

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 : Bisque d'écrevisses.

Recettes : Foie de veau sauté à la poêle — Maquereau aux poireaux — Gâteau moka (recette de famille).

Mai gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le cuivre et la cuisson des légumes — Coupes Jacques à l'éther.

Petits conseils : Nettoyage des cols marins.

Variétés : Le commerce des asperges.

Chiffons.

Courrier.

BISQUE D'ÉCREVISSES

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Le potage à la bisque d'écrevisses n'est point précisément difficile à préparer, mais il demande du temps et du soin. Et, pour l'obtenir bon, il ne faut ménager ni le beurre ni les écrevisses.

Proportions

Pour environ 2 litres de potage, soit pour 8 personnes :

25 écrevisses ;

150 à 175 grammes de beurre fin ;

40 grammes de crème de riz ;
1 verre à madère faible de cognac ;
1 verre 1/2 de vin blanc sec ;
1 litre 1/2 de bouillon ;
1 décilitre de crème double ;
3 jaunes d'œufs ;
Poivre de Cayenne ;
Quelques croûtons sautés au beurre.

Les écrevisses

Pour avoir un potage succulent, il est indispensable d'employer les écrevisses entières. Parfois on se contente de faire un potage à la crème de riz et de le colorer avec du beurre d'écrevisses, c'est-à-dire du beurre rougi avec les carapaces pilées. Ce n'est plus alors la vraie bisque qui est constituée par une purée d'écrevisses.

Personnellement, je préfère piler les écrevisses vivantes ; on évite ainsi des transvasements, et la carapace crue, plus tendre que lorsqu'elle est cuite, se pile plus facilement, ainsi que la chair. Mais ce massacre effraye beaucoup de cuisinières sensibles. Faisons donc cuire les écrevisses.

Dans une casserole pas trop grande je chauffe le vin blanc et le cognac avec 1 petite carotte coupée en rouelles, 1 oignon coupé de même, 1/2 feuille de laurier, 2 ou 3 brindilles de thym. Quand le liquide est en pleine ébullition, j'y plonge les écrevisses vivantes (après avoir enlevé le boyau de la queue), et je continue à chauffer très

vivement en tenant la casserole couverte.

De l'ardeur du feu et de la rapidité avec laquelle cuisent les écrevisses dépend l'intensité de leur coloration. La cuisson doit s'opérer en 5 minutes. Durant ce temps, je saute une ou deux fois la casserole.

La purée

Dès que les écrevisses sont cuites, je retire la casserole sur le coin du feu, et je prends 3 ou 4 écrevisses que je pile dans le mortier. Il faut d'abord broyer, puis piler vigoureusement, de manière à obtenir une purée aussi fine que possible.

(Je réserve la cuisson).

A mesure que les écrevisses sont pilées, je mets la purée sur un tamis métallique, et j'en pile d'autres. Quand tout est pilé, j'écrase la purée sur le tamis métallique à l'aide du champignon de bois.

Je remets ensuite dans le mortier les résidus restés sur le tamis, j'ajoute environ 50 grammes de mon beurre, et je triture bien le tout, de manière à former une sorte de pomade. Je passe aussi cette seconde purée au tamis métallique.

Le potage

Tout ce que nous venons de faire constitue la partie la plus longue de l'opération. Aussi est-il bon de faire ces préparatifs d'avance.

Vingt minutes environ avant de servir, je délaye dans une casserole la crème de riz avec le bouillon *froid*. Avec du bouillon chaud le mélange formerait colle.

J'ajoute la purée d'écrevisses, le beurre d'écrevisses, le sel — de 15 à 25 grammes, suivant que le bouillon est plus ou moins salé — et le court-bouillon des écrevisses préalablement passé.

Je porte à ébullition en remuant tout le temps avec une cuiller de bois, doucement comme s'il s'agissait d'une crème.

Je laisse donner un bouillon, puis je

passe le mélange à l'étamine, en le recueillant dans une autre casserole. Je réchauffe en tournant de temps à autre, mais *sans laisser bouillir*. Je n'ai plus, dès lors, qu'à faire la liaison.

Si je ne dois pas terminer immédiatement, il est prudent de tenir la casserole au bain-marie, au lieu de la laisser sur le feu.

La liaison

Au moment de servir, je mets les jaunes d'œufs dans la soupière et je verse dessus la crème froide en tournant pour bien délayer.

J'ajoute alors tout le beurre, cassé en petits morceaux ; puis je verse le potage chaud en tournant avec la cuiller de bois. Je goûte pour le sel, j'ajoute un peu de poivre de Cayenne — plus ou moins, suivant les goûts — et je sers immédiatement.

En même temps qu'on sert le potage, on fait passer sur une assiette garnie d'une serviette à thé, de tout petits croûtons sautés au beurre, carrés, à peu près gros comme un pois.

Le potage ainsi obtenu a une teinte rosâtre ; celui des restaurants doit sa coloration à une addition de tomate ou de carmin.

Écrevisses vivantes

Si l'on ne craint pas de piler les écrevisses vivantes, voici comment on doit procéder.

Je pile les écrevisses vivantes.

J'obtiens une purée plus fine qu'avec les écrevisses cuites, et il est inutile de la passer actuellement. Je mets cette purée dans le bouillon où j'ai délayé la crème de riz, je chauffe et laisse bouillir 5 minutes, en remuant tout le temps. C'est alors que la purée se colore.

Je passe à l'étamine, j'ajoute le vin blanc et le cognac, et je réchauffe jusqu'au premier bouillon.

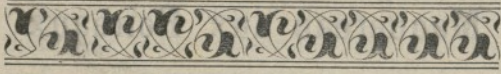
Je verse alors à travers une fine passoire dans la soupière où j'ai préparé la liaison comme précédemment.

Je simplifie ainsi beaucoup le travail, et j'obtiens un potage plus coloré.

Bisque maigre

Pour obtenir un potage maigre, il suffit de remplacer le bouillon par du lait. Le potage ainsi obtenu, est plus onctueux que le potage gras.

MAZARIN.



Foie de Veau sauté à la poêle

BEaucoup de maîtresses de maison se plaignent de ne pouvoir obtenir de leur cordon-bleu du foie de veau sauté tendre et bien cuit, sans être desséché. Cela tient à ce que la plupart des cuisinières novices, après avoir sauté le foie, le laissent bouillir dans la sauce, ce qui a pour effet de le rendre dur et coriace.

Le foie de veau se fait toujours sauter de la même façon : il s'agit de le cuire assez vite, et avec peu de beurre. Quant à la sauce qui doit l'accompagner, elle est susceptible de nombreuses variantes. Nous donnons aujourd'hui la recette la plus simple et la plus expéditive.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
 1 livre de foie de veau ;
 60 grammes de beurre ;
 10 — de farine, soit une cuillerée rase ;
 1 décilitre de vin blanc, soit un demi-verre ;
 1 décilitre de bouillon dégraissé ;
 1 cuillerée bien pleine de persil haché ;

1 petite échalote pesant épluchée 5 grammes (facultative) ;

Le jus d'une moitié de citron.

Temps nécessaire : 10 minutes.

Le foie

Faites couper le foie sur le travers, et autant que possible, dans la partie du milieu, afin d'avoir de jolies tranches égales. Les bouchers et tripiers le détaillent généralement mal, par portions trop épaisses, et surtout taillées en biais. Dans ces conditions, le foie est mal saisi ; il reste rouge à l'intérieur, alors que la surface se racornit et boursoufle. On a alors des tranches durcies sur la partie mince et insuffisamment atteintes vers la partie épaisse.

Il est donc de première importance que chaque tranche soit taillée à la façon d'une escalope, c'est-à-dire qu'elle doit présenter une épaisseur uniforme sur tous ses bords. Et cette épaisseur ne doit pas dépasser *un centimètre*, car le foie doit être sauté, c'est-à-dire rapidement saisi.

Le sauté

Donc, le foie étant coupé selon les prescriptions indiquées, saupoudrez-le sur ses deux faces de sel fin et de poivre.

Mettez dans la poêle la moitié seulement du beurre indiqué. Posez sur bon feu, et dès que le beurre est bien chaud, sans avoir pourtant roussi, ajoutez les tranches de foie.

Faites-les cuire vivement, deux minutes sur chaque face, par conséquent quatre minutes en tout. Le foie doit être bien doré des deux côtés. Il faut attraper, pour cette partie de la cuisson, un juste milieu : trop de cuisson dessèche le foie ; avec un feu insuffisant, la viande est mal saisie, et elle bout dans le beurre, ce qui est mauvais, parce que le foie reste pâle, et durcit intérieurement.

Le foie étant donc à point, soit au bout de quatre minutes de bon feu, retirez la poêle du feu, puis enlevez le foie, égouttez-le et posez-le sur un plat chaud.

La sauce

Mêlez alors au beurre de la poêle la farine que vous tournez bien avec la cuiller de bois — la poêle étant remise sur un feu modéré — pendant une demi-minute, juste le temps de bien mélanger le tout.

Versez ensuite, tout en tournant vivement pour bien délayer, le vin blanc et le bouillon, ajoutez le persil et l'échalote, tournez doucement jusqu'à consistance suffisante de la sauce. L'épaississement se produit, du reste, très rapidement dans la poêle qui chauffe vite; et les premiers bouillons amènent la sauce à point au bout de 2 ou 3 minutes tout au plus, pendant lesquelles vous ne cessez de tourner.

Ajoutez alors, hors du feu, le jus rendu par le foie tenu au chaud, le reste du beurre divisé en tous petits morceaux pour qu'il fonde mieux, le jus de citron; tournez et délayez vivement.

Versez sur les tranches de foie rangées en couronne dans le plat bien chaud, et servez tout de suite.

Observations

Si le foie doit attendre, il vaut mieux le mettre dans la sauce de la poêle tenue au chaud sur des cendres chaudes ou au coin du fourneau, mais *surtout sans bouillir*. Il se dessèche moins ainsi, que tenu au chaud à part dans un plat.

On peut, pour plus de commodité, détailler d'abord le foie en tranches assez épaisses. On met ces tranches quelques secondes dans la poêle où elles se raidissent, et on les escalope alors beaucoup plus facilement.

LA VIEILLE CATHERINE.



Maquereau aux Poireaux

Nous voici dans une bonne saison pour le maquereau. Le maquereau aux poireaux constitue un excellent plat de déjeuner, économique, facile à préparer. C'est un mets de saveur très franche et agréable, rappelant les délicieuses fricassées de poisson dont nous régaler les pêcheurs de nos côtes.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

2 petits maquereaux pesant ensemble environ 600 grammes, ou 1 gros maquereau du même poids ;

100 gr. de poireaux tout épluchés et pris seulement dans leur partie blanche ;

40 gr. de beurre ;

10 gr. de farine ;

3 décilitres d'eau ou 1 verre 1/2 ;

1 décilitre de vin blanc ;

1 bouquet garni composé de persil, thym, laurier ;

2 clous de girofle.

Temps nécessaire : environ 3/4 d'heure.

Préparatifs

Les poissons étant vidés et nettoyés, coupez-leur la tête ainsi que toute la partie mince de la queue à laquelle n'adhère pas

de chair. Mettez tout cela de côté ainsi que les œufs, s'il y en a.

Partagez ensuite les maquereaux en tronçons de 4 ou 5 centimètres de longueur, comme pour une matelote.

Le bouillon de poisson

Vous improvisez le bouillon de poisson avec les têtes des maquereaux qui sont, d'ailleurs, la partie du poisson fournissant le meilleur bouillon.

Mettez donc têtes et bouts de queues dans une petite casserole, ainsi que les œufs s'il s'en trouve, avec le persil, thym, laurier, girofle, sel et poivre, et si on ne le craint pas, le quart d'une gousse d'ail. Versez-y le verre d'eau et demi, soit 3 décilitres, couvrez la casserole et mettez sur bon feu pour faire bouillir pendant une quinzaine de minutes. Il ne faut pas que le liquide réduise de plus de moitié : il doit donc vous rester les $\frac{3}{4}$ d'un verre de bouillon.

Pendant ce temps, préparez les poireaux.

Les poireaux

Vous n'utilisez pour cette recette que *la partie blanche* des poireaux ; vous devez donc les couper d'abord tous à l'endroit où commence la teinte verte. Epluchez-les ensuite en supprimant les racines ainsi que la première pellicule si elle est endommagée. Lavez-les à l'eau fraîche, égouttez-les, puis coupez-les en minces rondelles, comme pour un potage julienne.

Dans une casserole juste assez grande pour contenir tout à l'heure vos morceaux de poisson, mettez les poireaux avec tout le beurre. Posez sur feu doux, remuez pendant les premiers moments pour bien mélanger, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Couvrez la casserole et laissez cuire ainsi pendant une dizaine de minutes, en remuant de temps en temps ; les

poireaux ne doivent pas roussir ni se colorer.

Le poisson

Au bout de ce temps, et lorsque les poireaux sont bien ramollis et tendres, ajoutez les morceaux de maquereau.

Laissez la casserole découverte, et sautez-la pendant 2 ou 3 minutes, pour sécher toutes les faces des morceaux de poisson qui doivent, non pas se colorer, mais simplement perdre leur teinte crue.

La sauce

Saupoudrez alors le tout avec la farine ; laissez-la cuire une minute, toujours en sautant et en tournant poisson et poireaux.

Mouillez avec le bouillon de poisson que vous versez à travers une très fine passoire pour que les déchets et les œufs — s'il y en a — ne passent pas. Ajoutez le vin blanc. Posez la casserole à découvert sur feu vif, de façon à amener une prompte ébullition.

Laissez bouillir ainsi 5 minutes, après quoi retirez la casserole sur feu doux, toujours à découvert, et laissez mijoter doucement pendant 15 minutes, de façon à n'entretenir qu'un petit bouillonnement tranquille.

Le dressage

Au moment de servir, prenez un à un les tronçons de poisson que vous posez dans un légumier chauffé — à défaut un plat creux — en empilant les morceaux les uns sur les autres, formant un peu le dôme. Versez par dessus la sauce qui doit avoir consistance très liée, s'étant réduite encore pendant la cuisson. Servez avec assiettes chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le prochain numéro du " POT-AU-FEU " paraîtra le samedi 18 mai 1893.



MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Les prix du poisson n'ont guère baissé, la pêche ayant été fort dure ces derniers jours.

Le saumon reste très rare ; nous parlons des saumons délicats de la Loire ou d'Ecosse, valant 7 à 8 fr. le kilo. Le saumon prussien se vend 4 fr. 50 à 5 fr. La truite saumonée a été accaparée par les restaurateurs des Champs-Élysées.

Beaucoup moins de turbots et de barbus.

Le prix du bar est resté le même : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

La sole, quoique abondante, n'a pas diminué ; environ 4 fr. 50 le kilo.

Un peu de baisse sur le maquereau breton qui arrive à son plein moment : 40 à 50 centimes pièce.

Beaucoup de merlans : 1 fr. 75 le kilo.

Arrivages nombreux de petits rougets de la Méditerranée : 4 fr. et 4 fr. 50 le kilo.

La dorade est finie.

Hausse sur la raie : 4 fr. 50 les moyennes.

Les prix de la langouste et du homard ont, au contraire, un peu baissé : 4 fr. 50 le kilo, la langouste, et 5 fr. 50 le homard.

Les moules, la crevette rose ou grise n'ont pas varié : ce sont les prix de la dernière quinzaine.

La fermeture de la pêche nous prive du goujon et autres poissons jusqu'au 15 juin.

Reste la truite de rivière, fort chère : 6 à 7 fr. la livre.

Eperlans : environ 1 franc la livre.

L'alose, poisson d'embouchure, a un peu manqué : 4 à 5 fr. un poisson d'environ trois livres.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous mentionnons le gibier purement pour signaler sa fin. Plus de gibier d'eau.

Le lapin de garenne est dur : à éviter.

Très chères les pintades : 5 à 6 fr.

Quant aux poulets, les anciens font défaut et on voit peu de nouveau. Un poulet très moyen coûte 5 fr. 50 ; la poularde a un tout petit peu baissé, 8 à 10 fr. Cours très sujets à fluctuations.

Le dindonneau apparaît, mais cher toujours, et le caneton est presque en retard sur le petit pois qui le guette ; il faut toujours mettre 7 à 8 francs pour un Nantais et 10 à 12 fr. pour un Rouennais.

C'est par erreur que nous avons signalé la disparition des escargots. Les dernières pluies les ont fait sortir. Mais ils ne sont pas encore très nourris.

Diminution sur les œufs. On va pouvoir aborder l'œuf à la coque.

VIANDE DE BOUCHERIE

Beaucoup d'agneaux, qui commence à être très bon, tandis que le mouton devient inférieur.

De beaux chevreaux à 70 centimes la livre.

Avec le vernissage, le jambon aux épinards triomphe, c'est le plat du jour.

LÉGUMES

On entrevoit une belle saison pour les légumes si aux pluies succède une chaleur normale.

Les petits pois sont peut-être plus chers qu'il y a quinze jours : 60 à 70 centimes la livre, non écosés. Si le temps se maintient beau, les cours vont baisser sensiblement.

Le haricot vert du Midi, très beau, vaut 70 centimes la livre.

Les morilles dureront encore une ou deux semaines : 3 fr. à 3 fr. 50 la livre. Elles sont en général très parfumées.

Les carottes nouvelles, encore fades, sont moins chères : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 la botte.

Petits oignons nouveaux : 20 à 30 centimes la botte.

Navets nouveaux : 25 à 35 centimes la botte.

Pommes de terre : 30 et 40 centimes la livre.

Grande quantité d'artichauts de Bretagne, assez tendres : 40 à 50 centimes la pièce.

Le chou-fleur de Saint-Omer arrive : 40 à 50 centimes.

Nous entrons dans la pleine période des asperges, cette année fort abondantes. La botte

d'Argenteuil extra se paie 5. 6 et 7 fr. ; mais pour 3 ou 4 fr. on a une très jolie botte. Les produits du Midi sont bien moins chers, et à 2 fr. 50 on a de belles asperges.

L'oseille et l'épinard vont de pair, à 10 et 15 centimes la livre.

Fèves : 40 centimes la livre.

SALADES

Fin du pissenlit, qui est devenu amer.

Laitue, fort belle, à 15 et 20 centimes le pied.

La mâche disparaît, et l'escarolle, qui s'en va à Pâques, nous reviendra à la Trinité.

Peu de chicorée encore, et de romaine ; il faut attendre la fin du mois. Ce qu'on trouve est cher.

FROMAGES DE SAISON

C'est l'entrée des fromages à la crème ; fromages blancs et petits Gervais.

Il va falloir renoncer bientôt aux pâtes coulantes du Brie et du Coulommiers.

Le Roquefort est bon.

FRUITS

Le raisin fait place aux premiers fruits nouveaux. Petites fraises, sans grand parfum, à 2 fr. et 2 fr. 50 la livre.

Grosses fraises : 3 francs à 4 fr. 50 la caisse.

Quant aux cerises, aqueuses et petites, elles se paient 80 centimes la livre.

Mêmes produits des colonies : bananes, noix de coco, ananas frais.

On commence à voir quelques pêches de serre : 2 à 3 francs pièce.

On trouve encore de bonnes oranges, mais leur fin est proche.

NOTRE ENCARTAGE

Nos abonnés et lecteurs trouveront encarté dans ce numéro le prix-courant de la laiterie de Corneux.

Entre autres produits, cet établissement expédie par colis-postaux des petites boîtes de beurre, pratiques, avantageuses, dont plusieurs personnes de notre connaissance se montrent satisfaites. Nous croyons pouvoir engager nos abonnés à faire un essai avec cette maison.

Menus

CROUTES AUX SARDINES
ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
MAYONNAISE DE POULET
OMELETTE SOUFFLÉE

POTAGE JULIENNE NOUVELLE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
SALMIS DE PINTADE
ALOYAU ROTI
ASPERGES EN BRANCHE SAUCE BLANCHE
BEIGNETS SOUFFLÉS

MAQUEREAUX AUX POIREAUX
FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA POÊLE
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE FONDANTES
GATEAU MOKA

POTAGE PURÉE DE POIS
RIS DE VEAU EN FRICANDEAU A L'OSEILLE
CANETON ROTI
MACARONI AU GRATIN
PUDDING AUX FIGES

ESCARGOTS A LA VIGNERONNE
ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE
RUMSTEAK FROID
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
GATEAU DE RIZ

POTAGE PAYSANNE
FILETS DE SOLE AU VIN BLANC
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES NOUVELLES
PIGEONS ROTIS SUR CRESSON
CROUTES AUX MORILLES
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

PETITS MERLANS COLBERT
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE
ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
SOUFFLÉ AU RIZ

POTAGE BISQUE
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE
JAMBON AUX ÉPINARDS
FILET BRAISÉ JARDINIÈRE
POULARDE ROTIE
LANGOUSTE A LA CRÈME
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

CAFÉ CRÉOLE : 1 FR. 80 LE 1/2 KILO.

Usine, 10, rue de l'Hôpital-St-Louis. Maison de Vente, 16, rue Turbigo. — Livraison franco domicile Paris depuis 1/2 kilo.



GATEAU MOKA

RECETTE DE FAMILLE

La crème dite « à moka », employée pour le gâteau moka, est d'une préparation assez délicate ; et lorsqu'on a près de soi un bon faiseur, il est sage d'acheter ce gâteau plutôt que de se risquer à le faire chez soi. Nous en donnerons cependant la recette un de ces jours.

En attendant, voici une recette de famille, communiquée par une de nos abonnées, qui est précieuse pour la campagne. Nous avons goûté le gâteau ainsi préparé, et l'avons trouvé réellement bon. Il est très simple à faire, et l'on a toujours sous la main les éléments qui le composent. Tel quel, il sera même souvent supérieur aux mokas vendus par nombre de pâtisseries qui ne peuvent se résigner à employer le beurre très fin qu'exige absolument le moka.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

75 grammes de biscuits à la cuiller ;
 125 — de très bon beurre frais ;
 125 — de sucre en poudre ;
 2 jaunes d'œufs frais ;

3 cuillerées à café d'infusion de café noir très fort — soit 20 grammes de café moulu sur lesquels on verse la valeur d'environ 6 cuillerées à café d'eau bouillante.

Le mélange

Prenez une bassine en faïence très propre. Faites-la chauffer quelques instants sur le fourneau ou au-dessus d'un feu doux.

Mettez-y ensuite le beurre, divisé en quatre ou cinq morceaux, et, avec une cuiller de bois, travaillez-le vivement pour le faire fondre, non pas en huile, mais en crème seulement.

Quand il est tout à fait uni, ajoutez le sucre en poudre, et recommencez à le bien travailler en le battant avec la cuiller pour mélanger le tout. Le sucre ne fond guère complètement, mais il est réparti dans le beurre et peu perceptible.

Il faut compter au moins un bon quart d'heure pour ce premier mélange.

Battez alors dans un bol, à part, les deux jaunes d'œufs, de préférence avec un fouet ou une batteuse, pour les rendre aussi liquides que possible.

Ajoutez-les au beurre, en travaillant de nouveau le tout très vigoureusement.

Enfin, versez le café, tiède, cuillerée par cuillerée, en battant bien au fur et à mesure, pour tout amalgamer. La crème est alors prête à mettre en moule.

Le moulage

Prenez un moule droit et un peu profond ; les moules à gâteaux de riz, à crème renversée et à charlotte sont très commodes. La dimension n'a pas grande importance ; car on n'est pas obligé de remplir jusqu'au bord, le gâteau se démoulant très bien sans cela.

Au fond du moule étalez, avec une petite cuiller de bois, une couche de crème de l'épaisseur d'un centimètre et demi.

Garnissez également de crème les parois du moule sur une épaisseur d'un demi-centimètre seulement, et sur la hauteur présumée du gâteau.

Dressez, en les plaçant debout, et la partie plate appuyée sur le moule, une rangée de biscuits coupés aux deux tiers de leur hauteur; la partie coupée en l'air. Tous les biscuits doivent se toucher.

Recouvrez la couche de crème du fond d'une rangée de biscuits posés à plat, et la partie plate en dessous.

Remplissez les interstices avec des fragments de biscuit.

Dans le puits formé par les biscuits, mettez alors tout le reste de la crème.

Recouvrez d'un lit de biscuits bien tassés et serrés de façon à obtenir un niveau bien égal.

Ensuite appuyez sur le tout, doucement et également, pour tasser et solidifier le tout ensemble, émiettant au besoin un peu de biscuit dans les endroits creux qui se produiraient.

Il n'y a plus qu'à laisser le moule dans un endroit frais jusqu'au lendemain.

Une demi-heure avant de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et couvrez-le d'un plat sur lequel vous renversez le gâteau qui se démoule très facilement.

Observations

J'insiste sur la nécessité de tremper très vivement le moule dans l'eau chaude et de renverser le gâteau immédiatement; quelques secondes d'attente suffisent pour liquéfier la crème.

D'autre part on fera bien d'employer des biscuits aussi frais et spongieux que possible; des biscuits trop secs ou trop cassants se prêtent mal à cette combinaison.

Les quantités indiqués remplissent à peu près aux trois quarts de sa hauteur un moule de 15 centimètres de diamètre.

MAZARIN.

(Communiqué par M^{lle} Jeanne d'Escoubac.)



NETTOYAGE DES COLS MARINS

Le nettoyage des grands cols en toile bleu-foncé, avec petits revers de devant en toile blanche dits « à l'ordonnance », tels qu'on les fait pour les costumes marins des petits garçons, offre plus de difficultés qu'on ne se l'était certes imaginé en les achetant.

Le commis vous a affirmé que « ça se lavait comme un mouchoir de poche ». Mais au savonnage, quel désastre ! Le bleu déteint sur le blanc, et il faut se résoudre à en passer par le nettoyeur à moins qu'on ne puisse, chaque fois, découdre les deux parties du col.

Il y a pourtant un procédé très simple dont on ne s'avise pas, et que je vais indiquer, l'ayant fait pratiquer moi-même avec succès bien des fois.

Imbibez d'eau fraîche la toile blanche seulement du col. Étendez ensuite le col à plat sur une planche recouverte d'un linge plié en plusieurs doubles. Prenez gros comme une petite noisette de savon noir, mou, et avec une brosse à ongles, frottez-en la surface mouillée du col, jusqu'au bord bleu, bien entendu.

Trempez de temps en temps la brosse dans l'eau fraîche, faites bien mousser pour que tout le savon sorte; rincez alors à l'eau froide la partie savonnée en prenant soin de ne pas empiéter sur la toile bleue. Ne tordez pas la toile qui se marquerait, mais posez le col à égoutter, la partie bleue en haut, sur un linge propre.

Au bout d'un moment, essorez entre deux linges. Il ne reste plus qu'à repasser, avec un fer bien chaud, en interposant entre le col et le fer un linge très fin pour ne pas jaunir ni tacher la toile.

M^{me} BELIN.

Le Cuivre et la cuisson des légumes



A vieille Catherine m'écrit :

— « Ayant à préparer des asperges « en petits pois », j'ai fait cuire mes asperges en deux portions : l'une dans un poêlon d'office en cuivre non étamé, l'autre dans une casserole émaillée.

« La teinte des asperges est restée la même, mais il m'a semblé que les asperges du poêlon avaient un parfum un peu plus accentué que celles de la casserole émaillée.

« D'autre part, l'eau de cuisson du poêlon de cuivre était jaunâtre, et d'une saveur plutôt désagréable, impropre par conséquent à un usage quelconque. Au contraire, celle du récipient émaillé, légèrement verdie, avait un goût d'asperges faible, mais très franc, et pouvait être utilisée pour mouiller une julienne.

« Que concluez-vous et que pensez-vous de l'influence du cuivre sur la cuisson des légumes ? »

*
* *

Pour répondre à cette question, examinons ce qui se passe quand on fait cuire des légumes dans un récipient en cuivre.

La couleur verte des légumes est due, comme celle de tous les végétaux, à une matière spéciale nommée chlorophyle. En règle générale, quand on met des légumes dans l'eau chaude, les acides qu'ils contiennent se dissolvent dans l'eau et cette eau acidulée dissout à son tour la chlorophyle qui la colore au préjudice des légumes. Ainsi s'explique scientifiquement l'habitude prise par les cuisiniers de cuire les légumes à grande eau : les acides se trouvant plus dilués, l'eau dissout moins de matière colorante.

Avec un récipient en cuivre non étamé, le phénomène est différent. Les acides des légumes, quelque légers qu'ils soient, s'attaquent d'abord au cuivre; celui-ci se combine alors avec la chlorophyle qu'il fixe sur les légumes en avivant sa couleur. Il se produit une véritable opération tinctoriale; le cuivre agit comme un mordant. Les légumes restent donc plus verts, et par conséquent l'eau prend moins de couleur. Mais elle contracte souvent un goût désagréable qui empêche de l'utiliser.

*
* *

Dès lors, toutes les fois qu'on désire employer l'eau de cuisson des légumes, il faut rejeter la casserole en cuivre non étamé.

Si l'on ne compte pas utiliser cette eau de cuisson, on peut employer le cuivre qui donnera parfois des légumes un peu plus verts. Mais, ainsi que le prouve l'expérience de la vieille Catherine, la différence n'est pas sensible avec les légumes cuits très vite comme les asperges.

D'ailleurs, avec une casserole émaillée, on peut obtenir autant de verdure qu'avec le cuivre. Il suffit de mettre dans l'eau une quantité fort minime de carbonate de soude : environ un demi-gramme pour 4 litres d'eau. Ce sel précipite la chaux contenue dans l'eau, et cette chaux fixe la couleur comme la fixerait le cuivre. Mais il faut avoir grand soin de ne pas exagérer la dose; dès qu'on la dépasse, l'eau prend un goût de lessive qui se communique très vite aux légumes.

*
* *

Plaçons-nous enfin au point de vue hygiénique. On ne croit plus, comme autrefois, à la toxicité du cuivre, et après les expériences célèbres de Pasteur et du docteur Galipe, le conseil d'hygiène a levé l'interdit qui frappait le reverdissage des conserves à l'aide des sels de cuivre. Le

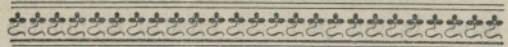
cuivre qui s'est combiné avec la chlorophylle est insoluble : dès lors, il n'est pas assimilable, et, par conséquent, n'est point dangereux.

Mais le goût désagréable de l'eau des légumes cuits dans le cuivre montre que cette eau tient en dissolution l'excédant des sels qui ne s'est point combiné avec cette chlorophylle. Ces sels ne sont guère toxiques, ils peuvent cependant être mal supportés par certains estomacs. Et si les légumes sont imparfaitement lavés, ils en retiennent une certaine quantité.

En tout cas, le cuivre non étamé est, comme l'émail, préférable au cuivre étamé. Car l'étain bleuit souvent les légumes, et, s'il est de mauvaise qualité, le plomb qu'il renferme est attaqué par les acides des légumes et forme avec eux des sels nuisibles. L'innocuité de l'étain lui-même est d'ailleurs contestée.

A chacun de tirer de ces observations les conclusions pratiques qu'il lui plaira.

UN CHIMISTE.



Coupes Jacques à l'Éther

Une excentricité gastronomique (?) à noter.

La salade d'oranges à la créole, dont la recette a paru dernièrement dans le *Pot au-Feu*, vient d'être transformée par quelques exotiques en *Coupes Jacques à l'Éther* dont un journal "littéraire" nous donne ainsi la formule que la vieille Catherine n'a pas encore mise à l'épreuve :

« Bananes coupées en rondelles, quartiers
« d'oranges sanguines, râpures de noix de
« coco, fraises et cerises fraîches dans un bain
« de champagne frappé, et là-dessus cinq
« cuillerées à café d'éther. »

C'est là sans doute le dessert de l'avenir chez les dentistes.



LE COMMERCE DES ASPERGES

La récolte des asperges est fort abondante cette année, et les cours sont relativement bas. Ils restent néanmoins, comme toujours, assez élevés pour que l'asperge ne cesse point d'être un légume de luxe.

Cependant, si on examine les conditions actuelles de la culture de l'asperge, très développée en France, on est surpris du maintien de ces prix.

La nouvelle édition du *traité de culture potagère* de M. Dybowski nous donne sur la question quelques chiffres intéressants.

Un agriculteur du Loiret, M. Broutin, évalue les frais de culture à la charrue d'un hectare d'asperges, y compris ceux de premier établissement, à 1600 francs par an. Le produit moyen serait d'une demi botte par touffe, soit pour 7000 touffes plantées sur un hectare : 3500 bottes. A 2 francs l'une, cela fait 7000 francs dont 5400 francs de bénéfice net.

Ce chiffre est un peu élevé, et les rendements sont très variables suivant les conditions dans lesquelles on opère. Mais dans tous les cas, la culture de l'asperge, donne encore un bénéfice d'environ 2000 francs par hectare.

**

Le forçage des asperges pour la vente en primeurs est aussi très rémunérateur,

malgré les soins qu'exige cette production spéciale.

La plantation se fait dans une sorte de tranchée profonde de 5 à 6 centimètres, ayant 1 mètre 10 de large ; dans chaque tranchée les maraîchers plantent quatre lignes de griffes. On fume abondamment, et à l'automne de la seconde année, c'est-à-dire dix-huit mois environ après la plantation, on commence le forçage. Pour cela, on emprisonne chaque tranchée dans des *coffres* que l'on remplit jusqu'à 10 centimètres de leur bord supérieur avec de la terre enlevée tout autour. Dans les sentiers ainsi creusés, on entasse du fumier frais ; puis les coffres sont fermés par des châssis recouverts de paillassons.

Au bout de quelques jours la couche chauffe et la température de la terre comprise dans les coffres s'élève peu à peu. Pour la maintenir constante, on renouvelle tous les 15 ou 20 jours une partie du fumier.

Trois semaines de ce chauffage suffisent pour faire sortir les asperges de terre. Pour donner un peu de coloration, on enlève les paillassons pendant la journée si le temps est beau ; sinon les asperges restent blanches. La récolte dure une vingtaine de jours, et chaque châssis donne en moyenne trois quarts de botte. Au cœur de l'hiver le prix d'une botte, chez le producteur, varie, en général, de 20 à 30 francs. La récolte terminée, on reporte les coffres et les châssis sur d'autres asperges, et le forçage se continue ainsi pendant tout l'hiver.

*
**

Veut-on savoir maintenant comment se préparent les bottes ?

A mesure qu'elles sont coupées, les asperges sont portées dans une cave où, recouvertes d'herbes et de paille, elles peuvent, sans grand dommage, se conserver un ou deux jours. Quand la quantité est suffisante, on classe les asperges en plusieurs catégories, d'ordinaire en trois : les belles, parmi lesquelles sont rangées toutes celles qui dé-

passent la grosseur du pouce, les moyennes et les petites. Parfois, on met encore à part toutes celles qui sont difformes : on les vend aux herboristes pour la préparation de médicaments diurétiques.

Pour confectionner des bottes de grosseur égale, on emploie des moules formés de deux planchettes évidées en demi cercle, reliées par des traverses. Les moules à asperges petites et moyennes ont la plupart du temps 12 centimètres de diamètre ; ceux à grosses asperges en mesurent 18 ; les petites bottes pèsent en moyenne 2 kilog, les grosses en pèsent 5. Beaucoup de bottes sont remaniées aux halles, il va de soi, au détriment de l'acheteur qui, en somme paie l'asperge beaucoup trop cher. C'est la conclusion " qui s'impose."



CHIFFONS

Une modification dans le détail des encolures : le tout petit col rabattu en pointes au-dessus du haut collier d'étoffe ou de ruban.

Ce petit rien prête à toutes sortes de gentilles combinaisons. Avec une blouse ou un corsage de foulard ou de taffetas clair, c'est l'étoffe même qui fournit le col, et le collier est formé d'un biais de velours froncé, d'une teinte tout à fait différente. Ou bien, au contraire, le col rappelle la nuance ou l'étoffe d'une des garnitures.

Avec les petites robes simples en lainage uni, les blouses foncées accompagnant un costume tailleur, on porte le même petit col en fine batiste souple, ainsi que les poignets assortis. Comme collier, un large ruban de taffetas, montant et serré autour du cou, et fermé par derrière sous un nœud papillon très étalé.

Ce nœud a remplacé toutes les autres garnitures de col ; donc, plus de choux par de-

vant sous les oreilles, plus — même pour les colliers de velours — d'agrafes simplement dissimulées sous l'étoffe froncée en crête. On fait, en ce cas, le nœud en velours, avec quatre coques allongées et appliquées à plat sur la nuque. En voilà, je suppose, jusqu'aux grandes chaleurs seulement ; espérons qu'à ce moment on trouvera autre chose, car ces hauts cols serrés sont bien inconfortables en été.

*
**

Le costume tailleur a dominé aux vernissages, dans tous les tons beiges du couvert-coat, aussi bien encore en bleu marine. A noter comme toujours bien portées pour ce genre d'habillement, les blouses en taffetas écossais glacé dont les coloris, cette année, sont d'une jolie variété.

Du côté des costumes de fantaisie, le crêpon de laine dans toutes les gradations du bleu bleuet est incontestablement la nouveauté de la saison.

Quant à la façon, les couturières ne se mettent guère en frais pour découvrir de l'inédit : c'est toujours les devants blouse et le large pli plat du milieu. Le pli devient, il est vrai, matière à garniture, car on le fait souvent en soie rapportée, assortie ou même d'une teinte toute différente ; encadré encore de guipure blanche ou rousse à plat, et semé de boutons brillants, strass ou acier. Beaucoup aussi de colliers et de ceintures en taffetas rose vif pour les jeunes filles et les jeunes femmes. Comme garniture plus tranquille — toujours avec ce crêpon bleuet — un taffetas changeant vert et bleu qui, éclairci par de la dentelle bise ou blanche, se prête à d'élégantes combinaisons.

Je note encore les devants de corsage, en forme de blouse plate, resserrée seulement à la taille, et tout brodés à jours sur la poitrine.

Pour les robes élégantes, c'est le taffetas imprimé sur chaîne qui reste le dernier genre ; on l'utilise également en nœuds sur les chapeaux.

J'ai noté ainsi un charmant chapeau de petite fille : une grosse paille vert tendre, de

forme toute ronde, genre cloche, garnie de deux grands nœuds bien enlevés en ruban de taffetas bleu-pâle imprimé de bouquets pompadour ; entre les nœuds, une touffe de pâquerettes rosées entr'ouvertes.

Pour les mamans, bien difficiles à coiffer avec ces capotes fleuries à outrance, on emploie beaucoup les chiffonnés et les aigrettes de taffetas changeant dans les teintes effacées, et combinés avec des feuillages de tons un peu gris ou foncés.

Les bouffettes en paille noire sont encore une ressource. Imaginez un ruban de paille noire, large d'un demi-centimètre, luisant comme du satin et ayant de plus, sur celui-ci, l'avantage de rester jusqu'à la fin bouffant et brillant, tout en étant plus léger. On fait de cette façon des capotes et des toques tout en mêmes bouclettes. J'ai vu, avec cette garniture une capote très élégante quoique simple, et convenant aussi bien à une jeune femme qu'à une dame « d'âge moyen », selon l'expression usitée dans les journaux de modes, — et qu'effarouchent les fleurs et les couleurs claires près du visage.

Devant, posant sur les cheveux, trois choux les uns à côté des autres, en diadème. A leur suite, de chaque côté, en arrière, et formant cache-peigne, une touffe plate de trois grosses roses différentes largement épanouies dans leur feuillage.

Sur le côté gauche, un peu en avant, mais derrière les choux de paille, un pouff de velours miroir rose faisant pied à du feuillage vert tendre s'enlevant en aigrette. Le fond du chapeau est presque à jour, composé de deux barrettes de gros tulle sur lesquelles s'appuient le pouff de velours et quelques branches vertes masquant les cheveux.

*
**

Les gants blancs sont devenus tout à fait courants, aussi bien l'après-midi avec les robes habillées, que le matin avec le costume tailleur. C'est un détail caractéristique du moment.

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, Fig. St-Honoré

COURRIER

Chiffonnette. — Bonne note est prise pour ces recettes. Adressez-vous au Moulin de Ver.

Vtesse de Lo. — Nous donnerons très prochainement le potage Saint-Germain, puis le chaud froid de poulet.

Baie de Somme. — Crème frite : 1/2 litre de lait ; 120 gr. sucre ; 60 gr. farine ; 2 œufs entiers ; 3 jaunes ; citron ou vanille. — La cuiller dégraisseuse coûte 7 fr. — Nous tâcherons d'avoir cette recette. — Nous recevrons avec plaisir celles que vous voulez bien nous offrir.

Saint-Florentin. — La recette demandée est indiquée dans le courrier du dernier numéro. La corne est jolie avec une sorte de brique pilée appelée « terre pourrie », puis passée dans des bains dont nous ignorons la formule.

Rochechouart. — Les conserves d'asperges sont très difficiles à réussir. On nous recommande la recette suivante : Ratisser vivement les asperges dès qu'elles sont cueillies, les laver. Les mettre une minute à pleine eau bouillante salée à 20 grammes par litre. Les enlever et les rafraîchir. Les mettre en boîtes ou en flacons ; passer à travers un linge l'eau où elles ont blanchi, en remplir la boîte ou le flacon, souder ou boucher et faire bouillir une heure les récipients d'un litre. Dès que ce temps est atteint, retirer boîtes ou flacons et les plonger dans l'eau froide pour les rafraîchir instantanément. Il faut donc des flacons spéciaux, et il en claque toujours pas mal.

Fleurus. — La fabrication du pain d'épice avec des sels de potasse est fort compliquée.

Voici une recette plus simple, façon Dijon, que nous ne pouvons garantir. Prendre quantités égales de farine de blé et de miel roux de Bretagne. Chauffer le miel sur feu excessivement doux jusqu'à ce que l'on puisse à peine y tenir le doigt. Y mélanger alors la farine, puis mettre cette pâte dans un baquet de bois et la laisser reposer au moins un mois dans un endroit tempéré avant de la cuire. — Pour les choux pralinés, employez la même pâte que pour les éclairs, en tenant compte de toutes les recommandations indiquées dans la recette. Avec une cuiller, dressez des boules de pâte sur une plaque et posez dessus une demie cuillerée à café de pralin fait avec 50 gr. amandes hachées et autant de sucre délayé avec un peu de blanc d'œuf. Cuire à four plus chaud en dessous qu'en dessus.

Villers-Cotterets. — Veuillez nous dire exactement ce que vous entendez par là. Sont-ce des croquettes de macaroni ?

A. D. — Bonne note est prise pour la sauce suprême. — Pour le paté de bécassines, faites une farce de veau et porc pilés par moitié, à raison d'une 1/2 livre par bécassine. Ajoutez à cette farce tout l'intérieur des bêtes. Remplissez ensuite les bêtes avec la farce, enveloppez-les-en et faites cuire 3 heures à feu très doux.

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

RENOUVELLEMENTS

Ceux de nos souscripteurs dont l'abonnement prend fin le présent mois, en auront trouvé l'avis sur leur bande.

Le 15 mai, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais, le montant des renouvellements qui ne nous auront pas été adressés directement.

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.

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

CONSERVES DE VOLAILLE & DE GIBIER

Civet de lièvre	1/2 boîte	2 60
— — — — —	4/4 —	4 86
Confit d'oie.	la boîte de 2 membres	6 30
— — — — —	1 —	3 25
— de canard.	2 —	6 30
— — — — —	—	3 25
Galantine de volaille.	1/2 boîte	3 25
— de gibiers divers.	boîte n° 1	» 70
— — — — —	2 —	» 95
— — — — —	3 —	1 50
Poulet de Bresse à la gelée.	entier	5 50
— — — — —	1/2..	3 50
— — — — —	1/4..	2 »
Perdrix aux choux		5 85
Perdreau rôti.		4 65
— et truffé.		6 »
Alouettes rôties.	la boîte de 3	1 50
— — — — —	6	2 70

SALAISONS & VIANDES FUMÉES

Jambon d'York entier.	le 1/2 kilog.	1 80
— — — — —	Coleman	2 »
— — — — —	cuit, au détail.	4 »

Jambon de Westphalie (à manger cru), entier.	le 1/2 kilog.	1 90
— — — — —	en émincé	4 »
— de Reims.	—	» »
Bacon (lard anglais)	—	1 90
Poitrine fumée de Strasbourg.	—	1 90
Bœuf fumé de Hollande.	—	4 »
Langue fumée entière.	—	3 »
Noix de jambon.	—	3 »
Cervelas de Strasbourg.	la pièce	» 25
Saucisses de Strasbourg.	la paire	» 35
— de Francfort.	—	» 65
— suisses (dites gendarmes).	—	» 50
Saucisson de Lyon.	le 1/2 kilog.	4 »
— de ménage de Lyon.	—	2 40
— de Strasbourg.	—	2 »
— d'Arles au poivre et à l'ail.	—	3 et 4 »
— de Lorraine, fumé.	—	2 50
— de foie de Francfort (Libervurst).	—	2 50
— de foie gras truffé.	—	6 »
— de foie gras (Ganzleberg).	la pièce	1 75
— de poulet (Roll Cambridge).	—	1 55
Andouille de Vire.	le 1/2 kilog.	4 »
Andouillette fraîche.	la pièce	» 60
Mortadelle de Bologne.	le 1/2 kilog.	2 50
— — — — —	Boîte de 500 gr.	2 75
— — — — —	250 gr.	1 90
— — — — —	150 gr.	» 90
Rillettes de Tours.	le pot	1 25 et 1 50
Poitrines d'oie de Poméranie, entières.	le 1/2 kilog.	4 50
Choucroute de Strasbourg.	—	» 20
— — — — —	le baril de 25 kilog.	» »
— — — — —	de 12 k. 500	5 »
— garnie.	la boîte	1 90
— — — — —	1/2 —	1 »
Tripes à la mode de Caen.	la boîte	1 90
— — — — —	1/2 —	1 »
— marseillaises (pieds paquets)	la boîte	1 90
— — — — —	1/2 —	» 95

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*, c'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-sténique ; 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.

COURRIER

Thann. — Bonne note est prise pour cette recette compliquée.

Rue Nitot. — Numéro expédié. Nous avons déjà annoncé pour une date prochaine, la recette des Caramels au chocolat.

Mme C. — Bonne note est prise pour le soufflé au fromage et les petites caisses de volaille.

A. de S. — Bonne note est prise pour le gâteau Moka.

G. S. — Nous vous expédierons lundi ou mardi.

Comtesse de R. — Adressez-vous plutôt chez Maillet, 36, rue des Petits Champs. — Vous pouvez nous adresser un mandat.

Jeanne Béziers. — Merci de votre intéressante observation dont nous nous efforcerons de tenir compte.

J. G. — La recette des gaufres ne tardera pas à paraître.

H. M. — Faites une crème ordinaire à laquelle vous ajoutez la moitié des blancs fouettés. Quand la crème est à peu près froide, ajouter le marasquin. — Pour faire un sabayon, mêlez un œuf, une cuillerée de sucre, un décilitre de vin de Marsala ou autre, mettez au bain marie en fouet-

tant tout le temps jusqu'à ce que vous obteniez un mousse légère. — Bonne note est prise pour les autres recettes.

S. V. — Pour obtenir de bonnes pommes de terre sautées, faites les cuire à l'eau, et quand elles sont refroidies, pelez-les, et coupez-les en lames minces. Jetez-les dans le beurre chaud quand il a une teinte noisette, et laissez-les cuire à feu modéré pendant un quart d'heure, en les sautant trois ou quatre fois. — Si vos galettes de sable sont trop sèches, cela tient sans doute à ce qu'elles restent trop longtemps dans un four pas assez chaud. — Chez Bonnet, 4, rue du Jour.

De C. — La maison Wehr, 24, rue Mondétour, vous fournira dans de bonnes conditions tous les produits alimentaires pour faire un dîner.

Une abonnée. — Pour préparer du café glacé sans crème, faites tout simplement un sirop de café marquant 20 degrés au pèse-sirop et faites-le prendre dans la sorbetière. En portant le sirop à 26 degrés, vous obtiendrez du café granité.

A. N. — Les conditions d'expédition du curacao Marnier, ainsi que d'envoi d'échantillons, sont indiquées aux annonces.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIERES"

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

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

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 **PILIVORE** — **DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.**

Le Gérant : A. DESBOIS.

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