu ne varie pas : 3 francs à 3 fr. 25 le kilo.

Le mullet est plus abondant : 3 fr. 50 le kilo — Les bars sont toujours rares ; on n'en voit que des petits, se vendant 4 fr. 50 et 5 francs le kilo.

Sole : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

Le maquereau, qui manque complètement certains jours, vaut de 1 fr. 10 à 1 fr. 25 pièce.

Depuis quelques jours le merlan est « sans plumes », c'est-à-dire, terne et dépourvu d'écaillés. Il n'est pas fameux ; 2 fr. 25 le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 fr. 50 le kilo.

Quelques petites dorades à 2 francs pièce.

Pas de variations sur les prix de la raie : 2 fr. 50 une petite ; 3 fr. 50 une moyenne.

Colin : 2 francs le kilo.

La langouste est chère : 5 francs le kilo, comme le homard.

La crevette rose est introuvable — La grise : 3 fr. 50 le kilo.

Les moules restent chères : 20 et 25 centimes le litre.

Le goujon, peu abondant et très demandé en cette saison, vaut de 5 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Eperlans : 1 franc la livre.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de variations sur le gibier.

On trouve toujours de bonnes bécasses à 5 et

6 francs ; mais les bécassines sont rares et mauvaises.

Passage important de canards sauvages : 3 fr. 50 les ordinaires ; les beaux, de 4 à 5 francs.

Les pilets, considérés comme maigres par l'Eglise, sont aussi chers que les canards sauvages : 4 à 5 francs.

Sarcelles : 3 francs.

Gelinottes : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Coqs de bruyère : 11 à 16 francs — Petits tétaras : 5 fr. à 5 fr. 50.

Les lapins de garenne commencent à courir, et seront bientôt de qualité médiocre : 2 fr. 25.

Le renne de Russie est de plus en plus apprécié à Paris : 2 fr. 50 à 3 francs la livre, dans le gigot ; 3 francs à 3 fr. 50, dans la selle.

Marcassins : 2 fr. 50 à 3 fr. 25 la livre.

On voit quelques vanneaux : 1 fr. 50.

Les pluviers sont fort rares, et atteignent le prix fantastique de 2 fr. 50.

La volaille augmentée. Les poulets tendres deviennent rares, et l'on ne trouve plus de bons poulets de grains à moins de 3 fr. 50 ou 4 francs. Et ils sont encore moins avantageux à ce prix, qu'une poularde de 8 ou 9 francs.

Quelques dindonneaux : 10 à 12 francs.

Les pintades sont chères. On en trouve à 3 fr. 50 ; mais il faut mettre 4 fr. 75 ou 5 francs pour en avoir une bonne.

On revoit quelques canetons Nantais : 6 fr. 50 à 8 francs — Les Rouennais continuent à valoir 10 et 12 francs.

Le foie gras est fini.

LÉGUMES

Les légumes restent chers ; la plupart touchent à leur fin, et la primeur est en retard d'un mois. C'est toujours l'Espagne qui nous approvisionne de haricots verts ; mais ils arrivent en moins grande quantité. On n'en trouve plus de bons à moins de 1 fr. 50 et même 1 fr. 75 la livre. Au-dessous de ce prix, ils sont fanés ou avariés.

Petits pois d'Afrique : 80 centimes la livre non écossés.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique deviennent assez bonnes, et ne sont pas chères : 45 et 50 centimes la livre.

Tomates fraîches, excellentes pour sauces : 1 franc la livre.

On voit des concombres de serre à 1 fr. 25 pièce et quelques tiges de rhubarbe.

Les petites asperges vertes ont mal poussé :

1 fr. 25 à 1 fr. 50 la botte — Grosses asperges : de 5 à 40 francs.

Endives et crosnes du Japon vont bientôt disparaître : 60 centimes la livre.

Les cardons sont à peu près finis.

Les salsifis sont revenus à un prix raisonnable : 40 et 50 centimes la botte.

Les choux-fleurs, très rares, sont hors de prix : 1 franc à 1 fr. 75 pièce.

Choux de Bruxelles : 30 et 40 centimes le litre.

Les artichauts restent bon marché : 40 à 50 centimes.

L'oseille est encore chère : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la livre.

Epinards vieux : 50 centimes la livre — Epinars nouveaux : 1 fr. 30 à 1 fr. 50 le paquet de deux livres.

Céleri ordinaire : 30 à 40 centimes le pied — Céleri rave : 30 et 35 centimes. C'est la fin de l'un et de l'autre.

Les dernières truffes sont difficiles à trouver bonnes, la gelée en ayant abîmé beaucoup.

SALADES

Mâche : 60 à 70 centimes la livre.

Pissenlit blanc : 1 fr. 20 la livre; demi-blanc, 80 centimes. Il commence à être tendre.

La belle chicorée et l'escarolle valent toujours de 30 à 40 centimes le pied.

Laitue forcée de Paris : 20 et 25 centimes le pied. N'a pas grand goût en ce moment.

Laitue rouge du midi : 30 centimes.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

Le raisin devient un dessert de grand luxe : 2 fr. 50 à 3 fr. 50 la livre.

Les pommes sont le seul fruit du pays qui reste en certaine quantité; beaucoup de poires, en effet, sont gelées; et il est très difficile d'en trouver de bonnes.

La plupart des fruits exotiques : Kakis du Japon, chérémolias, mangues, sont finis. Les dattes, désormais peu appétissantes, se soldent à 60 et 70 centimes la livre.

Par contre, on a de bonnes oranges sanguines, des ananas frais, de 3 fr. 50 à 6 francs, et des noix de coco.

Fraises de serre : 3 à 5 francs la petite caisse.

Menus

FRITURE DE POISSON
BLANQUETTE DE VEAU
FILET MAIRE
TOT-FAIT

POTAGE VELOURS
FILETS DE SOLE A LA MORNAY
SALMIS DE CANARD SAUVAGE
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS
POMMES A LA CHANOINESSE

ŒUFS A LA MEYERBEER
COTELETTES DE VEAU AUX NOUILLES
TERRINE DE GIBIER
SALADE
POMMES AU BEURRE

FILETS DE HARENGS LUCAS
OMELETTE AUX POINTES D'ASPERGES
MACARONI AU GRATIN
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE AUX HERBES
SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE
PINTADE ROTIE
HARICOTS VERTS
CROUTE AUX FRUITS

POTAGE PARMENTIER
TIMBALE DE QUENELLES DE POISSON

PILET ROTI
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU BEURRE
GATEAU DE RIZ

RAIE AU BEURRE NOIR
SALMIS DE PLUVIERS DORÉS
SALADE DE LENTILLES
OMELETTE SOUFFLÉE

POTAGE CROUTE AU PÔT
POUPIETTES DE VEAU
ALOYAU ROTI
PURÉE DE CHICORÉE
CRÈME RENVERSÉE A L'ORANGE



FILETS DE HARENGS LUCAS

La taverne Lucas, place de la Madeleine, a la spécialité d'une salade de harengs saurs qui jouit d'une grande vogue. C'est un hors-d'œuvre fort agréable, n'ayant que le défaut d'être un peu lourd à digérer.

En voici la recette, telle qu'on a bien voulu me la révéler dans ce restaurant, avec toutes les indications pratiques que nous avons notées en l'expérimentant.

Les harengs doivent macérer pendant trois jours : dans de l'eau, d'abord, puis dans du lait, et enfin dans de bonne huile.

Les harengs

Choisissez de beaux harengs saurs bien gonflés et pleins, moitié avec œufs, et moitié avec laitances.

Coupez leur la tête et mettez-les dans un plat creux en faïence ou en fer émaillé — mais pas en contact avec un métal quelconque qui donnerait un mauvais goût.

Couvrez-les entièrement d'eau tiède de façon qu'ils baignent à l'aise.

Laissez-les ainsi vingt-quatre heures.

Au bout de ce temps — le lendemain, par conséquent — sortez-les de l'eau ; égouttez-les sur un linge. Fendez la peau tout le long du dos et enlevez-la entière-

ment. Du reste, elle se détache très bien, comme un ruban.

Il ne subsiste plus qu'une très mince pellicule argentée par places irrégulières, qu'on n'arriverait pas à faire disparaître et qui n'a pas d'importance.

Avec le couteau d'office, ouvrez les harengs en achevant de les fendre sur toute la longueur du dos, puis enlevez l'arête.

Ensuite, débarrassez soigneusement des petites arêtes, des boyaux et autres déchets, mais conservez les laitances et les œufs.

Tout ce nettoyage étant terminé, lavez le plat où baignaient les harengs, et remettez-y les filets, les œufs et les laitances, que vous couvrez, cette fois de lait frais, non bouilli, en arrangeant le tout de façon que les harengs soient bien recouverts de liquide.

Laissez ainsi de nouveau vingt-quatre heures, et au milieu de cet intervalle, retournez une fois.

Au bout de ces secondes vingt-quatre heures de macération, égouttez bien vos morceaux de hareng, jetez le lait qui n'est plus bon à rien, lavez et essuyez votre plat, et remettez-y, pour la troisième fois les harengs avec quatre cuillerées d'huile.

Laissez-les ainsi encore vingt-quatre heures, en les retournant une fois pendant ce temps.

Au moment de les préparer pour la salade, vous égouttez les filets, et vous les coupez en petites lanières. Saupoudrez-les légèrement de sel.

Réservez les œufs et les laitances.

Quant à l'huile, elle ne saurait servir pour la sauce, ayant acquis au contact du hareng un goût trop prononcé de poisson sec.

Maintenant vous pouvez préparer la sauce.

Proportions pour la sauce

Pour cinq ou six convives :

- 4 beaux harengs saurs ;
- 2 jaunes d'œuf durcis ;
- 6 cuillerées de bonne huile ;
- 3 cuillerées de vinaigre ;
- 6 cuillerées de crème fraîche, *épaisse* ;
- 2 cuillerées cerfeuil haché ;
- 3 cuillerées à café de moutarde ;
- 1/2 petite cuillerée à café d'échalote hachée ;
- 40 grammes de cornichons hachés, soit 3 cuillerées ;
- Poivre, sel.

La sauce

Vous avez fait durcir deux œufs ; prenez-en les jaunes, mettez-les dans une petite terrine et, avec la cuiller de bois, écrasez-les complètement. Ajoutez sel et poivre.

Mettez-y ensuite les œufs et les laitances que vous travaillez pour les mélanger comme une pâte avec l'œuf.

Puis vous ajoutez la moutarde, toujours en broyant bien le tout.

Maintenant vous versez peu à peu, et en tournant toujours, quatre cuillerées d'huile fraîche en alternant avec trois cuillerées de vinaigre — également ajoutées par petites quantités.

Vous mettez alors les cornichons hachés, l'échalote et le persil ; tournez bien. Ajoutez la crème pour finir, et versez maintenant dans toute cette sauce les morceaux de harengs que vous y retournez comme une salade ordinaire. Après quoi, pour servir, vous dressez la salade dans un saladier, une terrine à pâté, ou une jatte quelconque.

MAZARIN.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le Samedi 6 Avril.

**Compote de Pruneaux**

LA compote de pruneaux jouit, en général, d'une médiocre estime. Elle évoque des souvenirs de collège ou d'infirmierie qui lui donnent une certaine saveur de ridicule ; et beaucoup de personnes qui l'aiment ou, tout au moins, apprécient ses vertus rafraîchissantes, n'osent pas en manger. Il est vrai de dire, aussi, qu'elle est souvent fort mal préparée, et que l'on a la mauvaise habitude de considérer comme excellents pour cuire des pruneaux de qualité tout à fait inférieure.

En suivant exactement notre recette, on obtient une très bonne compote, n'ayant pas le moindre « goût » d'infirmierie.

On peut remplacer le citron par de la cannelle, et le vin blanc par du vin rouge.

Pour les malades, on peut même supprimer le vin et le remplacer par une égale quantité d'eau.

Proportions

Pour 4 ou 5 convives :

500 gr. de très bons pruneaux ;

60 » de sucre ;

3 décilitres de vin blanc, soit un verre et demi — ou vin rouge au choix ;

3 décilitres d'eau ;

Le zeste d'un demi-citron.

Temps nécessaire : 2 heures.

Le blanchiment

Mettez les pruneaux dans une casserole de terre, de fer émaillé ou de faïence, mais point dans un ustensile étamé qui risquerait de donner tout à l'heure une vilaine couleur au jus.

Cette casserole doit être de la contenance d'environ 2 litres.

Sur les pruneaux, versez un litre d'eau tiède, couvrez d'un couvercle et mettez sur feu modéré.

Dès que l'eau bout, retirez la casserole sur le coin du fourneau bien au chaud, et laissez ainsi pendant un bon quart-d'heure.

Au bout de ce temps, égouttez les pruneaux sur un tamis, jetez l'eau dans laquelle ils ont « blanchi » et qui a servi en même temps à les débarrasser de toute impureté.

Lavez et rincez immédiatement la casserole à laquelle une sorte de crasse noirâtre, souvent inhérente aux fruits, a pu s'attacher.

La cuisson

Remettez les pruneaux égouttés dans la casserole, et ajoutez-y, pour une livre de pruneaux, 3 décilitres d'eau chaude et 3 décilitres de vin, — soit un verre et demi de chacun de ces liquides — plus la pelure de citron. Pas de sucre pour l'instant, il fait rider les pruneaux.

Couvrez la casserole complètement et posez-la sur feu très doux où vous la laissez pendant une heure et demie, ou plus, selon la qualité des pruneaux.

Le liquide doit bouilloter à très petit bouillon, ce doit être plutôt un frémissement. Il faut, de temps en temps, et avec précaution pour ne pas les abîmer, soulever les pruneaux du fond qui ont plus cuit que ceux du dessus, en se servant pour cela d'une cuiller d'argent.

Les pruneaux sont à point quand ils sont bien gonflés, bien lisses, et que leur peau est absolument tendre, sans pourtant avoir éclaté. Souvent, dans la quantité, il s'en écrase deux ou trois presque au début ; ceux-là étaient trop mûrs à la cueillette, ou ils ont été mal préparés. Ils ne sauraient établir le degré de cuisson pour les autres, et il n'y a qu'à les supprimer.

Le jus

Quand les pruneaux sont cuits, vous les versez pour les égoutter sur le tamis posé au-dessus d'un plat creux. Ils s'abîment et se déchirent moins ainsi qu'entassés dans une passoire ordinaire.

Le jus, à ce moment, doit être réduit à environ moitié de la quantité du début, soit à un verre et demi ; reversez ce jus dans la casserole, et ajoutez-y 60 grammes de sucre en morceaux.

Mettez sur feu très vif ; et, sans couvrir la casserole, faites bouillir fortement pendant 5 ou 6 minutes pour faire réduire encore la cuisson presque de moitié.

Ce résultat obtenu, vous mettez vos pruneaux dans une terrine ou un plat creux quelconque, et vous versez par dessus le jus de cuisson en le passant à travers le tamis. Laissez-les complètement refroidir avant de les dresser dans le compotier à servir où vous avez soin de les arroser en dernier lieu avec le jus qui, refroidi, glace mieux.

On peut encore, après avoir égoutté les pruneaux sur le tamis, les dresser immédiatement sur le compotier et ne les arroser avec le jus que lorsque ce dernier est complètement refroidi, toujours pour conserver l'aspect glacé.

Mais ce second procédé, en supprimant le séjour des pruneaux dans le jus sucré, donne un résultat moins satisfaisant et, en somme, n'évite pas beaucoup de peine.

LA VIEILLE CATHERINE.

POMMES A LA CHANOINESSE

Dans la recette de pommes « à la Chanoinesse » parue dans notre dernier numéro, une ligne a sauté, à notre insu, au moment de la mise en pages.

Cette ligne contenait l'indication de la proportion de farine qui est de 30 grammes, soit 3 cuillerées à bouche rases (bonne farine fine de gruau).



NETTOYAGE DES BIJOUX

Nous avons indiqué jadis un moyen très simple pour conserver l'éclat aux bijoux : les noyer chaque soir dans de la poudre de buis, et leur donner un coup de brosse le matin. Ce procédé qui équivaut, en somme, à un polissage sommaire, constitue un entretien courant ; mais il ne dispense pas des grands nettoyages qu'il faut renouveler encore assez fréquemment si l'on veut avoir toujours des parures étincelantes.

Or, ces « remises à neuf », comme se plaisent à les nommer les joailliers, sont un sujet de tracas pour beaucoup de personnes. Les bijoutiers les font pour leurs clients à titre gracieux : on hésite, pour cela à les déranger trop souvent. C'est, en outre, une réelle complication dans l'existence, que d'envoyer périodiquement ses bagues ou ses bracelets au dehors, et de les attendre toujours au minimum vingt-quatre heures. D'ailleurs, on n'aime guère confier ses bijoux à une maison qui doit les confier à son tour à des ouvriers quelconques. Il est si facile de changer une pierre ! Enfin, beaucoup de femmes, qui n'ont pas de bijoutier attitré, trouvent, avec raison, fort cher, de payer 2 ou 5 francs un coup de brosse à leurs diamants.

Priez le plus aimable des joailliers de vous indiquer le moyen de se passer de son minis-

tère, il vous répond qu'il est toujours à votre disposition, affirmant qu'il faut un tour de main spécial pour faire briller un bijou, que lui-même en est incapable, etc. Et je suis obligé de reconnaître que ce prétendu secret est assez bien gardé.

J'ai cependant fini par le découvrir. La recette est très simple ; en la suivant exactement, on peut, en trois ou quatre minutes, remettre à neuf le bijou le plus compliqué.

*
*
*

Les ustensiles et ingrédients nécessaires sont : du rouge « à or », du fil d'Angers, et de la poudre de buis. Leur prix est peu élevé.

Le rouge à or ne doit pas être confondu avec le « rouge anglais » dont on se sert pour polir l'acier, l'argent et le métal blanc.

Le fil d'Angers, fabriqué spécialement pour cet usage, est une sorte de cordonnet de chanvre, un peu plus gros que la ficelle rouge de bureau, qui se vend en écheveaux.

Enfin, il faut une petite brosse assez douce. Une brosse à dent peut servir, à la rigueur, à condition de ne pas être trop dure.

*
*
*

L'écheveau de fil étant accroché à un clou, étendez un peu d'huile sur ses brins, vers le milieu, et sur une longueur d'environ 10 centimètres. Sur cette partie grasse mettez une pincée de poudre de rouge.

Tendez alors l'écheveau en tenant son extrémité libre avec la main gauche. Puis, prenant le bijou de la main droite, promenez-le vigoureusement sur l'écheveau, de manière que toutes les parties du bijou, monture et pierres, se trouvent successivement en contact avec le fil. Vous obtenez aussitôt un brillant parfait ; que ce soit une bague, une broche, une boucle d'oreille, un bracelet, le fil arrive à peu près partout. Au besoin, vous enflez un ou plusieurs brins de l'écheveau dans les interstices de la monture.

Reste-il quelque coin que vous n'avez pu atteindre avec le fil, achevez le polissage avec la brosse garnie d'huile et de rouge. Pour certains objets délicats ou contournés

comme les feuillages semés de brillants, c'est même la brosse qui joue le principal rôle, et souvent on l'emploie exclusivement. Mais le fil donne toujours un plus beau poli.

*
*
*

Le nettoyage est terminé ; il s'agit maintenant d'enlever les parcelles de rouge logées dans la monture.

Pour cela, lavez le bijou à l'alcool, ou simplement à l'eau de savon tiède avec une brosse ; et, dès qu'il est propre, promenez-le quelques instants dans de la sciure de buis. Cette sciure le sèche, pompant dans les moindres interstices tout ce qui reste d'humidité plus ou moins chargée de matière en dissolution. Un coup de brosse suffit enfin pour débarrasser le bijou de cette sciure, et le faire apparaître dans tout son éclat.

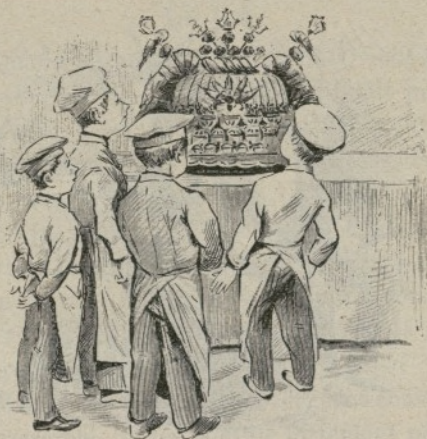
Surtout, ne pas employer les sciures d'acajou ou autres que l'on vend pour sécher l'écriture. Ces sciures, trop fines et trop friables, s'incrustent dans la monture et salissent le bijou au lieu de le nettoyer. Il est indispensable d'employer de la sciure de buis de la Forêt-Noire ou d'Asie Mineure.

Bien entendu, ce procédé de polissage n'est pas applicable à l'or mat.

DUTUYAU.

P. S. — Désireux d'être agréables à nos abonnés qui chercheraient en vain à se procurer les ingrédients dont nous venons de parler, nous tenons à leur disposition des petites boîtes en carton très simples contenant : 1 sac de poudre de buis, de 50 grammes, 1 boule de rouge à or, et 1 écheveau de fil d'Angers pouvant être dédoublé ; soit de quoi entretenir les bijoux d'une famille pendant dix ans. Prix : 2 francs. Ajouter 15 centimes pour recevoir la boîte par la poste.

Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-postes.



L'Exposition Culinaire

L'Exposition culinaire a fermé ses portes mardi dernier, après avoir obtenu son succès habituel auprès du public en état de s'intéresser à cette exhibition annuelle.

Elle donne lieu, en effet, à des manifestations d'existence de syndicats professionnels, d'unions philanthropiques de corps de métier qui, ne se détournant pas de leur objet, sont éminemment louables. Mais ce ne sont pas sujets pour passionner nos lectrices.

Les grandes industries sont peu représentées jusqu'ici à l'Exposition culinaire. En dehors de la maison Drouet qui dresse de rutilantes pyramides de cuivres et étend ses fourneaux perfectionnés sur de larges espaces, et de la fabrique du bi-métal qui a voulu montrer quelques échantillons de ses produits hygiéniques et somptueux, ce qui prime, c'est l'étalage des mêmes puérils « chefs d'œuvre » de confiserie et pâtisserie. Villas et châteaux ajourés en sucre, trains et gares de chemin de fer en nougat, imitations en cire de saumons énormes et de crustacés de toutes tailles, fleurs péniblement sculptées dans un beurre transparent, navires en suif, à infinités de ponts, portant couleurs et équipages

franco-russes, théories d'animaux en caramel et chocolat, allant de l'ours des cavernes jusqu'au lapin familial, tout indique que l'art spécial et primitif qui témoigne ainsi de sa fidélité à d'antiques traditions, sait également, pour le choix de ses modèles ingénus, s'inspirer des plus modernes préoccupations.

Un des clous de l'Exposition culinaire est, on le sait déjà, le concours des jennes élèves de M. Driessens qui, cette fois, au nombre de cinquante, ont publiquement, sous l'œil bienveillant de Mme Félix Faure, exécuté chacune un même menu de déjeuner suffisant et sain. L'assistance se réjouit toujours des mines affairées et convaincues de ces jeunes personnes. L'uniforme manège des concurrentes devant leur petit fourneau à gaz, est un spectacle foncièrement amusant.

Les disciples de M. A. Colombié, dont les cours ont été particulièrement suivis et intéressants, avaient exposé des pièces d'une ordonnance superbe et d'un aspect encore appétissant, malgré la couche de poussière qu'avait soulevée et déposée le flot populaire des visiteurs. S.-A. E.



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.



CHIFFONS

Tout aux paillettes, décidément : des chapeaux, les voici qui se propagent sur les corsages et les collets. Mais qu'il faut de discernement dans leur emploi pour que ce soit seyant et ne sente point le clinquant, dès le moment, surtout, qu'elles ne sont plus, comme jadis, réservées seulement aux toilettes du soir !

La mousseline de soie, dont on ne saurait plus se passer maintenant, n'est plus brodée, mais pailletée ; on fait dans ce genre, pour les robes de bal, de merveilleuses étoffes dans lesquelles le fond, léger comme une brume, disparaît sous le semis et les motifs de paillettes. En gaze noire, avec broderie de grandes libellules bleuâtres, c'est une vraie robe de reine Mab sur son rayon de lune.

Avec les paillettes, se manifeste un penchant vers les étoffes à reflets, et les taffetas glacés, imprimés sur chaîne, vont reprendre, avec quelques dispositions nouvelles, toute la faveur déjà pressentie l'an dernier.

Pour répondre à cette recherche d'effets chatoyants, on imagine toutes sortes de combinaisons où le tulle point esprit très léger et — ai-je besoin de le dire ? — la mousseline de soie, jouent toujours un grand rôle.

J'ai vu ainsi, chez Mlle Pacaud, deux amours de collets, tout frais édités : l'un en taffetas briqué pâle, tout recouvert en longueur de rubans de gaze noire entrelacés, que séparaient des motifs de grosse guipure bise rebrodée de jais, appliqués dans le creux des godets. Enorme ruche à l'encolure, disposée sur un haut col évasé, très montant derrière.

La ruche, ainsi maintenue, reste bien touf-

fue, et ne se fane pas aussi vite qu'en contact direct avec le cou ; ensuite, l'évasé du col le rend beaucoup moins engonçant au porter.

*
**

Autre très joli modèle, d'une élégance plus pratique : en taffetas changeant rouge et noir, entièrement voilé de plissés en tulle point esprit noir ; grand empiècement formant pèlerine carrée en jais très fin mélangé de perles teintées ; longs pans de tulle à l'encolure, terminant comme une cravate, le gros collier très fourni en tulle point esprit plissé. Ces grosses ruches se font sensiblement plus volumineuses que l'an dernier, surtout par derrière, où on les augmente souvent d'une énorme touffe de coques de ruban. Nous sommes loin des petits choux ! Il faut au moins six mètres de ruban pour une touffe de ce genre.

La coupe des collets nouveaux les rend aussi évasés du bas que possible, et pour ajouter encore à leur envergure, voilà qu'on se met à les doubler, eux aussi, de crin, de toile raide, etc. Je conviens que c'est absolument inconfortable, mais je dois avouer qu'un collet — peut-être point de la saison dernière, — mais datant d'il y a deux ans, a l'air plus qu'étriqué à côté des nouveaux.

Il est encore temps, si les premiers jours du printemps se montrent frileux et font conserver les fourrures au-delà des limites traditionnelles, de signaler une jolie idée pour justement alléger l'aspect des étoles et des cols. C'est de coudre à l'encolure, se continuant le long intérieur des devants, une dentelle jaunée, haute d'environ quinze centimètres et un peu froncée ; cette dentelle se rabat tout naturellement d'elle-même autour du cou, sur la fourrure, dont elle atténue, près du visage surtout, l'effet aussi « hiver ». Très chic et seyant en point d'Argentan sur une étole de zibeline.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

COURRIER

Abonnée fidèle. — Grog américain : 1/2 bouteille rhum, autant de cognac, autant de thé ; 100 gr. sucre, 1 zeste citron, 1 orange coupée en tranches, un peu de canelle et de gingembre, 6 clous de girofle, 1 cuillerée à sel de cinamome pilée. Faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter le thé et tous les condiments, couvrir et laisser infuser 5 minutes. Passer à travers un linge, ajouter le rhum et le cognac chauds, ainsi que les tranches d'orange.

P. G. — Vous pouvez faire une mousse de volaille en suivant notre recette de mousse au foie gras. Remplacez le foie gras par des filets de poularde détachés crus et sautés au beurre.

Marquise de L. — Eufs à la Montglas : cuisez des œufs mollets, ouvrez-les d'un côté, videz-les et remplissez l'intérieur avec une farce de truffes et de langue écarlate liée avec une sauce madère. Fermez l'ouverture avec le rond enlevé, panez à l'anglaise, et faites frire.

Une cuisinière alsacienne, en service depuis douze ans, demande place. Très bonne référence. Ecrire par la voie du journal, Mme Th. S.

De Th. à Cannes. — Nous ne connaissons pas ce poulet sous cette dénomination. Nous prenons des informations. Nous ne pouvons donner des indications plus précises pour les pommes de terre soufflées, que celles contenues dans notre recette. En la suivant méticuleusement et en procédant avec méthode, vous devez arriver à la réussite. Vous trouverez des thermomètres à haute température chez Derogy, quai de l'Horloge, au prix de 9 à 10 francs.

L. C. — La sauce verte chaude n'est qu'une hollandaise à laquelle on ajoute du jus d'herbes quand elle est finie. On pile les herbes, on exprime le jus à travers un torchon, et on laisse décanter avant d'ajouter à la sauce.

Cuisinière et valet de chambre, sans enfants, habitant une petite ville, désirent trouver une place à Paris ou dans une ville d'une certaine importance. S'adresser au *Pot-au-Feu* qui transmettra lettres.

**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. PÈRETMÈRE, 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
— 12 »	0....	16	»	14
— 15 »	1....	20	»	18
— 20 »	2....	24	»	22
— 25 »	3....	30	»	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 Boîte.....	fr. 0.80	1	»	

PATÉS DE FOIES DE CANARDS TRUFFÉS

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

COLIS POSTAUX A PRIX FIXE

Pour PARIS : Franco à domicile

Pour la PROVINCE : Franco dans toutes les gares

Colis n° 1. — Prix net 2.75

1 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 2. — Prix net 4 fr.

2 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 3. — Prix net 6.50

4 kilog. poissons ordinaires.

Colis n° 4. — Prix net 5 fr.

1 kilog. poissons fins.

Colis n° 5. — Prix net 9 fr.

2 kilog. poissons fins.

Colis n° 6. — Prix net 16 fr.

4 kilog. poissons.

Colis n° 7. — Prix net 4.75

1 kilog. poissons ordinaires,

1/2 boîte petits pois extra,

1/8 baril anchois de Norvège.

Colis n° 8. — Prix net 7.75

1 kilog. poissons fins,

1/2 boîte petits pois Rœdel au beurre,

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

Nota. — Nous 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 mulet, 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. Poitrine fumée de Strasbourg.

ARRÊT MOTIVÉ

Vous me demandez de formuler pour vos lecteurs mon opinion sur le *Vin Désiles* et d'expliquer l'engouement du public pour ce produit ? — Il est parfaitement exact que ce *Cordial régénérateur* est le tonique le plus complet et le plus efficace de tous ceux que la pharmacopée sérieuse offre aux malades ; et son goût exquis, en en facilitant l'usage dans la médecine des femmes et des enfants, le rend encore plus précieux.

Le *Vin Désiles* est une de ces préparations souveraines contre tous les affaiblissements, quel que soit leur origine.

On peut affirmer que le premier de ses effets est de supprimer les troubles de la digestion et les crampes stomacales.

Ensuite il modifie, il épure, il tonifie en favorisant l'élimination des matériaux usés. Il active les sécré-

tions, équilibre le système nerveux, régularise les battements du cœur, rend le teint plus frais et plus pur, et, au contraire des autres vins médicinaux, qui constipent, il guérit rapidement cet état si nuisible à l'assimilation.

Nous conseillons toujours, avec le plus grand succès le *Vin Désiles* dans l'anémie, qui accompagne les troubles fonctionnels de la femme, et dans celle qui dépend de la grossesse et de l'allaitement.

En prenant une dose quotidienne du *Vin Désiles*, on relève les forces dans les maladies chroniques et la vitalité des gens affaiblis et âgés.

En un mot, l'homme débilité y puise la force, la vigueur et la santé. L'homme qui dépense beaucoup d'activité l'entretient par l'usage régulier de ce cordial, efficace dans tous les cas, éminemment digestif et fortifiant et agréable au goût comme une liqueur de table.

Vos lecteurs trouveront le *Vin Désiles* dans toutes les pharmacies et au dépôt central, rue du Louvre, 5 bis.

D^r ALÈQUE.

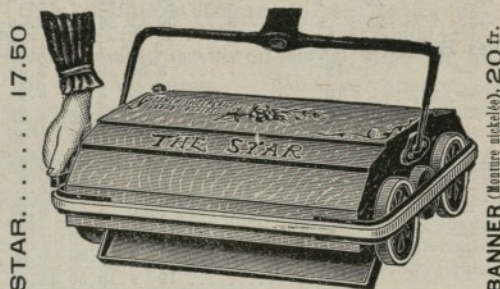
DÉPOT des THÉS
DE LA
Compagnie Anglaise
23, place Vendôme, PARIS
(MAISON FONDÉE EN 1823)
Envoi du Catalogue sur demande.
Envoi franco en province à partir d'un kilo.

LINGE OUVRAGÉ
Chemins 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 FALIERES"

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

BALAIS AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS



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. DESBOIS.

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

Ayuntamiento de Madrid