

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 : Beignets soufflés.

Recettes : Asperges en petits pois — Epaule d'agneau farcie — Croûtes aux sardines (sardine toast).

Avril gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Pour servir le fromage.

Variétés : Les fleurs à table.

Chiffons.

Courrier.

BEIGNETS SOUFFLÉS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Les beignets soufflés sont encore une de ces préparations classiques qui font le désespoir de nombreuses cuisinières. Tantôt l'intérieur n'est pas cuit, tantôt le beignet ne souffle pas.

Il faut pour les réussir un certain tour de main. Mais en observant bien quelques précautions, on arrive vite à les réussir, beaucoup plus sûrement que les pommes de terresoufflées.

Proportions

Les proportions, dont on ne peut guère s'écarter, sont les suivantes :

250 grammes fine farine de gruau bien tamisée ;

125 — beurre ;

5 — sel, environ, soit une cuillerée à café ;

1/4 de litre d'eau ;

1 petit verre de rhum ;

1/2 zeste de citron ou d'orange ;

7, 8 ou 9 œufs ;

nous verrons tout à l'heure pourquoi on ne peut préciser.

La pâte

Je mets dans une casserole, l'eau, le sel, le rhum, le zeste et le beurre cassé en petits morceaux, et je fais chauffer à feu vif. Il faut prendre une casserole assez grande pour que ce mélange ne déborde pas quand il montera, car il est absolument nécessaire qu'il monte comme du lait. Il faut pour cela casser le beurre en petits morceaux et chauffer à feu assez vif ; l'eau ne doit pas bouillir avant que le beurre soit complètement fondu. Cette condition est essentielle pour obtenir un mélange bien intime. C'est un point très important auquel beaucoup de cuisinières ne songent guère.

Dès que le liquide est monté, je retire la casserole du feu, et tout de suite j'amalgame rapidement la farine préalablement tamisée. Si on attend, le beurre et l'eau se séparent.

Je préfère ne pas mettre de sucre dans la pâte, car à la friture le sucre se caramélise vite. Les beignets prennent une teinte foncée avant d'être cuits, et on a dès lors une tendance à les retirer trop tôt.

Pour sécher la pâte

Dès que la farine est amalgamée, je remets la casserole sur feu doux, et je m'occupe de bien sécher la pâte. C'est encore très important.

Car plus la pâte est sèche, plus elle absorbe d'œufs. Et plus elle absorbe d'œufs, plus elle est légère et mieux elle gonfle. Cette faculté d'absorption dépend également de la qualité de la farine : plus le gruaux est fin, plus il absorbe.

Pour opérer cette dessiccation, je travaille vivement la pâte avec la spatule ou la cuiller de bois pendant 4 ou 5 minutes. Elle est à point quand le fond de la casserole est sableux, et qu'on sent la spatule gratter.

Les œufs

La pâte étant bien séchée, je retire la casserole du feu.

J'introduis alors 1 œuf entier que je mêle très vivement pour l'empêcher de cuire.

J'en mets ensuite deux. Quand ils sont bien amalgamés, je puis en ajouter trois à la fois ; je mêle toujours très vivement. Cela fait donc 6 œufs.

Si la pâte a été bien desséchée et si la farine est de bonne qualité, la pâte est encore ferme, et je puis ajouter encore 1 œuf ou 2. Cela, du reste, dépend aussi de la grosseur des œufs ; le nombre d'œufs à la livre varie, en effet, de huit à quinze.

Règle générale : on ajoute de l'œuf jusqu'à ce qu'en prenant la pâte avec une cuiller, elle ait une tendance à tomber. Mais il ne faut pas qu'elle dégringole. Avec l'expérience on arrive vite à apprécier le degré exact.

Contrairement au vieux préjugé en vertu duquel on laisse refroidir la pâte avant de la frire, je trouve préférable de l'employer dès qu'elle est terminée : d'une part, la chaleur contenue dans la pâte facilite le gonflement ; d'autre part, la pâte étant chaude ne refroidit pas la friture.

Ce sont seulement les pâtes à frire pour envelopper des pommes, salsifis, etc., qu'on fait attendre afin de les laisser lever.

La friture

La friture doit être chaude sans excès. Elle ne doit pas fumer ; une feuille de persil jetée dedans doit crépiter.

Si la friture est trop chaude, le beignet ne cuit pas à l'intérieur ; si elle ne l'est pas assez, la pâte se ramollit et se laisse pénétrer par la graisse, le beignet ne gonfle pas, s'élargit, et reste lourd comme du plomb.

Je prends la pâte avec une cuiller que je remplis à moitié ; puis, avec le doigt je pousse cette pâte pour la faire tomber en boule dans la friture. La boule est à peu près grosse comme un petit œuf de poule et pèse environ 25 grammes. Elle doit plus que doubler de volume, et quand le beignet sera cuit, elle pèsera environ 5 grammes de moins, par suite de l'évaporation de l'eau.

Il ne faut pas mettre trop de beignets à la fois, afin qu'ils restent à l'aise. Je les laisse danser dans la friture où ils se retournent d'eux-mêmes. C'est seulement à la fin qu'il est bon de les retourner pour qu'ils cuisent également partout.

On s'inquiète parfois en voyant les beignets éclater au commencement de la cuisson ; c'est à tort. Les beignets étant saisis dès le début, la croûte qui les enveloppe doit forcément éclater pour qu'ils gonflent, et les crevasses qui se forment sont aussitôt remplacées par une nouvelle poussée de pâte.

La cuisson doit être achevée en 10 ou

12 minutes. On reconnaît qu'elle est suffisante quand le beignet est bien doré et reste ferme sous le doigt. Rien de plus facile d'ailleurs que de goûter un beignet avant de retirer les autres.

A mesure que j'enlève les beignets de la friture, je les pose sur un linge pour les égoutter. Je les dresse ensuite sur un plat et je les saupoudre de sucre vanillé. Je puis alors les mettre un instant au four pour faire glacer le sucre.

Je trouve inutile de mettre de la vanille dans la pâte, car elle perd généralement son goût à la friture.

MAZARIN.

Pour servir le Fromage

Ce sont les fromages à pâte un peu molle et coulante, Camembert, Coulommiers, et même le Pont-l'Évêque qu'on peut présenter de la façon suivante :

Bien gratter le fromage pour enlever toute croûte ; puis le saupoudrer de très fine chapelure, ou plutôt de mie de pain émiettée et séchée. De cette manière le fromage a d'abord plus joli aspect, et ensuite cette légère panure fait croûte elle-même, croûte suffisante pour maintenir les parties coulantes.

On pose ensuite le fromage sur l'assiette et on l'entoure d'une couronne de petites coquilles de beurre fin, garnies régulièrement de menues branches de persil frisé.

Cet accompagnement du beurre avec le fromage est généralement très apprécié des amateurs ; présentée de cette façon, l'assiette est tentante et décorative. L'effet est d'autant plus à considérer que le fromage se passant après les entremets sucrés, glace ou autres, il arrive au moment du repas où l'on recherche le plus le côté élégant du service.

LADY PRATICK.



POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS



ES petites asperges vertes, seules, conviennent pour ce genre de préparation. Ce sont, du reste, celles qu'on trouve en ce moment partout et à un prix peu élevé.

Les asperges ainsi accommodées peuvent être aussi bien servies comme légumes seuls, que présentées avec un braisé quelconque, veau ou mouton. Dans le dernier cas, il conviendrait de supprimer le sucre en poudre et de le remplacer par une petite prise de muscade.

Proportions

Pour 4 personnes :

2 bottillons d'asperges vertes pesant après épluchage de 375 à 400 gr. ;

60 gr. de beurre frais ;

10 gr. farine ou une cuillerée rase ;

1 décil. bouillon ou 1/2 verre ;

1 cuillerée à café rase sucre en poudre.

Temps nécessaire : 20 minutes.

L'épluchage

On ne doit pas se servir du couteau pour enlever la partie dure des tiges, car cette partie étant aussi verte que le reste, il est difficile d'apprécier à l'œil ce qu'il en faut retrancher. On risquerait donc d'en ôter trop ou pas assez.

Il faut simplement casser l'asperge à l'endroit où la tige cesse d'être mangeable, et cet endroit se marque de lui-même en opérant de la façon suivante : prenez l'extrémité inférieure de l'asperge avec la main gauche, et, avec la main droite, tenant l'autre bout, essayez de plier l'asperge comme un arc. L'asperge se brise net au point voulu. S'il reste cependant à l'endroit de la cassure quelques filaments, il

faudra tout à l'heure retrancher au couteau un demi centimètre au moins de la tige, car cela indique un peu trop de fermenté. On risquerait sans cela, ces parties étant plus longues à cuire que les têtes, de trouver quelques morceaux durs comme des petits bâtons.

D'autre part, avec un petit couteau pointu et bien affilé, enlevez l'extrémité de la pointe de l'asperge sur un *demi-millimètre*, pas davantage. Cette extrémité fleurie est un peu amère, c'est pour cela qu'on la retranche.

Maintenant, toujours avec le couteau, enlevez une à une toutes les petites feuilles en forme d'écailles qui se trouvent le long des tiges ; sans cette précaution elles se détachent à la cuisson et font bouillie. Bien entendu, on ne ratisse pas les asperges vertes.

Lavez ensuite les asperges à l'eau fraîche et assez abondante pour qu'elles se débarrassent bien de tout sable.

Egouttez-les, et, pour les quantités ci-dessus, partagez vos asperges en six bottillons que vous assemblez en prenant les extrémités *supérieures* au même niveau. Liez chaque bottillon avec du gros fil de cuisine à trois centimètres environ de l'extrémité des pointes. Attachez bien solidement le fil qui se déferait à l'ébullition.

Coupez maintenant chaque bottillon immédiatement au-dessous du fil.

Vous avez ainsi six bouquets de pointes, et cet arrangement vous permettra tout à l'heure de les retrouver sans peine et bien entières, parmi les morceaux de tiges. C'est plus simple que de les faire cuire dans un poêlon à part.

Enfin, coupez le reste des tiges en rondelles d'un centimètre de longueur, en n'oubliant pas de rogner, ainsi que je l'ai expliqué plus haut, l'endroit de la cassure s'il y a lieu.

La cuisson

Dans une casserole émaillée ou un poêlon en cuivre non étamé, ayez deux litres d'eau en pleine ébullition, dans laquelle vous avez mis une cuillerée de gros sel.

Jetez-y vos tiges coupées en rondelles et les bouquets de pointes. Faites reprendre le plus vite possible l'ébullition, et laissez *bouillir à bon feu*, et *casserole découverte* pendant une dizaine de minutes. C'est indispensable pour garder leur belle teinte aux légumes verts.

Au bout de ce temps, retirez d'abord avec l'écmoire vos bouquets de pointes qui sont plus vite cuites, étant plus tendres. Goûtez une des rondelles pour apprécier leur cuisson. Elles doivent rester un peu fermes, tout en étant pourtant bien cuites.

Egouttez les pointes avec précaution pour ne pas les briser, puis les rondelles, et passez à la liaison.

La liaison

Dans une casserole quelconque, vous mettez le tiers seulement de votre beurre avec une cuillerée rase de farine ; posez sur le feu juste le temps de faire fondre seulement le beurre pour le mélanger avec la farine en tournant avec la cuiller de bois.

Versez alors peu à peu le bouillon toujours en tournant. A première ébullition, retirez la casserole sur le coin du fourneau et ajoutez-y les morceaux de tiges d'asperges, plus la pincée de sucre. Laissez bien réchauffer le tout ensemble, en sautant la casserole pendant trois ou quatre minutes ; ce n'est qu'au moment de servir que vous ajoutez les pointes d'asperges, défilcelées, avec le reste du beurre divisé en petits morceaux. Agitez doucement la casserole pour faire fondre et mêler, et servez sur un plat très chaud après avoir goûté pour le sel.

LA VIEILLE CATHERINE.



ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE

Nous entrons dans la saison de l'agneau; on doit, dès maintenant, le préférer au mouton qui commence à sentir la laine.

L'épaule d'agneau farcie, dont nous allons donner la recette, constitue un très bon plat de déjeuner, et peut servir d'entrée pour un dîner de famille. Elle est fort agréable, aussi, à manger froide le lendemain. L'agneau, plus délicat que le mouton, exige une farce plus fine et une cuisson moins longue. Notre recette n'est donc pas applicable au mouton.

Proportions

Pour une épaule pesant 2 kilos, non désossée, et suffisant largement pour cinq ou six personnes :

- 125 grammes chair maigre de veau ;
- 30 — lard gras frais ;
- 30 — beurre ;
- 20 — farine, ou deux cuillerées rases ;
- 5 — fécule, soit une cuillerée à café ;
- 1 jaune d'œuf cru ;
- 1 cuillerée de ciboule et persil hachés, bien pleine ;
- 1 cuillerée de mie de pain finement émiettée, bien pleine ;

1 décilitre de bon lait, soit un demi-verre ;

2 cuillerées à café de cognac ;

100 grammes carottes } pesés épluchés ;
100 — oignon }

1/2 litre bouillon, soit 2 verres et demi ;

Muscade râpée ;

Echalote facultative.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure de préparatifs et 1 heure 1/2 de cuisson.

Préparation de l'épaule

Désossez l'épaule en ne laissant que le manche. Pour cela, avec un bon couteau de cuisine pointu, vous commencez par enlever l'os formant palette et qui vient très facilement. Ensuite vous attaquez l'os supérieur que vous détachez à la jointure, vous ne laissez que l'os inférieur représentant la patte de l'animal. Cette opération, un peu moins vite faite peut-être que la première, n'offre pas grande difficulté.

Faites bien attention pendant tout ce travail de désossement à ne pas crever, soit avec le couteau, soit avec l'os, la peau recouvrant extérieurement l'épaule, parce que la farce s'échapperait par ces ouvertures.

Parez l'extrémité du manche, en enlevant les petits bouts d'os que le boucher y a peut-être laissés. C'est à dire que la jointure doit apparaître nette et propre.

La farce

Commencez, pour qu'elle ait le temps de refroidir, par préparer la liaison de votre farce, c'est à dire la béchamel.

Dans une toute petite casserole mettez le beurre et la farine indiqués. Posez sur le feu et ne laissez que fondre en tournant avec la cuiller de bois pour mélanger en pâte, mais sans faire cuire. Versez alors le lait bouillant, toujours en tournant vivement pour ne pas faire de grumeaux. Lissez bien le mélange qui doit avoir con-

sistance de bouillie très épaisse, c'est-à-dire travaillez-le avec la cuiller pour le rendre uni. Versez-le dans le mortier de marbre où il refroidira, et passez à la farce.

Le veau, choisi dans la noix ou la rouelle, doit être sans graisse et surtout sans nerfs. Hachez-le finement.

Hachez également très fin le persil et la ciboulette.

Râpez le lard en le grattant avec un couteau, et enlevez scrupuleusement les filaments nerveux que ce travail met à découvert. Emiettez le pain — pain rassis — en le roulant dans un torchon de grosse toile rude.

Tous ces préparatifs étant achevés, mettez les ingrédients ci-dessus dans le mortier, avec la béchamel. Assaisonnez de sel — 3 cuillerées à café, environ — de poivre, d'une prise de muscade râpée.

Avec le pilon, travaillez bien la farce pour arriver à réduire surtout le veau en pulpe où ne se distinguent plus de petits morceaux de chair. Quand le mélange commence à devenir plus lisse, ajoutez le jaune d'œuf cru, et recommencez à piler. Puis versez enfin le cognac, et pilez encore.

Il faut arriver à obtenir une purée consistante, bien égale, comme une pommade.

Remplissage de l'épaule

Placez l'épaule à plat sur la table, l'intérieur en-dessus. *Saupoudrez de sel et de poivre.*

Posez la farce en tas sur l'épaule, en ayant soin d'en glisser le plus possible dans le creux qui entoure le manche. Rabattez les chairs par dessus, les unes sur les autres, comme si vous faisiez un ballot dans un linge, en conservant à l'ensemble une forme ronde. Ne serrez pas, car la farce s'échapperait si vous la comprimiez.

Maintenant, avec une aiguille à brider

et du gros fil de cuisine — la ficelle est trop grosse et déchire — cousez les chairs ainsi rapprochées, à grands points *d'ourlet*. Maintenez le point, mais ne serrez pas trop, parce que les chairs très tendues cèdent et se déchirent au bout d'un quart d'heure de cuisson. Toute cette opération, faite sans hâte, est très simple et facile. Veillez bien à ce que nulle partie d'épiderme trouée accidentellement par le désossage ne mette la farce à nu.

Vous devez avoir maintenant un joli petit ballot rond et gonflé, se maintenant bien en forme.

Pour suer

Prenez alors une casserole dans laquelle entre tout juste l'épaule, en repliant, bien entendu le manche contre la paroi. Le mouillement devant être plutôt court, il serait insuffisant dans un récipient de dimensions plus grandes.

Coupez carottes et oignons en rondelles très minces ; la cuisson sera courte, et les carottes, notamment n'auraient pas le temps de cuire si on les coupait trop grosses. Mettez dans le fond de la casserole des débris de lard, et les quelques parures grasses que vous pourrez avoir. A défaut, graissez le fond de la casserole avec une demi-cuillerée de saindoux. Rangez dessus les oignons puis les carottes. Posez ensuite l'épaule, avec précaution, pour que l'os du manche ne crève pas intérieurement la peau.

Logez dans les vides de la casserole les os retirés de l'épaule, couvrez exactement, et posez la casserole sur feu très modéré pour faire *suer* le tout pendant quinze à vingt minutes.

Au bout d'une dizaine de minutes, découvrez la casserole pour regarder si rien ne brûle. A ce moment, une buée très odorante doit s'échapper. Ce sont les sucs des légumes qui, se condensant au fond de la

casserole, s'y attachent et commencent à faire caramel.

Il faut attendre, pour mouiller, l'instant où les légumes ont rendu tous les sucs et où les sucs eux-mêmes ont réduit toute leur humidité. On s'en aperçoit par le parfum très accentué, non pas de brûlé proprement dit, mais de caramel, qui se dégage de la casserole en même temps qu'une légère fumée caractéristique, bien différente de la buée humide du début. Soulevez, du reste l'épaule, et vous apercevrez les légumes colorés commençant à attacher au fond de la casserole tout bruni lui-même. C'est cet enduit brun qui va donner au jus de cuisson de la saveur et une jolie couleur.

La cuisson

Il est alors temps de mouiller avec le bouillon chaud. Continuez à chauffer, et, à première ébullition, refermez hermétiquement la casserole, et mettez-la dans le four modéré, de façon à obtenir un petit bouillonnement continu.

Ou bien, si vous ne disposez pas du four, couvrez le couvercle de la casserole de charbons allumés et posez le tout sur feu modéré, où vous laisserez cuire ainsi une heure.

Retournez l'épaule au bout d'une demi-heure.

Durant ce temps, et surtout vers la fin, il faut très fréquemment arroser l'épaule avec son fonds de cuisson pour parer au dessèchement causé par la chaleur du four ou du couvercle, et lui donner couleur.

Vous pouvez au besoin vous assurer que l'épaule est suffisamment cuite en y enfonçant une aiguille à brider ; le jus doit en sortir *blond*, mais pas rosé. Mais cette opération a l'inconvénient de faciliter trop l'écoulement du jus, et ne doit être pratiquée que si l'on ne peut faire autrement, et au dernier moment.

La liaison du jus

Au moment de servir, égouttez l'épaule, mettez-la sur un plat au chaud ; passez le jus à la fine passoire au-dessus d'une petite terrine où vous le laissez un peu refroidir et déposer pour le dégraisser plus facilement.

Pendant ce temps, défilez l'épaule, en coupant simplement le fil à chaque extrémité et en le tirant ensuite peu à peu et tout entier comme si vous délaciez quelque chose. De cette manière on est sûr de ne pas retrouver un petit bout de fil oublié.

Remettez l'épaule au chaud. Rincez la casserole à l'eau chaude, égouttez-la bien. Dégraissez complètement le jus, versez-le dans la casserole et gardez-en la valeur de deux cuillerées dans lesquelles vous délayez la cuillerée à café de fécule.

Mettez la casserole sur le feu, faites bouillir le jus, et versez en tournant vivement la fécule délayée. Laissez juste réchauffer le tout, sans cesser de tourner ; l'épaississement voulu s'obtient tout de suite, sans qu'il soit nécessaire de laisser bouillir ; il est même préférable que la fécule ne bouille pas. Le jus doit être alors clair et consistant comme un sirop léger. Versez sur l'épaule, papillotez le manche d'un papier frisé et servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.

NETTOYAGE DES BIJOUX

Nous continuons à tenir à la disposition de nos abonnées des petites boîtes contenant sciure de buis, rouge à or, fil d'Angers, qui nous ont été demandées à la suite de notre article du 15 mars, sur le nettoyage des bijoux. 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).



AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Le poisson, fort cher pendant la semaine sainte, n'est pas encore revenu à des cours normaux. La baisse va probablement s'accentuer d'ici peu de jours.

Actuellement, le très beau saumon vaut de 7 francs à 7 fr. 50 le kilo. Truite saumonée : 9 et 10 francs. Truite de rivière : 7 à 8 francs.

Turbot et barbue : 4 fr. 50 à 5 francs.

La sole, qui a valu 6 francs ces jours derniers, est retombée à 4 fr. 50.

On ne voit plus de mulets. Le bar arrive toujours de façon fort irrégulière : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

Le maquereau breton commence à donner : 40, 50 et 60 centimes pièce.

Merlan : 2 francs le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 4 francs et 4 fr. 50 le kilo.

La saison de la dorade est à peu près finie.

La raie est revenue aux cours ordinaires : 2 fr. les petites ; 3 fr. 50 les moyennes.

Langouste : 5 francs le kilo — Homard : 6 francs.

La petite moule dite « de Boulogne », que l'on mange tout l'été, commence à arriver.

Crevette rose : 12 à 16 francs le kilo, de taille moyenne.

Crevette grise : 2 francs le kilo, la moyenne ; 4 francs la grosse.

Les huîtres sont moins bonnes, c'est leur dernier mois.

Le goujon est toujours rare : 6 francs le kilo. Il faudra bientôt y renoncer, car la pêche ferme le 21 avril.

Eperlans : 75 centimes à 1 franc la livre.

Cuisses de grenouilles : 50 centimes la baguette de douze.

L'alose arrive en assez grande quantité : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 un poisson de deux livres et demi à 3 livres.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de variations à signaler sur ce chapitre.

Les dernières bécasses se vendent de 5 à 7 francs. Rappelons que la chasse ferme à la fin du mois.

Toujours peu de bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

On voit encore quelques gelinottes — Les envois de renne ont cessé, et le marcassin touche aussi à sa fin.

Abstenons-nous toujours de lapin de garenne.

Le gibier d'eau devient moins abondant ; canards sauvages : 4 francs à 5 fr. 50 ; pilet : 3 francs à 4 fr. 50.

Sarcelles : 2 fr. 25 à 3 francs.

Les pluviers sont toujours recherchés à 1 fr. 50 et 1 fr. 75.

Vanneaux : 80 centimes à 1 franc.

Bons poulets de grain, de 4 à 5 francs. Pou-lardes : 8 à 12 francs.

Bonnes poules : de 4 fr. 50 à 6 francs.

Pintades : 5 et 6 francs en beau choix.

On voit des dindonneaux gras, de couvées retardées, de 14 à 18 francs. Les vrais dindonneaux nouveaux n'apparaissent pas encore.

Les canetons sont un peu moins chers : Nan-tais : 6 à 8 francs ; Rouennais : 10 à 12 francs.

Les escargots sont finis.

Œufs de vanneaux : 40 centimes pièce.

VIANDE DE BOUCHERIE

Il est fort difficile en ce moment de trouver de bon mouton. Cet estimable quadrupède va « sentir la laine » jusqu'aux environs du 24 juin.

L'agneau commence à être bon, il sera encore meilleur dans trois semaines.

Le veau est aussi très bon, et deviendra aussi meilleur à mesure que les vaches mangeront du vert et pourront offrir à leurs enfants un lait plus succulent.

C'est le plein moment du jambon.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne sont toujours chers : 1 fr. 30 à 2 francs la livre. Les haricots du pays n'apparaissent toujours qu'en caisses minuscules à 3 et 4 francs.

Les petits pois sont assez bons : 40 et 50 centimes la livre non écosés ; 2 francs le litre écosés — Mange-tout : 60 et 70 centimes la livre.

Beaucoup de fèves de marais : 30 et 40 centimes la livre.

Les morilles, assez abondantes, sont relativement bon marché : 3 francs la livre. Les choisir pas trop grosses et de teinte foncée.

Les carottes nouvelles valent toujours 2 fr. 50 à 2 fr. 75 la botte. Si le beau temps se maintient, elles baisseront sensiblement d'ici quelques jours.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 25 et 30 centimes la livre.

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

Les tomates d'Afrique sont revenues au prix ordinaire : 1 franc à 1 fr. 25 la livre.

Commencement des asperges d'Argenteuil : 6 à 7 francs une jolie botte. Pour 4 à 5 francs, on a une botte convenable d'asperges du Midi.

Le chou-fleur du Midi est toujours cher : 60 à 80 centimes ; celui d'Angers est jaune et inférieur. Nous aurons dans quelque temps le chou-fleur de Saint-Omer.

Artichauts du Midi : 20 à 40 centimes.

Fin des endives, des crosnes, du céleri et des salsifis.

Oseille et épinards : 10 à 20 centimes la livre.

Concombres : 40 à 60 centimes.

Rhubarbe : 75 centimes la botte.

SALADES

Beaucoup de pissenlit à 15 et 20 centimes la livre.

Belle laitue à 15 et 20 centimes le pied.

Romaine : 25 et 30 centimes le pied.

Chicorée : 10 et 15 centimes le pied.

Mâche : 20 centimes la livre.

L'escarolle va manquer pendant quelques jours.

FROMAGES DE SAISON

Brie — Camembert — Gruyère — Roquefort — Chester — Hollande — Pont-l'Évêque.

Le Coulommiers devient généralement mauvais.

FRUITS

On trouve encore du raisin de 5 à 8 francs la livre.

Les fraises constituent toujours une primeur chère et de saveur médiocre.

Bananes, oranges, noix de coco.

Beaucoup d'ananas frais.



Menus

ALOSE GRILLÉE MAÎTRE D'HÔTEL

MACARONI FOURRÉ

ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE

FONDS D'ARTICHAUTS À LA BÉCHAMEL

BRIÔCHE À LA VIENNOISE



POTAGE CRÈME D'ASPERGES

PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE

TIMBALE DE QUEUES D'ÉCREVISSES À LA NANTUA

CANETON AUX PETITS POIS

FILET DE BŒUF ROTI

MORILLES À LA CASTILLANE

TRUITE À LA GELÉE SAUCE TARTARE

MOUSSE GLACÉE À LA MANDARINE

ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES

COTELETTES DE PORC AUX OIGNONS À LA MÉNAGÈRE

POULET GRILLÉ À LA DIABLE

ASPERGES À L'HUILE

BEIGNETS SOUFFLÉS



POTAGE SAINT-GERMAIN

SALMIS DE PINTADE

GIGOT ROTI

HARICOTS VERTS

CRÈME AU CHOCOLAT

TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE

FOIE DE VEAU SAUTÉ À L'ANGLAISE

RUMSTEAK GRILLÉ MAÎTRE D'HÔTEL

POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU BEURRE

CRÈME RENVERSÉE À L'ORANGE



POTAGE PRINTANIER

COQUILLES DE POISSON

ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE

PINTADE ROTIE

SALADE

COMPÔTE D'ANANAS AU KIRSCH

CROUTES AUX SARDINES

ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC

COTELETTES D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES

SALADE DE CHOU-FLEUR

TOT-FAIT



POTAGE AUX HERBES

FILETS DE SOLE MORNAY

JAMBON AUX ÉPINARDS

SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE

ASPERGES EN PETITS POIS

SALADE D'ORANGES À LA CRÉOLE



CROUTES AUX SARDINES

(SARDINE TOAST)

VOICI un petit hors-d'œuvre chaud, facile à improviser en un quart d'heure, très en vogue en Angleterre où il se sert surtout au *luncheon*, repas correspondant à notre second déjeuner. Il est en rapport avec les goûts français, et offre une ressource pour les déjeuners maigres.

La Worcestershire sauce et la sauce aux anchois se trouvent aujourd'hui chez tous les épiciers au prix d'environ 1 fr. 50, et se conservent indéfiniment.

Proportions

Pour 4 personnes :
 6 sardines à l'huile ;
 100 gr. de beurre ;
 5 gr. farine, soit une cuillerée à café ;
 1 cuillerée à dessert de Worcestershire sauce ;
 1 cuillerée à café de sauce d'anchois ;
 2 cuillerées à café de jus de citron ;
 1/4 verre d'eau bouillante, soit 1/2 décilitre ;
 Poivre de Cayenne, à volonté ;
 1 pain de mie anglais ou, à défaut, du pain rassis à la mie un peu dense et sans trous.

Les sardines

Pelez les sardines et enlevez les arêtes très soigneusement.

Prenez sur une assiette la moitié de votre beurre et mélangez-y les chairs des sardines que vous amalgamez en pâte à l'aide d'une fourchette. En cette saison, c'est facile; en hiver il faut ramollir un peu le beurre pour le rendre maniable.

Les croûtons

Découpez le pain sur une épaisseur d'un centimètre et demi, le plus exactement possible. Rognez toute partie de croûte, et

coupez les croûtons sur une longueur de 6 à 7 centimètres et 4 centimètres environ de largeur. (6 croûtons pour 4 personnes).

Mettez dans une poêle à frire la seconde moitié de votre beurre. Posez-la sur feu doux, de façon à laisser fondre et s'échauffer graduellement le beurre. Enlevez alors avec une petite cuiller ou la corne d'une carte toute l'écume montée à la surface et qui nuirait à la délicatesse des croûtons. Quand le beurre est clair et bien chaud, mais pas brun, mettez-y les croûtons sur un feu un peu plus actif; laissez-les bien dorer sur chaque face et ne les perdez pas de vue, car ils brunissent vite; il faut cinq à six minutes. Quand vous les retirez de la poêle ils doivent avoir absorbé tout le beurre et il n'est pas nécessaire alors de les égoutter.

Etendez sur chaque croûton une épaisseur égale de la pâte de sardine.

Posez les croûtons sur un petit gril en fil de fer étamé et mettez-les au four assez chaud ou sous le four de campagne pour seulement gratiner et colorer légèrement la pâte de la teinte du croûton. Il faut pour cela 5 ou 6 minutes.

La sauce

Pendant ce temps, délayez à froid dans une petite casserole la farine avec la cuillerée de Worcestershire sauce, la sauce d'anchois et le citron.

Versez ensuite, toujours en tournant l'eau bouillante. Posez sur le feu, tournez toujours et retirez au premier bouillon. Le tout doit être épaissi et lié suffisamment. Ajoutez le poivre de Cayenne.

Posez alors vos croûtons sur un plat brûlant, arrosez-les de la sauce bouillante, et servez tout de suite, avec assiettes chaudes, et sur un réchaud si le plat doit séjourner sur la table. Ces croûtes doivent être, en effet, mangées aussi chaudes que possible.

MAZARIN.



Les Fleurs à Table

Il est bien difficile de dire quelle est actuellement la mode en fait de fleurs pour la décoration des tables. Chaque maîtresse de maison s'ingénie à surprendre ses convives par une note nouvelle, et il n'y a d'autre règle que le bon goût et la fantaisie de chacune.

Deux tendances seulement paraissent s'affirmer : on abandonne la guirlande de fleurs courant sur la nappe, qui eut naguère tant de succès, et que l'on a fini par trouver un peu « guinguette » ; d'autre part, l'usage des glaces prend chaque jour une nouvelle extension.

Parmi les anciennes combinaisons, la gerbe anglaise reste en faveur pour les bouts de table. Les gerbes, un peu plates, nouées d'ordinaire par un assez large ruban qui dissimule l'extrémité des tiges, sont posées à chaque extrémité de la table, en biais, la tête de l'une se trouvant sur la même ligne que la queue de l'autre. Au milieu on place alors une corbeille quelconque.

C'est la corbeille « en bateau » imaginée par la maison Delavier qui est le plus en vogue. Figurez-vous une sorte de tapis de fleurs très bas s'élevant graduellement de chaque côté pour simuler deux montagnes

de fleurs reliées par un vallon à travers lequel la maîtresse de maison peut « faire des signes à son mari ». L'ensemble est gracieux, et nous repose de la corbeille classique.

La « nappe de fleurs » est dispendieuse à Paris. Avec un peu de patience, toutes les personnes qui ont des fleurs dans leur jardin pourront, très économiquement, s'offrir le même luxe de table que la marquise de la Ferronnays.

Sauf le pourtour réservé aux couverts, la nappe disparaît sous un tapis de fleurs. Ces fleurs, d'une seule espèce, sont attachées par petits bouquets de cinq ou six que l'on couche les uns sur les autres de façon à bien dissimuler les queues. Au centre un espace est réservé pour une glace sur laquelle on pose une corbeille d'autres fleurs, des roses généralement. Chez la marquise de la Ferronnays la nappe de fleurs est toujours, suivant la saison, en violettes de Parme ou en roses pompon.

Bien jolis aussi, et, au fond, peu compliqués, les décors en glaces. Inutile d'avoir des glaces montées sur cadre d'argent ; il suffit de morceaux de glace ordinaire découpés en rectangle, en rond, en ovale. Des petites rigoles en plomb, mesurant environ 3 centimètres et demi de largeur sur 3 centimètres de hauteur, assez lourdes pour équilibrer le poids des fleurs, et que l'on peut faire faire chez le premier plombier venu, complètent le matériel.

Pour une table de vingt couverts, la glace de milieu mesure souvent 1 mètre 60 de long sur 60 centimètres de large. Comme bouts de table on met des glaces plus petites, rondes, ovales ou en demi-lune.

La glace étant posée à même sur la nappe, on l'encadre avec ces rigoles remplies de mousse dans lesquelles on pique un double rang de fleurs : les unes courbées vers la glace, les autres inclinées à l'extérieur. On emploie surtout pour cela les orchidées, les iris, l'arum. Ce serait parfait, je crois, avec des fleurs des champs.

A noter encore les fleurs suspendues. On

enlève la lampe de la suspension, et, après avoir démonté les appliques de cette dernière, on emprisonne dans le cercle servant de support à l'abat-jour une sphère ou une demi-sphère de mousse sur laquelle on pique des fleurs qui viennent se refléter dans la glace posée sur la nappe.

D'une façon générale, sauf pour la gerbe anglaise, on n'emploie pas de ruban : rien que de la mousse et de la verdure.

M^{me} Madeleine Lemaire, dont la table passe pour une des plus « étudiées » de Paris, semble vouloir rompre avec cette esthétique. A l'une de ses dernières réceptions, la corbeille de milieu était figurée par une immense touffe de coques en ruban d'où émergeaient les fleurs. C'est la dernière nouveauté.

ROSA LAROSE.



CHIFFONS

On ne voit que crêpons à gros reliefs en ce moment : en laine, en laine et soie, en foulard même, tout sera crêponné, et les étoffes à dispositions aussi bien que l'uni. Il se fait ainsi des rayures et des écossais d'autant plus jolis que ces crêpons sont souvent à reflets changeants et soyeux. Très souples et légers c'est surtout dans les corsages qu'on peut apprécier ces qualités, car les jupes nécessitent une doublure de crin, montant jusqu'à la taille, qui les rend aussi lourdes que les jupes d'hiver.

Avec ces crêpons, on fait le petit collet court, semblable à la robe et plus ou moins garni, selon l'ordre de la toilette ; les grosses ruches de taffetas changeant plissé, garnissant bien l'encolure, sont très pimpantes et pratiques pour une robe qu'on veut mettre couramment et un peu en toutes circonstances.

Le costume tailleur qu'on a vu pas mal au concours hippique, se fait à jupe plus ample que l'an passé, mais touchant juste terre,

de façon à n'avoir pas à relever la jupe dans la rue. La jaquette toute courte, à basques très tuyautées, est ajustée et boutonnée devant, à moins pourtant de n'attacher sur la poitrine qu'à l'aide d'un seul bouton ; cette dernière façon est préférable pour l'été. Jupe et jaquette sont doublées de taffetas d'une teinte généralement claire qu'on aperçoit sous les godets de la jaquette, d'autant plus que pour maintenir ces derniers on emploie une toile raide ; le vieux rose est aussi très employé pour doublure, il s'harmonise avec un peu toutes les nuances et convient également à la serge bleu-marine, au cover-coat beige, etc. A signaler aussi la doublure en taffetas orangé très jolie avec le bleu-marine.

*
* *

Les chapeaux, d'une façon générale, découragent toute tentative de description : des pailles, dont la forme tourmentée, gondolée, fait elle-même garniture en simulant un bord ruché, plissé, que sais-je ? Quelques-unes — oh ! bien peu — sont réussies, selon la paille employée ; il est vrai qu'alors cela ne ressemble plus du tout à de la paille ; je crois même qu'elle est tout à fait étrangère à la matière employée, une sorte de crêpe soyeux, tressé légèrement.

Pour réagir contre la forme élargie des capotes et leurs gros pompons en oreillettes vraiment peu seyants et seulement compatibles avec les bandeaux longs, jusqu'à présent incertainement adoptés, les bonnes maisons ont lancé une jolie façon de toquet. Il se fait au contraire des autres formes, tout allongé vers le chignon et plat sur les côtés, avec un seul gros nœud, pouf ou aigrette, placé à gauche et un peu en avant.

Ce pouf, assez volumineux, en hauteur se fait surtout en ruban : taffetas changeant, satin de deux tons entrecroisés, gaze soutenue par un mince laiton, etc.

Figurez-vous un toquet en paille quelconque, simplement une calotte plate et plutôt longue, entourée d'une couronne de fleurs ou de feuillages un peu élevée, suivant

régulièrement le côté droit et se terminant en grappe le long du chignon. Le ruban noué en cinq ou six coques irrégulières figure en avant, à droite une aigrette très enlevée et s'allonge ensuite le long du toquet, et le dépassent en une coque ou un bout chiffonné qui emboîte le chignon et fait pendant aux fleurs de l'autre côté.

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

D. P. — Vous trouverez chez Mmes Sturel, 86, avenue Wagram, de charmants napperons ajourés, à tous les prix, convenant parfaitement pour cadeau de noce.

Rue de Turenne. — Veuillez vous donner la peine de lire la recette ; la proportion d'huile est parfaitement indiquée. — Inutile de piler. — On ajoute les pommes de terre si l'on veut.

E. de G. — La sauce crevette a paru le 15 octobre 1894.

Les numéros contenant la théorie de la friture et la recette des laitances de harengs en caisses n'existent plus ; ces recettes se trouvent dans la réimpression de l'année 1893. — Si la pannure se détache du poisson, cela doit tenir à ce que la friture est trop froide.

L. M. — La crème renversée à l'orange se fait comme une crème renversée ordinaire : il suffit de mettre du zeste d'orange dans le lait quand il a bouilli.

Vicomtesse de M. — Pour que l'écrevisse donne beaucoup de couleur, elle doit cuire à feu très ardent. Et pour un quart de beurre, il faut une douzaine d'écrevisses, comme celles que l'on vend 15 et 20 centimes à Paris. La sauce crevette est par elle-même peu colorée ; il est indispensable d'y ajouter du beurre d'écrevisses si on la désire bien rouge.

S. G. — Un sirop de fruits pour glaces ne doit pas marquer à froid plus de 20 degrés au pèse sirop. Il faut en outre que le sirop soit un peu acidulé ; et pour n'importe quel fruit, on doit ajouter par litre de sirop le jus d'un très bon citron. Pour la glace aux fraises : 500 gr. fraises, 100 gr. framboises, 500 gr. sucre, 1/2 litre eau filtrée. 2 citrons. Passez au tamis fraises, framboises et citron. Faire fondre le sucre dans l'eau, au feu. Dès qu'il est fondu le mélanger à la purée de fruits et mettre dans la sorbetière.

De G. — Le beurre du Moulin-de-Ver est bon, très supérieur à celui que vous trouvez à Paris au même prix. Les conditions d'expédition sont indiquées à nos annonces.

R. N. — La tringle de cuisine est très pratique pour accrocher toutes sortes d'ustensiles. Vous la trouverez chez Bay, 16, cour des Petites-Ecuries.

La Faisanderie. — Sauce gribiche : cornichons, capres, persil, estragon, cerfeuil, ciboulette, le tout haché très fin ; délayer avec très peu de vinaigre et assez d'huile ; sel, poivre. — La remise à neuf de l'argenterie comporte un polissage peu pratique chez soi.

M. P. — Nous ne pouvons entrer ici dans les détails compliqués de la préparation de la choucroute. — Pour la cuire, lavez-la bien et égouttez-la. Mettez dans le fond d'une casserole un peu de saindoux, puis une couche de choucroute, puis un morceau de lard maigre, un petit linge ficelé contenant girofle, ail, genévrier, poivre ; et enfin une nouvelle couche de choucroute. Mouillez, pour 2 kilos de choucroute, avec 1/2 litre vin blanc et autant d'eau, et faites cuire environ 2 heures. A peu près 25 minutes avant de servir, ajoutez quelques pommes de terre et saucisses de Francfort. — Le prix de notre reliure est de 2 fr. 50 franco.

Mme C. G. — Numéro expédié. — Il est impossible de faire la bouillabaisse à Paris comme à Marseille ; on ne saurait trop le répéter ; ce qui fait la qualité de ce plat, c'est la fraîcheur et la variété des poissons de « roche » que l'on ne trouve que sur le littoral. — Pour la ballotine de volaille, on désosse et on vide de leur chair les cuisses de volaille de façon à ne conserver que la peau qui forme une enveloppe comme quand on prépare une galantine. On pile cette chair et on ajoute, pour 4 cuisses : 100 gr. beurre, 1 œuf cru, 1 cuillerée mie de pain fraîche trempée dans du lait ou effritée à sec, sel, poivre, muscade, 1 petit verre de cognac. Remplir la peau avec cette farce, la coudre et la faire cuire, puis la mettre sous presse et faire la gelée comme il a été indiqué dans notre recette de galantine de volaille.

Chât. de B. — Bonne note est prise pour la pâte à frire et le poulet Parmentier.

R. E. G. G. — Bonne note est prise pour les croûtes au Madère. — Chez Bonnet, 4, rue du Jour — La chose est expliquée dans la recette du Veau à la Bourgeoise (*Pot-au-Feu* du 15 janvier 1894).

D. G., à Mamers. — La recette des truites meunière a paru dans le numéro du 15 mai 1893 ; celle des moules à la marinière, le 15 septembre 1893. — Bonne note est prise pour les autres recettes.

D., à Castres. — La croûte de vol au-vent est de la pâte feuilletée ordinaire. On fait un fond comme pour une tarte ordinaire, ayant 1 centimètre d'épaisseur. Sur ce disque on colle à plat avec un peu d'eau une bague de pâte de même épaisseur, et de 2 centimètres de largeur. Faire cuire à four un peu chaud.

Comt. de B. — La recette de la gelée de viande a paru dans le numéro du 1^{er} août 1894.

M. B. — Vous pouvez faire un pâté en croûte sans moule ; nous en donnerons la recette. — Pour utiliser les restes de rôti de veau, vous pouvez les découper en escalopes que vous servez avec une sauce chasseur.

A. L. 137. — Table expédiée Les indications relatives aux caramels au chocolat ont été données dans un précédent courrier.

Vil'eneuve. — En général, tous les œufs de poisson renferment beaucoup de phosphore et sont mauvais pour les tempéraments lymphatiques et arthritiques ; ceux du brochet passent pour plus mauvais que les autres. Les laitances ne présentent pas ces inconvénients au même degré.

B. Versailles. — Les exigences typographiques ne nous permettent pas cette disposition.

F. B. — La reliure du *Pot-au-Feu* ne peut guère contenir plus de vingt-quatre numéros. Il est impossible d'en faire contenant deux années ; il faudrait des ressorts d'acier à la force desquels ne résisterait aucune percaline. Aussi, on ne fabrique point de ressorts de cette dimension.

Issoudun. — Veuillez vous rappeler qu'il n'existe plus de numéros séparés de l'année 1893 — Bonne note est prise pour les gnocchi.

A. W. — Il n'existe point d'ouvrage que nous puissions vous recommander, à moins que votre cuisinière soit très forte.

Rue de Logelbach. — La poularde Voisin est bourrée de pain de foie gras, comme celui dont on fait les quenelles. On la poêle, c'est-à-dire, on la met dans une casserole en la mouillant à mi-hauteur avec du bouillon de poularde. On fait cuire en arrosant de temps en temps. On fait réduire la cuisson avant de servir. On ajoute des truffes à sa convenance.

M. D. L. — C'est une matelote d'anguilles ordinaire à laquelle on incorpore au dernier moment du beurre d'écrevisses.

G. B. Amiens. — Une recette très pratique d'escargots a été donnée le 1^{er} novembre 1893. On peut manger les cobayes comme on mange de l'écureuil et du hérisson. C'est affaire de goût.

B. B. Lille. — Soufflé au fromage : 3 jaunes délayés avec 2 cuillerées de riz, ajouter 1/4 litre de lait, faire bouillir comme une crème ; ajouter 30 gr. de beurre, 4 blancs fouettés puis 125 gr. Parmesan râpé. Mettre à four doux. — Rissolés de macaroni : Prendre du macaroni lié avec une béchamel d'après les règles ordinaires, en faire des petits chaussons avec de la pâte feuilletée, et frire. — Le soufflé à la groseille se fait comme un soufflé ordinaire auquel on incorpore de la gelée de groseille que l'ont fait réduire au quart de son volume.

Puisieux. — Comme une crème ordinaire ; on ajoute du kirsch en retirant du feu. La recette des pommes de terre soufflées, a paru l'année dernière, et a été de nouveau indiquée cette année dans le courrier.

Orléans. — La bouteille de curaçao Marnier, contient 75 centilitres. — Merci de votre intéressante recette. Nous préférons ne pas faire cuire les côtelettes dans le roux, et lier la sauce à la fin avec un peu de beurre manié.

Brunoy. — Le poulet Parmentier est un poulet sauté ordinaire que l'on sert avec des pommes de terre coupées en cubes d'un centimètre. Les pommes de terre doivent se faire sauter à part dans le beurre, dans une casserole couverte mise au four. Elles doivent cuire dans le même temps que le poulet soit 15 minutes, et ne pas attendre. Nous ne savons d'où peut venir votre insuccès. Pour la pâte à frire, employez les proportions suivantes : 2 œufs, 2 cuillerées d'huile ; 6 cuillerées de farine ; un peu de sel. Délayer le tout, et allonger avec environ un demi verre d'eau ou de bière. *Laisser reposer* au moins 2 heures.

Cholet. — Le pain de seigle noir se fait absolument comme le pain blanc. On fait le levain seulement avec de la farine blanche, et l'on n'emploie ensuite que de la farine de seigle, grossièrement blutée.

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

BEURRE EXTRA-FIN GARANTI PUR

Du Moulin de Ver, CÉRENCES (Manche)

PAR COLIS POSTAUX

4 kil. 500.. 4 fr. 35 le kil.	2 kil. » .. 4 » 60 le kil.
4 — » .. 4 » 40 —	1 — 500.. 4 » 75 —
2 — 500.. 4 » 50 —	1 — » .. 4 » 95 —

Port payé.

PAR MOTTES DE 10 KIL., 3 fr. 80 le kil., port non payé.

Le beurre est envoyé salé sur demande.

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	4.80	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.	
Sprouts 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 (ma- rinés au vin blanc). . .	le 1/4 baril.	2.25
— de Hollande roulés (ma- rinés 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 Piznolet (hors-d'œuvre) —	... 2 »	
Maquereaux marins 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 Rødel.	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

ÉTAT MALADIF

Au printemps, on se sent souvent envahi par un malaise vague et général contre lequel c'est moins une médication qu'un régime tonique qu'il faut employer. Les médecins sont d'accord pour reconnaître que son action doit avoir pour but de stimuler les organes principaux : le cœur, par la kola ; l'estomac, par la coca ; le système nerveux, par le phosphate de chaux ; les fonctions intestinales et le système lymphatique, par l'iode.

Aussi, le *Vin Désiles*, composé de ces médicaments : kola, coca, phosphate de chaux, etc., à effets constants, est-il le médicament de choix à employer contre ces influences saisonnières. Ce qui est remarquable dans

l'emploi continu du *Vin Désiles*, s'est que toutes les fonctions organiques s'accomplissent avec plus d'aisance et de régularité. Appétit, retour des forces, embonpoint, disparition des troubles nerveux, tels sont les effets les plus marqués de ce médicament.

Le *Vin Désiles* est donc un médicament tonique et névro-stehnique ; il développe la force nerveuse et la puissance du travail intellectuel, en même temps qu'il augmente les tissus en poids et qu'il enrichit le sang en globules rouges.

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.

E. GILOT

87, Rue des Petits-Champs, 87, PARIS

☎ TÉLÉPHONE ☎

Comestibles français et étrangers
CONSERVES, ÉPICERIE, LIQUEURS ET VINS FINS
PATÉS DE TRUITES DES VOSGES

Saumon fumé, Caviar, Haddocks, Kippers

Morue d'Islande et de Terre-Neuve

EXPÉDITIONS POUR LA PROVINCE ET L'ÉTRANGER
Catalogue sur demande.



IMPRIMEZ VOUS-MÊME

AVEC LA

Presse "EXCELSIOR"

Simple - Pratique - Économique

125 FRANCS

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, S'ADRESSER

C^{ie} des Presses à imprimer EXCELSIOR
257, RUE SAINT-HONORÉ, 257, PARIS

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

LINGE OUVRAGÉ

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

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

LESSIVE-IRIS

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

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
SA
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

PÂTE ÉPILATOIRE DUSSEY

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

Le Gérant : A. DESBOIS.

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