

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 : Œufs pochés au gratin.

Recettes : Morue aux épinards — Salade d'oranges à la créole — Poule au pot à l'Italienne.

Avril gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Hygiène : Chez le Dentiste.

Variétés : Œufs en chocolat.

Chiffons.

Courrier.

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Les œufs pochés au gratin constituent un plat de déjeuner agréable et nourrissant. On les réussit souvent médiocrement, cela pour deux raisons ; on s'y prend mal pour pocher les œufs, et on a la manie — comme pour les gratins en général — d'employer de la chapelure qui a pour plus clair résultat de communiquer à la sauce un goût de gaillon.

Vous allez voir qu'en opérant avec méthode, et en répudiant la chapelure, on

peut, en dix minutes, préparer un mets excellent.

Le pochage

Permettez-moi de vous rappeler d'abord que si l'on veut obtenir de beaux œufs pochés, il faut les choisir aussi frais que possible. Quand le blanc est vieux, il est plus liquide, et il s'étend davantage dans l'eau où il prend dès lors une forme plate et ronde, au lieu de prendre une forme ovoïde.

Maintenant le point important, je ne saurais trop le répéter, consiste à ne point saler l'eau. Le sel, en effet, a la propriété de dissoudre l'albumine, c'est-à-dire le blanc de l'œuf ; et sa présence empêche l'action astringente du vinaigre dont le rôle est de resserrer le blanc et de le tenir ferme.

Pour 7 ou 8 œufs, je fais donc chauffer 1 litre d'eau dans laquelle je mets un jus de citron ou, à défaut, un verre à madère de vinaigre.

Quand l'eau est bouillante, je casse l'œuf franchement d'un coup sec sur le bord de la casserole ; et, l'approchant aussi près que possible de l'eau pour qu'il n'ait pas le temps de se déformer dans sa chute, je l'ouvre d'un seul coup. C'est un petit tour de main à acquérir ; de la rapidité avec laquelle on opère dépend la régularité de forme de l'œuf poché.

A moins d'être très adroit, il ne faut pas faire pocher plus de 6 ou 7 œufs à la fois. En effet, au moment de les retirer, on ne peut distinguer ceux qu'on a immergés les premiers ; et, si l'on a passé trop de temps à les jeter tous dans l'eau, les premiers mis risquent d'être trop cuits.

D'autre part, si l'on en met un trop grand nombre par rapport à la quantité d'eau, on refroidit beaucoup l'eau, et les derniers plongés, mal saisis, pochent mal. Quand tous les œufs sont dans l'eau, je laisse chauffer jusqu'à la reprise de l'ébullition. A ce moment, je couvre la casserole, je la retire sur le coin du fourneau, et je laisse les œufs pocher exactement pendant deux minutes. Ils sont alors à point.

Je les enlève un à un avec une écumoire, et les plonge dans l'eau fraîche pour les débarrasser de l'acidité qu'a pu leur communiquer le vinaigre. Je les y laisse jusqu'au moment de servir, pour les empêcher de sécher. La sauce et le gratinage les réchaufferont suffisamment.

La sauce

Maintenant, je prépare la sauce.

Pour 7 ou 8 œufs j'emploie :

1/2 litre de lait ;
100 grammes beurre ;
100 — fromage de gruyère râpé ;
20 — farine, soit 2 cuillerées rases ;
10 — sel ;
Poivre, muscade.

Si l'on n'est pas sûr de la qualité du lait, on en prend trois quarts que l'on fait réduire à un demi-litre.

Je fais chauffer le beurre dans une petite casserole ; et quand il est fondu, j'y amalgame la farine : c'est l'affaire de deux ou trois minutes. Je verse alors dans la casserole le lait bouillant, en agitant bien avec le fouet ; puis j'ajoute le sel, les épices et les trois quarts du fromage. Je

mêle le tout, je couvre et je tiens au chaud jusqu'au moment de servir.

Le dressage

Au moment de servir, je passe un peu de beurre sur un plat, je saupoudre de fromage râpé, puis je garnis d'une très légère couche de sauce. Je range alors les œufs dans le plat, en ne les serrant pas trop les uns contre les autres, je les recouvre avec le reste de la sauce, puis je saupoudre avec le reste du fromage. J'ai bien soin de ne pas mettre de beurre ; il tournerait vite en huile et coulerait à la surface avec un aspect peu appétissant.

Il suffit maintenant de trois ou quatre minutes pour faire gratiner le fromage et obtenir une surface bien dorée. Si je dispose du gaz, rien de plus simple que d'exposer le plat à une rampe ardente. Si j'emploie le four ordinaire, le plat doit être placé assez haut dans le four pour que sa surface reçoive la plus forte chaleur. Il faut éviter de le placer sur une plaque chaude, car les œufs durciraient : on le pose sur des briques froides, ou dans un récipient contenant lui-même de l'eau froide.

MAZARIN.

NETTOYAGE DES BIJOUX

Le post-scriptum qui accompagnait l'article paru dans notre numéro du 15 mars, sur le nettoyage des bijoux, a provoqué un nombre inattendu de demandes de petites boîtes contenant sciure de buis, rouge à or et fil d'Angers, ingrédients nécessaires pour l'entretien *at home* des écrins de nos abonnées.

Ces demandes continuant à se produire, nous avons pris nos précautions pour pouvoir y répondre. Le prix des boîtes, rappelons-le, qui doit être joint à la lettre de demande, est de 2 francs (2 fr. 15 pour recevoir franco).



Morue aux Épinards

L'ASSEMBLAGE de morue et d'épinards semble bizarre au premier abord. C'est une préparation fort usitée dans le Midi en général, et à Nîmes en particulier, et dont ne doivent point s'effrayer les amateurs de morue. Ce plat est précieux pour le Vendredi-Saint, car il n'y entre ni beurre, ni lait, ni œuf ; il est surtout très bon avec les épinards nouveaux qui commencent à être assez abondants.

Proportions

Pour 5 ou 6 convives :

- 1 livre de morue ;
- 2 livres brut d'épinards ;
- 5 cuillerées à bouche de bonne huile d'olives ;
- 1 cuillerée de persil haché ;
- 1 anchois salé ;
- 1 gousse d'ail (facultative) ;
- 1 morceau de peau d'orange dite *bigarade*, grand comme une pièce d'un franc ; (on peut s'en dispenser, mais il ajoute une saveur particulière à l'ensemble) ;
- 5 grammes de farine, soit une petite cuillerée à café ;

1 décilitre eau bouillante, soit 1 demi-verre.

Temps nécessaire : 25 minutes.

Choix de la morue

Choisissez de très bonne morue, dans la partie du filet. La peau doit être très noire, et les chairs, d'un blanc très clair comme transparent, doivent figurer des feuilletés bien accentués.

La morue d'un blanc jaunâtre, avec des taches plus foncées, est absolument rance ou détériorée ; il faut donc apporter du soin dans son choix.

Pour dessaler

Mettez la morue dans une terrine en terre, ou un baquet de bois, mais pas dans un récipient de métal qui communiquerait un mauvais goût au poisson.

Cette terrine doit être assez grande pour que la morue y baigne très à l'aise, entièrement recouverte d'eau froide.

Vous l'y laisserez quarante-huit heures, en ayant soin de changer *complètement* l'eau chaque jour, matin et soir. J'insiste sur la nécessité d'égoutter *complètement* toute l'eau avant d'en ajouter de nouvelle, car le sel de la morue tombe au fond du récipient, et c'est donc le fond qu'il importe le plus de renouveler.

Les épinards

La morue ne devant cuire que fort peu de temps, il est de toute nécessité que les épinards et l'assaisonnement soient préparés à l'avance.

Occupons-nous en donc d'abord.

Les épinards nouveaux sont absolument préférables aux anciens pour une préparation dans laquelle on ne les fait pas "blanchir". Car nous ne faisons pas blanchir les épinards ; cet ébouillantage, dans la circonstance, leur enlèverait trop de saveur.

Epluchez-les, lavez-les, égouttez-les et saupoudrez-les de sel, ce qui leur fera rendre plus facilement leur eau.

Prenez-les ensuite par petites poignées et pressez-les fortement entre les mains pour en extraire toute l'eau possible. Cela fait, vous les hachez très finement ; rassemblez-les en tas, et préparez l'assaisonnement.

L'assaisonnement

L'assaisonnement comprend :

Le persil que vous épluchez et hachez fin ;

L'anchois que vous avez trempé cinq minutes dans l'eau fraîche pour le débarrasser de son sel, et que vous hachez aussi après avoir enlevé la peau et les arêtes ;

Enfin la peau d'orange, hachée menu comme le reste.

Quant à l'ail, rigoureusement, on devrait le hacher aussi ; mais, à moins d'en être très amateur, on peut l'ajouter tout entier, de façon à pouvoir le retirer au moment de servir ; de cette manière il ne communique qu'un parfum peu accentué.

Tout ceci étant prêt, passez à la morue.

Cuisson de la morue

La morue étant dessalée à point pour être employée, vous l'égouttez parfaitement. Retirez-en la peau, ainsi que les plus grosses arêtes, puis coupez-la en morceaux carrés d'environ 7 centimètres de côté. Posez-la sur un linge pour achever de l'égoutter et de la sécher.

Saupoudrez une assiette ou un linge sec de deux ou trois cuillerées de farine ; roulez-y les morceaux de morue sur toutes leurs faces.

Versez l'huile nécessaire dans la poêle — préalablement bien nettoyée et essuyée — soit 5 cuillerées. Posez sur feu doux, et dès que l'huile est chaude à point, c'est-à-dire commence seulement à fumer, ajoutez les morceaux de morue.

Faites-les frire toujours sur le même feu doux, sans qu'ils prennent couleur ; c'est-

à-dire qu'il ne faut pas une cuisson complète, parce qu'ils sont destinés à être réchauffés tout à l'heure avec les épinards. Environ 5 à 6 minutes suffisent pour qu'ils soient à point ; il faut les retourner pendant cet intervalle.

Enlevez-les avec l'écumoire, posez-les sur un plat au chaud — mais loin du feu, sans cuire — et jetez immédiatement dans l'huile de la poêle vos épinards hachés.

Cuisson des épinards

Ne cessez pas de les tourner avec la cuiller de bois, toujours sur même feu doux, car la poêle chauffe fort et brûle vite.

Quand les épinards ont perdu leur humidité et que le fond de la poêle est comme sec, soit au bout de cinq à six minutes, saupoudrez-les avec les 5 gr. de farine, en tournant et sans la laisser cuire, puis versez aussitôt le demi-verre d'eau bouillante. Ajoutez ensuite le persil, l'ail, l'anchois, l'orange ; tournez et laissez cuire doucement en remuant fréquemment pendant 5 minutes.

Pour dresser

Quelques minutes avant de servir, remettez les morceaux de morue dans les épinards et laissez-les réchauffer pendant 2 ou 3 minutes. Durant ce temps vous les faites sauter ; mais vous n'y touchez, ni avec une fourchette, ni même avec la cuiller de bois qui briserait et émietterait la morue. Il faut donc empoigner la queue de la poêle à deux mains et faire sauter le tout à la force du poignet.

De cette opération finale dépend toute l'apparence originale et caractéristique du plat ; les morceaux de morue, ainsi sautés, s'enveloppent d'eux-mêmes d'une couche d'épinards. Vous n'avez plus qu'à les laisser glisser sur un plat bien chaud et à servir tout de suite avec assiettes brûlantes.

Observations

Si l'on emploie de vieux épinards, il ne faut pas non plus les faire blanchir. Mais on doit les faire cuire plus longtemps et ajouter un peu plus d'eau bouillante.

Rappelons encore que, si la provision à dessaler est forte, mieux vaudrait la mettre dans un filet suspendu dans une grande terrine, ou sur une claie plongée à mi-hauteur.

Voilà pourquoi : l'eau salée étant plus lourde que l'eau pure, dès que celle qui entoure la morue a absorbé un peu de sel, elle descend au fond du vase. Et s'y saturant rapidement, elle ne dissout plus le sel du poisson ; la partie inférieure de ce dernier repose dès lors dans une véritable saumure.

LA VIEILLE CATHERINE.



RENOUVELLEMENTS

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

Cette échéance est importante, correspondant à la date de création du journal. Ceux de nos abonnés qui voudront envoyer eux-mêmes le montant de leur renouvellement, sont priés de le faire avant le 18 avril. A cette date nous percevrons par la poste le prix des réabonnements qui ne nous seront pas parvenus, en joignant cinquante centimes pour frais de recouvrement.

Nous prions nos abonnés des pays étrangers où le recouvrement par la poste n'est pas possible pour nous, de vouloir bien nous adresser leur renouvellement eux mêmes sans retard.



SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE



Voici une façon originale de perfectionner la vulgaire salade d'oranges, fort usitée dans les colonies.

Cette recette est tout à fait de saison, et les éléments qu'elle exige sont aujourd'hui faciles à se procurer.

Nous sommes, en effet, à l'époque où l'on mange les meilleures oranges à Paris, sanguines ou autres. Les bananes et les noix de coco sont également fort bonnes en ce moment, et l'on en trouve aujourd'hui à peu près partout. L'important est d'avoir de bonnes oranges, et d'employer des bananes à point, ni trop vertes ni trop mûres.

Proportions

Pour 10 personnes :
 6 oranges ordinaires ;
 6 oranges sanguines ;
 6 bananes ;
 1 noix de coco ;
 250 gr. de sucre en poudre ;
 1/2 bouteille de vin de champagne, environ.

Temps nécessaire pour la macération : environ deux heures.

Préparatifs

Ouvrez la noix de coco en la fendant avec une hachette. Réservez-en le lait — si vous l'aimez — pour en ajouter un peu à la salade.

Enlevez les chairs de la coquille, et après avoir pelé légèrement la partie noire, râpez-les sur une râpe ordinaire bien propre.

Epluchez les bananes, coupez-les en deux tronçons par le travers, puis coupez chaque tronçon dans le sens de la longueur en lames minces de deux ou trois millimètres d'épaisseur.

Pelez les oranges avec un petit couteau bien affilé de façon à mettre immédiatement la chair à vif; il faut donc enlever du même coup l'écorce et la peau blanche.

Coupez ensuite les oranges en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur.

Enlevez les pépins avec la pointe du couteau.

Le dressage

Prenez un compotier creux, une jatte ou un saladier de cristal.

Mettez au fond une couche d'oranges sanguines que vous saupoudrez largement de sucre, une couche de bananes que vous saupoudrez également de sucre, puis une couche de noix de coco râpée sur laquelle vous semez encore du sucre. Continuez par une couche d'oranges *jaunes*, que vous saupoudrez toujours abondamment de sucre. Recommencez une nouvelle série de couches semblables en mettant toujours plus de sucre sur les oranges que sur les bananes et le coco.

Laissez macérer au frais — sur la glace si c'est possible — pendant une heure et demie à deux heures avant de servir. Au moment de servir seulement, versez sur la salade le vin de champagne, ou bien un demi-verre de lait de coco si vous ne voulez pas y mettre de vin.

Les oranges doivent fournir au contact du sucre, un jus assez abondant. Mais comme on ne saurait préciser de quantité à cet égard, il conviendra de mesurer la quantité de vin de champagne d'après le plus ou moins de jus qu'elles auront rendu.

MAZARIN.

Menus

PETITS RADIS NOUVEAUX
ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
PIEDS DE PORC TRUFFÉS
ESCALOPES DE VEAU AUX ÉPINARDS
CRÊPES DU " POT-AU-FEU "



POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR
CROQUETTES DE VOLAILLE
LANGUE DE VEAU BRAISÉE AUX NOUILLES
ROSBIF
PURÉE DE CHICORÉE
PUDDING DE CABINET

MOULES A LA MARINIÈRE
RAIE AU BEURRE NOIR
SALADE DE LENTILLES
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE DU COUVENT
MORUE AUX ÉPINARDS
MACARONI AU GRATIN
SALADE DE CHOU-FLEUR
POMMES AU BEURRE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
ANDOUILLETTE GRILLÉE
CÔTE DE VEAU FOYOT
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU BEURRE
GÂTEAU BRETON



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
SAUMON SAUCE MOUSSELINE
JAMBON AUX ÉPINARDS
POULE AU POT A L'ITALIENNE
SELLE D'AGNEAU ROTIE
PETITS POIS NOUVEAUX
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

OMELETTE AUX CROUTONS
HADDOK GRILLÉ
ARTICHAUTS A L'ITALIENNE
PATÉ DE SAUMON
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE A LA PURÉE DE POIS
TURBOT SAUCE GENEVOISE
TIMBALE DE MACARONI
CANARD SAUVAGE ROTI
ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT



AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Tout le poisson a augmenté dans de fortes proportions : le temps est mauvais et la consommation est plus forte que pendant les carêmes précédents.

Le saumon, que l'on a pu se procurer pendant quelques jours à 5 fr. 75 et 6 francs le kilo, est remonté à 7 et 8 francs. La truite saumonée, plus rare, vaut de 12 à 14 francs. La petite truite de rivière reste stationnaire : 7 francs et 7 fr. 50 ; elle est très bonne.

Le turbot a quitté le cours auquel il se maintenait depuis plusieurs mois : de 3 francs il a passé à 4 et 5 francs le kilo.

Mulet : 5 francs le kilo — Bar : 6 francs — Sole : 4 francs à 4 fr. 50.

Le maquereau, un peu plus abondant, reste cher : 90 centimes à 1 fr. pièce.

Merlan : 2 francs et 2 fr. 25 le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 francs le kilo.

Peu de dorades : 2 francs pièce.

La raie est hors de prix : 3 francs et 3 fr. 50 une petite ; 5 francs une moyenne.

Colin : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 la pièce d'environ 4 livres.

Langouste : 5 francs le kilo.

Homard : 6 francs.

La crevette rose de Bretagne, ou bouquet, est toujours introuvable. La crevette rose de Bordeaux, peu appréciée, vaut environ 15 francs le kilo — Crevette grise : 2 francs à 3 francs.

Les moules ont un peu diminué : 20 centimes le litre au lieu de 25.

Le goujon reste à 6 francs le kilo.

Eperlans : 1 franc la livre.

Commencement des cuisses de grenouilles : 80 centimes la douzaine.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous touchons à la fin de la saison du gibier.

Les bécasses deviennent rares, et, à moins d'être étiques, valent de 5 fr. 50 à 7 francs. La chasse ferme à la fin du mois.

Très peu de bécassines : 3 francs à 3 fr. 50, et elles sont maigres.

On voit encore quelques gelinottes : 2 fr. 75 à 3 fr. 25 ; et des coqs de bruyère : 15 à 17 francs les gros ; 5 francs les petits tétras.

Le renne et le marcassin sont à peu près finis.

Les lapins de garenne sont mauvais.

Par contre, le gibier d'eau est assez abondant.

Canards sauvages : de 3 fr. 50 à 5 fr. 50.

Les pilets, qui sont canoniquement maigres, ne coûtent pas plus de 3 à 4 francs. Rappelons que seuls le pilet à tête rousse et le pilet dit "siffleur", au plumage pommelé sont recommandables. Le pilet à tête noire est exécration.

Sarcelles : 2 fr. 50 à 3 fr. 50.

Les vanneaux, gibier peu savoureux, en dépit du proverbe, sont assez abondants : 80 centimes à 1 franc.

Les pluviers sont moins rares. Ils sont fort recherchés à 1 fr. 50 et parfois 2 francs pièce.

On trouve des poulets à tout prix, mais les poulets tendres sont rares et chers : 4 francs à 4 fr. 50 au minimum — Poulardes : 8 à 12 francs. On a de bonnes poules à 5 et 6 francs.

Les pintades sont toujours chères : 4 fr. 50 et même 6 francs en beau choix.

Quelques dindonneaux : 10 à 14 francs.

Canetons nantais : 8 à 10 francs — Rouennais : 12 à 15 francs.

Les escargots commencent à marcher et cesseront bientôt d'être comestibles.

LÉGUMES

Les légumes sont, en général, moins chers, bien que la fraîcheur des nuits retarde leur végétation. La primeur est toujours fort en retard.

Les haricots verts d'Espagne valent toujours de 1 fr. 30 à 2 fr. 25 suivant grosseur. Les haricots nationaux, cultivés en serre, se vendent dans d'appétissantes petites caisses contenant environ une livre, 3 fr. 50 et 4 francs.

Petits pois d'Afrique : 50 et 60 cent. la livre, non écossés. Ecossés : 2 fr. 50 à 3 francs le litre.

Pois mange-tout : 80 centimes la livre.

Commencement des fèves de marais : 60 et 70 centimes la livre.

Les carottes nouvelles sont petites et sans beaucoup de goût : 2 fr. 50 à 3 francs la botte.

Apparition des morilles : 8 et 10 francs la livre.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique sont fort abondantes, et bonnes. Les choisir couvertes de terre jaunâtre et à pelure mince s'enlevant facilement : 30 et 35 centimes la livre. Celles qui ont une teinte grise sont fort inférieures ; elles se vendent 5 centimes de moins.

Les tomates d'Egypte sont à peu près finies ; celles du Sénégal, fort belles, valent de 1 fr. 25 à 1 fr. 75 la livre.

Les petites asperges vertes ont baissé : 60 à 75 centimes la botte. Les grosses asperges du Midi sont assez abondantes : on a une jolie botte pour 6 à 7 francs.

Commencement de la rhubarbe.

Excellents petits radis roses à 20 et 25 centimes la botte.

Les endives ne sont plus bonnes : 35 centimes la livre. Dans quelques jours elles seront finies, ainsi que les crosnes.

Les salsifis touchent aussi à leur fin : 40 centimes la botte. Il n'y a plus de cardons.

Le prix des choux-fleurs est fort variable : ceux de Nice, bien blancs, valent de 1 franc à 1 fr. 50 ; ceux d'Angers, jaunes, fort inférieurs, varient de 40 à 80 centimes.

Artichauts du Midi bons pour cuire : 30 à 60 centimes.

Fin des choux de Bruxelles et du céleri.

L'oseille est revenue à un cours normal : 25 et 30 centimes la livre.

De même les épinards : 15 et 20 centimes la livre, les anciens ; les nouveaux, 25 et 30 cent.

SALADES

La salade est revenue à des prix raisonnables.

Mâche : 20 et 25 centimes la livre — Pissenlit blanc superbe : 30 et 40 centimes.

Escarolle, chicorée, laitue : 40 et 50 centimes la livre.

Mignonnette : 80 centimes à 1 franc la livre.

La barbe de capucin est à peu près finie — On trouve de la romaine nouvelle à 40 et 50 centimes la botte.

FROMAGES DE SAISON

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

L'année a été mauvaise pour le Coulommiers qu'il est déjà à peu près impossible de trouver bon.

Le Pont-l'Évêque redevient bon.

FRUITS

Le dernier beau raisin vaut de 6 à 7 francs la livre.

Les premières fraises, de 75 centimes à 2 fr. 50 le petit pot ; la petite caisse : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Beaucoup de bananes : 20 et 25 centimes.

Grand arrivage de noix de coco et d'ananas des Açores que l'on trouve depuis 3 francs jusqu'à 7 et 8 francs.

C'est le plein moment des oranges sanguines.

Nous appelons l'attention de nos abonnés sur l'annonce de la maison Gilot où l'on est assuré de trouver des produits de 1^{er} choix.



Poule au Pot à l'Italienne

Les jeunes poulets sont en ce moment rares et fort chers ; il faut donc souvent se contenter des poules.

La poule au pot à l'Italienne présente toutes sortes d'avantages : préparation simple et rapide ; au contraire des sautés qui doivent être servis immédiatement, elle peut attendre, et la sauce peut se préparer d'avance ; enfin, elle améliore sensiblement le bouillon dans lequel elle cuit.

Proportions

Pour une poule d'environ 3 livres, suffisant à 5 ou 6 convives :

125 gr. de jambon maigre cuit, ou de langue cuite à l'écarlate ;

125 gr. de champignons ;

60 gr. d'oignon épluché, soit 3 cuillerées à bouche ;

30 gr. de beurre, soit gros comme un œuf de pigeon ;

10 gr. de farine, soit 1 cuillerée rase ;

5 gr. d'échalote (facultatif) ;

2 décilitres de jus ou de très bon bouillon réduit et 1 décilitre de vin blanc ;

1 cuillerée à café de jus de citron ;

1 bouquet garni : persil, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier.

Temps nécessaire : 1 heure.

La poule

Choisissez une volaille ni jeune ni vieille : jeune elle n'aurait, ainsi préparée, pas assez

de goût ; vieille, elle serait trop dure, le temps de cuisson devant être très limité.

Après l'avoir vidée, flambée et troussée pattes en dedans, plongez-la dans la marmite du pot-au-feu, pleine de bouillon non dégraissé en ébullition. Faites reprendre l'ébullition, couvrez la marmite, et laissez cuire à petit bouillon pendant 40 à 50 minutes, selon l'âge de la bête et sa grosseur. En tout cas, elle doit être tenue plutôt pas trop cuite.

Pour vous assurer du degré de cuisson, vers la fin, piquez profondément une des cuisses, dans le pilon, avec une aiguille à brider : si le jus sort blond, elle est à point ; s'il est très rosé, laissez encore quelques minutes.

Préparatifs pour la sauce

Epluchez l'oignon, hachez-le très fin ainsi que l'échalote, et mettez à part.

Coupez la partie sablonneuse des champignons, lavez-les vivement à l'eau fraîche et égouttez les sur un linge. Ne les pelez pas et hachez-les tels quels, très finement.

Hachez le persil séparément et réservez-le.

Quant au jambon, enlevez-en tout le gras et taillez-le en petits morceaux longs de 2 centimètres, très minces comme une julienne, soit environ 2 ou 3 millimètres d'épaisseur.

Si vous employez de la langue au lieu de jambon, vous en enlevez de même toutes les parties grasses, mais vous la coupez en petits dés, de la dimension de un demi-centimètre, tout au plus. Mettez les morceaux de langue ou de jambon de côté avec le persil, ils seront employés en même temps.

La sauce

Prenez une petite casserole, mettez-y le beurre avec l'oignon et l'échalote ; posez sur feu modéré et faites cuire 5 minutes, en

remuant souvent ; l'oignon et l'échalote doivent tout au plus blondir.

Ajoutez les champignons que vous laissez sur le feu, en remuant également jusqu'à ce que toute leur humidité soit réduite, soit encore 5 ou 6 minutes.

Quand vous voyez le fond de la casserole bien sec, saupoudrez les champignons avec la farine, tournez pour mélanger, et versez immédiatement vin et jus, petit à petit, en tournant pour bien délayer.

Ajoutez le bouquet garni, faites bouillir ; et quand l'ébullition est bien déclarée, retirez la casserole sur le coin du fourneau où vous la laissez seulement mijoter pendant 10 minutes, à découvert.

Le dressage

Pendant ce temps vous sortez la poule de la marmite.

Egouttez-la et découpez-la comme d'habitude ; c'est-à-dire enlevez les cuisses d'abord, les ailes, puis la poitrine en un seul morceau. Séparez les cuisses en deux, et mettez tous ces morceaux, soigneusement égouttés de tout liquide et de toute graisse, dans une casserole à fond un peu large.

Dégaissez la sauce qui, pendant qu'elle mijotait, a dû montrer un peu d'écume à sa surface ; retirez-en le bouquet et versez-la sur les morceaux de poule. Ajoutez en même temps le jambon ou la langue. Remuez bien le tout ensemble, couvrez aux trois-quarts avec le couvercle, et laissez mijoter sans bouillir, avec seulement un léger frémissement, pendant encore une dizaine de minutes.

Au moment de servir, dressez les morceaux dans un plat bien chaud ; ajoutez à la sauce le jus de citron, une pincée de poivre, le persil, et versez-la sur la poule. Servez alors immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.



ŒUFS EN CHOCOLAT

Lorsque, en contemplant les œufs en chocolat gigantesques qui décorent tant de vitrines aux approches de Pâques, je m'étais souvent demandé chez quel peuple barbare l'industrie française peut écouler ce cacao artistique. Je suis aujourd'hui fixé : personne n'en veut.

Par contre, l'œuf « raisonnable », depuis longtemps déjà en décadence, jouit encore d'une certaine faveur.

Parmi les grandes maisons de Paris, la maison Masson est la seule qui adapte le chocolat aux exigences pascales. Et chaque année, du 2 janvier au vendredi saint, elle occupe un nombreux personnel pour cette fabrication spéciale, d'ailleurs fort simple.

Le chocolat en pâte est étalé dans une coquille de fer blanc représentant une moitié de l'œuf. On l'égalise à coups de pince, on le fait sécher, puis on réunit deux moitiés que l'on maintient l'une contre l'autre à l'aide d'un ruban de soie, après avoir rempli l'intérieur de bonbons. Les modèles de 5 fr. et de 10 fr. sont d'une vente courante.

Les œufs monstres atteignent des prix fort supérieurs. A moins d'être faits sur commande, les plus gros ne dépassent pas 37 centimètres de haut, et leur poids est d'environ 2 kilos 300 gr. A 20 fr. le kilo, prix

du détail, cela fait 46 fr. — sans compter le remplissage.

La fabrication est pourtant aussi simple que celle des petits œufs : quand le moule est bien poli — point important pour obtenir une surface brillante, sans une tache — on moule chaque moitié en une demi-heure.

Les œufs « artistiques » exigent plus de travail. Les décors sont faits à l'aide d'un cornet rempli de pâte que l'ouvrier presse, au gré de son inspiration. Cette pâte est plus grasse que la pâte ordinaire, et pour l'empêcher de blanchir en vieillissant, on badigeonne l'œuf entier avec un vernis au benjoin, dont le goût s'harmonise médiocrement avec celui du cacao.

L'élévation des prix est due en partie aux risques de casse et au peu de débit ; c'est à peine si l'on vend 50 gros œufs par an.

Car, fait inattendu, l'œuf parisien ne s'exporte pas. L'Angleterre le dédaigne, la Russie lui préfère des œufs en verre, l'Allemagne, en fait d'œufs de Pâques, fabrique des lièvres en chocolat à toutes les sauces : lièvres musiciens, lièvres faisant le salut militaire, et surtout... lièvres couvant des œufs.

Il y a un an ou deux, cependant, le roi Milan expédia à Belgrade un œuf d'un mètre de haut qu'il fit accompagner par un courrier de cabinet. Cette fantaisie, qui lui coûta 4,000 fr., n'était pas en chocolat, mais en carton recouvert de satin et de dentelles.

Le cartonnage est d'ailleurs le triomphe des chocolatiers parisiens. Ces boîtes originales, à la forme parfois excentrique, mais souvent amusante, qu'ils exhibent chaque saison, font la joie des étrangers. Certaines trouvailles ont un succès que le public ne soupçonne pas. Il en est une surtout qui fera époque dans les annales de la confiserie : c'est le bonhomme Noël à bicyclette, imaginé il y a deux ans par la maison Masson. On ne put suffire aux demandes, le monde entier réclama cet objet d'art dont nos soldats trouveront peut-être des exemplaires dans le palais de la reine de Madagascar.

FLIRT.



CHEZ LE DENTISTE

DEPUIS quelques jours, on n'entend parler que de dentistes. La fin malheureuse d'un Parisien tué en quelques heures par l'extraction d'une molaire a éveillé bien des inquiétudes, et chacun commente à sa façon l'étendue d'un danger auquel nous nous exposons toutes en général avec une parfaite inconscience. Car si nous redoutons parfois que le dentiste nous procure une sensation désagréable, nous ne craignons guère qu'il nous fasse passer de vie à trépas.

Ces accidents, d'ailleurs fort rares, sont d'autant plus troublants que nous avons des notions très vagues sur les circonstances susceptibles de les provoquer, et sur les précautions à prendre pour les éviter. Essayons donc de préciser la question.

*
* *

L'enquête ouverte pour fixer les responsabilités dans l'accident qui nous occupe, n'a pas encore donné de résultats. Voici quels seraient les points établis : le premier dentiste chez lequel se présente M. de Ch..., refuse de l'opérer sous prétexte qu'il a une fluxion. Le malade, souffrant beaucoup, s'adresse à un autre praticien qui n'a pas les mêmes scrupules. Il rentre chez lui, allégé de sa molaire, et, le lendemain matin, on le trouve mort.

A ce récit, il n'est sans doute personne qui n'ait loué la sagesse du premier dentiste, condamné l'imprudence du second, et trouvé assez naturel le résultat final. Car toutes celles d'entre nous qui ont connu la rage de dents, ont été élevées dans cette idée qu'un dentiste ne doit jamais dégarnir une mâchoire affectée d'une fluxion.

C'était la règle admise autrefois, mais les dentistes actuels ne voient là qu'un préjugé créé par le défaut d'habileté des opérateurs et par la défectuosité de leur matériel.

Pendant longtemps, en effet, la clé, l'hor-

rible clé fut l'instrument préféré des spécialistes. Donc, pour peu que la gencive fût boursofflée et recouvrit plus ou moins la dent malade, l'opération devenait fort difficile, parfois même impossible.

Aujourd'hui, cet instrument barbare est abandonné par tout praticien qui se respecte; et des pinces perfectionnées, nommées davières, permettent de cueillir la dent en tout état de mâchoire.

Non seulement les sommités de l'Ecole dentaire de Paris ne voient aucun inconvénient à opérer une personne atteinte de fluxion, mais l'extraction leur paraît le moyen le plus rationnel de guérison, puisqu'elle ouvre une issue aux matières dont l'accumulation dans le tissu cellulaire des gencives détermine l'abcès ou l'œdème, c'est-à-dire le simple gonflement.

Détail typique : le refus par un dentiste d'opérer M. de Ch..., ne prouve nullement qu'il ne fût lui-même partisan de cette théorie. Car c'est le grand « chic » chez certains praticiens, de décliner toute invitation à l'extraction : Nous n'arrachons pas les dents, déclarent-ils avec un dédain superbe, nous les soignons.

*
* *

Mais, dira-t-on, peu importe la théorie, puisqu'en pratique le monsieur est mort. C'est une objection sérieuse. Il est facile cependant de la ramener à sa juste valeur.

Deux genres d'accidents peuvent se produire après l'extraction d'une dent : l'infection et l'hémorragie. Voyons dans quelle mesure une fluxion est susceptible de les favoriser.

*
* *

Peu de plaies se guérissent aussi vite que celles de la bouche; c'est un fait incontesté que l'on explique de diverses façons. Suivant les uns, le tissu cellulaire qui tapisse la cavité buccale, possède la propriété d'absorber, d'étouffer en quelque sorte les microbes; d'autres, attribuent le phénomène à la quantité innombrable de microbes que nous entretenons dans la bouche. Ces petits lous,

occupés à se dévorer entre eux, n'ont pas le temps de nous manger.

Malgré cela, une plaie dans la bouche peut s'envenimer, au moment surtout où elle est « béante ». Si l'on crée cette plaie dans un milieu malsain — c'est le cas quand la bouche n'est pas rigoureusement propre, et surtout quand la gencive est abcédée — le danger est évident. Son étendue est très variable, suivant les tempéraments ; chez les diabétiques, par exemple, l'infection se produit avec une incroyable facilité. Elle peut avoir deux conséquences : ou un empoisonnement général du sang, ou une extension de l'inflammation jusqu'aux larynx, inflammation déterminant un gonflement des tissus qui coupe la respiration. Tel semble être le cas de M. de Ch.

Or, il est très facile de parer à ce danger : il suffit d'aseptiser la bouche avant et après l'extraction par un lavage au salol ou au sublimé. Un dentiste de quatrième ordre, seul, peut encore négliger une précaution aussi élémentaire.

*
**

Quant à l'hémorragie, c'est une autre affaire ; le dentiste ne saurait la prévoir, ni l'empêcher de se produire.

Il est certaines personnes dont le sang ne demande qu'à sortir, et pour qui la moindre écorchure est mortelle. Ce sont des cas exceptionnels, dont il n'y a guère à se préoccuper.

Mais, même, chez les tempéraments robustes, l'extraction d'une dent est parfois suivie d'une hémorragie assez abondante. Le diable, c'est que l'on ne sait pas tout de suite à quoi s'en tenir. La dent arrachée, on se rince rapidement la bouche, et l'on rentre chez soi en se disant que la gencive va saigner encore pendant une heure ou deux, le temps pour le sang de former un caillot obturateur. Si l'hémorragie continue, il est bien rare que l'on se décide à retourner chez le dentiste. On attend qu'elle cesse d'elle-même, et l'on compte pour cela sur le repos de la nuit.

Au temps déjà lointain, hélas ! où j'avais

pour unique souci de mettre un frein à la turbulence native que me reprochaient les dames du couvent qui me posséda six mois, je dus confier ma bouche au dentiste de l'établissement, un vilain homme dont la brutalité est restée légendaire. L'hygiène de la bouche était alors peu avancée, et l'on n'y regardait point à trois fois, comme aujourd'hui, avant de se décider à cueillir une dent de jeune fille. L'artiste m'enleva donc une molaire — la seule dent qui me manque ; — et non content de m'avoir fait beaucoup de mal, il trouva indispensable... de me mettre à la diète.

Ce régime inattendu n'empêcha point une hémorragie assez forte de se produire. Je la supportai toute la journée, ces dames et moi-même n'y attachant aucune importance. Je me couchai sans la moindre préoccupation, et je dormis même très bien.

Mais quel réveil ! J'entends encore les cris d'effroi qui répondirent au *Benedicamus Domino* de la dame surveillante. En ouvrant les yeux, j'aperçus ma plus proche voisine de dortoir tombée en syncope près de mon lit ; en me retournant sur mon oreiller, je le vis complètement couvert de sang. On m'avait crue assassinée.

Je me portais d'ailleurs à merveille, et mon sang avait cessé de couler. Mais il aurait pu m'étouffer.

L'accident eut du moins un résultat heureux : le couvent changea de dentiste.

Sauf des cas fort rares, ces hémorragies sont faciles à arrêter. Le perchlorure de fer, jadis préconisé, laissait une plaie plus large que celle qu'il cicatrisait. On l'a abandonné, ainsi que tous les autres cautérisants, et l'on recourt aujourd'hui aux coagulants. Le tannin, et surtout la poudre d'antipyrine qu'on applique sur la gencive déchirée donnent de merveilleux résultats. Mais encore faut-il se donner la peine de les employer ; toute la question est là.

**

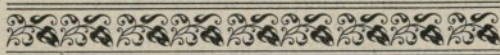
En résumé, on prévoindra les complications qui peuvent suivre l'extraction d'une dent :

1° Par un lavage antiseptique de la bouche avant et après l'opération ;

2° Par l'intervention du dentiste ou du médecin dès que l'hémorragie semble devoir persister.

Il y aurait encore à examiner un autre cas : celui des accidents provoqués par l'anesthésie en général et, en particulier, par la cocaïne, aujourd'hui si à la mode pour l'extraction sans douleur. Ce sera l'objet d'une ultérieure causerie.

DOCTORESSE EVA.



ORFÈVRES

A visiter en ce moment les modistes on se croirait entrée par mégarde dans un magasin de fleuriste : il n'y a que des fleurs sur les chapeaux, en profusion, pressées les unes contre les autres, volumineuses et extraordinaires. Les gigantesques pensées surtout, larges comme des soucoupes et dans les teintes les plus fantaisistes, sont une des primeurs de la mode actuelle.

Par ci, par là, une aigrette de ruban, une aile ou un oiseau émerge de ces plates-bandes, mais l'impression première est causée par l'amorcellement des fleurs.

Il est cependant tout à présumer que le premier enthousiasme printanier passé, on réagira contre cet excès. Les bonnes maisons, du reste, montrent déjà une certaine modération, maintenant que les modistes de l'étranger et de la province ont emporté les modèles les plus exagérés ; en somme des ballons d'essai.

C'est ainsi qu'on a vu les capotes-guirlandes en grosses fleurs tassées et aplaties, enfoncées sur la tête jusqu'aux oreilles, et qui, avec le volume exagéré des bandeaux tombants, donnaient aux femmes un air mythologique quelque peu ridicule.

Beaucoup de grosses roses roses, toujours des paquets de violettes, et de feuillage en quantité.

Comme pailles, de très légers treillis à reliefs, dans des teintes vives : cerise, violet, bleu-bluet, etc. ; beaucoup de vert, mais un vert franc, vert-épinard.

On fait même, spécialement pour cette dernière teinte, une paille genre copeau, recouverte de soie et qui, légère et surtout luisante, produit l'effet d'herbes tressées.

Des rubans pékinés, des rubans glacés, mais presque plus de clinquant devenu populaire et trop bon marché.

Les chapeaux, dits chapeaux ronds, sont énormes ; ceux-là seraient les plus réussis en ce moment, leurs dimensions étant mieux en rapport avec une profusion de fleurs ; on a tendance à s'inspirer pour eux des modes Louis XVI.

Les capotes ou toques sont composées la plupart d'un fond absolument plat comme une assiette, élargi vers les oreilles, et entouré de fleurs en paquets serrés, avec touffes plus proéminentes de chaque côté un peu au-dessus des oreilles, et prolongement de la garniture par derrière, emboitant le chignon. Ces touffes, sur le côté, exigent de toute nécessité des cheveux très bouffants, très soufflés, dans lesquels l'oreille, tout en apparaissant, est un peu perdue. On ne porte plus de brides du tout, et par conséquent, ce sont les cheveux qui doivent accompagner les côtés du visage dans cet espace compris entre l'oreille et la nuque.

*
*
*

Pour les petites filles et les grandes fillettes, toujours la forme ronde un peu cloche, garnie de larges rubans de taffetas. Mais moins de pailles fantaisie, sans doute parce qu'elles ne sont pas très solides et se prêtent mal aux transformations l'année suivante. Je signale une cloche en paille beurre entourée d'une grosse couronne en coques de ruban rose vif ; même disposition en ruban orange sur paille de riz blanche.

Un très joli et simple modèle vu dans une spécialité pour enfants et jeunes filles : grande cloche en paille anglaise noire ; sur la passe, une jonchée de marguerites à longues tiges souples, mélangées de quelques herbes mon-

tées irrégulièrement et tombant jusqu'à trois ou quatre centimètres du bord. Devant, tout contre la calotte, grand nœud en large ruban de taffetas coquelicot, composé de quatre coques et de deux bouts. Derrière, deux petits nœuds-choux en même ruban arrêtent la guirlande de marguerites.

L'ensemble est vraiment charmant, bien jeune et d'un porter très facile, ce rouge coquelicot allant avec tout.

Toujours, pour les petites filles, les grandes capelines bonne-femme rabattues sur les oreilles, en paille légère avec coques très enlevées sur la passe. C'est à la mode, c'est très chic, mais bien chaud et gênant pour l'été; aussi continuent-elles à faire exception.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

COLLECTIONS ET RELIURES

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.

Quant à nos reliures électriques, le prix en est de deux francs en nos bureaux; 2 fr. 50 par la poste, Paris ou province.

Pour deux ou plusieurs reliures en province, 2 fr. par reliure, plus 0 fr. 85 de port.

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

COURRIER

Palmyre. — Il n'existe pas de maison de ce nom avenue de l'Opéra.

Comte d'A. — Pour les crêpes de chez Pailard, préparez 50 gr. de beurre en crème, ajoutez 20 gr. de sucre et 3 petits verres de fine champagne. Glacez les crêpes avec cet appareil et pliez les en quatre. On peut encore les asperger de cognac que l'on fait flamber.

S. N. — Le haddock se vend 1 franc la livre dans les meilleures maisons, chez Gilot entre autres.

De B. — Pour les envois de poisson, nous pensons que vous serez très satisfait de la maison Guérout indiquée dans nos annonces.

R. Mayenne. — Bonne note est prise pour les pains d'anis et les pains à la fleur d'orange.

Plombières. — Pour un litre de crème, si on tourne la sorbetière à la main, il faut environ 40 minutes, en détachant quatre ou cinq fois la crème qui se prend contre les parois de la sorbetière. Si on tourne avec une manivelle, il faut 25 minutes. — Si on ne tourne pas du tout, elle est trop prise au bord, et ne l'est pas à l'intérieur; et ce qui est pris est rempli de glaçons, signe caractéristique d'une très mauvaise glace.

Château de P. — La recette des œufs pochés à la gelée a paru le 1^{er} août 1894. Pour la crème renversée à l'orange, procédez comme pour une crème au caramel. Quand le lait a bouilli, faites infuser du zeste d'orange qui disparaît quand vous passez la crème avant de la mouler.

Une Maîtresse de maison. — La salade japonaise — pas celle d'Alexandre Dumas — comprend : moules cuites comme quand on veut les faire à la marinière, huitres blanchies dans leur eau, céleri cru, pommes de terre cuites à l'eau et truffes cuites ou crues selon le goût. Assaisonner d'une mayonnaise fortement relevée.

Boulogne. — Chez Voitelier, à Mantes.

A. G. — Vous pouvez faire de la confiture de mandarines en suivant les indications données pour la confiture d'oranges, dans le courrier du 15 février 1895.

T. — Pour les darioles, garnissez de petits moules à babas avec de la pâte feuilletée, travaillée lentement et bien reposée pour qu'elle ne se retire pas quand vous garnissez le moule. Prenez 4 œufs, 125 gr. sucre, 60 gr. farine, 1/2 litre lait froid. Travaillez œufs, sucre et farine, ajoutez lait, fleur d'oranger. Remplissez les moules et faites cuire à four doux. Le chapeau se forme tout seul.

De C. — Vous pouvez vous faire expédier de bon beurre par la laiterie de Corneux, par Gray, Haute-Saône.

B. V. — Adressez-vous pour le petit collet à Mlle Pacaud, 55, rue St-Lazare.

Courbevoie. — Pour la timbale milanaise, on fait pocher du macaroni suivant les règles ordinaires, et on le lie avec de la sauce tomate et du fromage. On ajoute à volonté des petites lames de jambon, langue écarlate, rognons et crêtes de coq.

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

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

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.
Tarif sur demande.

TRUFFES CONSERVÉES

format	1/16	1/8	1/4	1/2	1/1
Truffes pelées, extra, en boîte..	1.15	2.65	5.25	10 »	20 »
— en flacon.	1.20	2.60	4.90	9.50	19 »
— brossées, extra, en boîte	0.85	2 »	3.90	7.75	15.50
— en flacon.	0.85	1.90	3.50	6.90	13.80
— pelées, 1 ^{re} ch. en boîte..	1 »	2.25	4.30	8.65	17.25
— en flacon.	1.05	2.10	4 »	8 »	16.10
— brossées, 1 ^{re} ch. en boîte.	0.70	1.60	3 »	6 »	12 »
— en flacon.	0.75	1.65	2.95	5.75	11.20
— pelées, 2 ^{me} ch. en boîte.	0.75	1.55	2.95	5.75	11.20
— brossées, 2 ^{me} ch. —	0.50	1.05	1.85	3.45	6.90
— en morceaux, —	0.50	0.85	1.60	3.15	6.35
Pelures de truffes. —	0.40	0.70	1.25	2.45	4.90

POISSONS SALÉS, FUMÉS, MARINÉS

Caviar de Russie.	le 1/2 kilog.	8 »
— d'Astrakan légèrement salé.	—	16 »
Saumon fumé de Hollande.	— au cours.	
Sproouts de Hollande.	le paquet..	0.25
— de Kiel.	la douzaine.	1 »
Haddock (merluque fumée).	le 1/2 kilog.	1.20
Kippers (harengs anglais, fumés et non salés).	la pièce » 20 et » 30	
Harengs fumés	la pièce, 10, 15 et 20	
— de Hollande (très gros).	—	0.35
— de Hollande entiers (marinés au vin blanc).	le 1/4 baril.	2.25
— de Hollande roulés (marinés au vin blanc).	le flacon...	1 »
— — — — —	1/8 baril...	1.75
— du Helder (Rollmops).	le 1/2 baril.	7 »
— de la Baltique.	la 1/2 boîte.	7 »
Sardines de Norvège marinées vin blanc	la 1/2 boîte.	1.40
— — — — —	la boîte....	1.90
Filets de harengs saurs.	1/4 boîte..	0.60

Truites de rivière de Norvège

fumées à l'huile	1/2 boîte ..	1.20
— — — — —	la boîte....	2.25
Appétit Sild (filets d'anchois).	—	1.10
Harengs marinés de Dieppe.	—	0.90
Anchois de Collioure, au sel	le 1/2 kilog.	1.25
— de Norvège	1/8 baril...	1.50
— — — — —	1/4 baril...	2.50
Sardines russes	1/8 baril...	1.75
— — — — —	1/4 baril...	2.75
Queues d'écrevisses (conservées en saumure).	1/4 flacon.	1.45
— — — — —	1/2 — .	2.70
— — — — —	le flacon..	5 »
Beurre d'anchois extra	la 1/2 boîte.	0.70
— — — — —	la boîte....	1.15
Huitres Pignolet (hors-d'œuvre) —	—	2 »
Maquereaux marinés de Dieppe.	—	1.25
Morue d'Islande, filets.	le 1/2 kilog.	1.20
— — — — —	entière	0.70
Langues de morue.	—	0.70
Homards au naturel	1/4 boîte...	1 »
— — — — —	1/2 — ...	1.60
Saumon.	1/4 — ...	0.95
—	1/2 — ...	1.50

POISSONS A L'HUILE

	1/4 boîte	1/2 boîte
Sardines Rœdel.	0.90	1.75
— — sans arêtes	1 »	1.75
— — françaises extra	1.50	2.50
— des Princes (Pellier frères).	1.40	2.30
— des Gastronomes (Amieux),		
— — — — — forme haute	0.85	0.40
— — — — — forme basse	0.70	1.20
— Saint-Pierre (Amieux).	0.80	» »
— les Renommés (Billette).	0.60	» »
Thon à l'huile (Amieux)	0.80	1.50
Maquereaux à l'huile.	0.80	1.30

L'INFLUENZA

Nous n'entrerons pas dans le détail des formes de l'influenza. Nous nous contenterons aujourd'hui de rechercher pratiquement les moyens d'augmenter la résistance organique qui, seule, peut nous prémunir contre l'épidémie.

En effet, dans une ville assiégée, l'essentiel ce n'est pas de connaître par quel point l'ennemi commencera l'attaque, c'est de mettre la place tout entière en état de vigoureuse défense. Or, la grippe ou influenza frappant simultanément ou affirmativement tous les systèmes, il est bon d'ordonner une médication préventive mettant tous les systèmes à même de résister au mal.

Kola, iode, quinquina, tannin, phosphate de chaux,

tels sont les éléments qui doivent être exclusivement employés comme traitement médicamenteux, destiné à conjurer l'influenza ou à donner aux accès une évolution rapide et bénigne, enfin à prévenir toutes les complications tardives qui en font une affection dangereuse.

Kola, iode, quinquina, etc., sont ordinairement administrés dans une seule préparation : le *Vin Désiles*. Ce sont les succès remportés par cette spécialité dans nos premières épidémies d'influenza qui ont contribué à établir son universelle réputation.

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.

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)

LINGE OUVRAGÉ

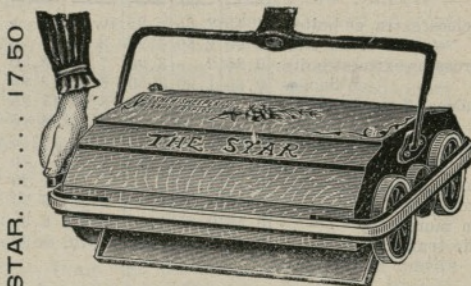
Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge

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

LESSIVE-IRIS

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

BALAIS 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 DUSSEY

Employée une ou deux fois par mois, elle détruit les poils follets disgracieux sur le visage des Dames, sans aucun inconvénient pour la peau, même la plus délicate. Sécurité, Efficacité garanties. — 50 Ans de Succès. — (Pour la barbe, 20 fr.; 1/2 boîte, spéciale pour la moustache, 10 fr. franco mandat.) — Pour les bras, employer le **PILVORE** — **DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.**

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS.—IMP. CHARLES SCHLAEGER, 207, RUE SAINT-MONORE

Ayuntamiento de Madrid