

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 5 francs par an.	PARIS 257, rue Saint-Honoré, 257	UNION POSTALE 6 francs par an.
--	--	--

SOMMAIRE

Cours de M. Colombié : Petite marmite.
Recettes : Bœuf à la crème — Caramels mous au chocolat — Asperges au fromage.
Mai gastronomique (Seconde quinzaine).
Menus.
Variétés : Vin de mai.
Chiffons.
Courrier.

PETITE MARMITE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

On désigne sous le nom de *petite marmite* le pot-au-feu national servi dans la traditionnelle marmite de terre où il a cuit.

Aujourd'hui, dans la plupart des restaurants, on verse dans des marmites en terre, au moment de servir, du bouillon préparé dans une marmite en fer blanc ou en cuivre étamé. Et dans beaucoup de ménages, on use aussi de marmites métalliques.

Pour moi, je reste partisan de la mar-

mite en terre, car l'étain dénature toujours un peu le goût du bouillon. Et la marmite émaillée n'est point pratique, en raison de la facilité avec laquelle éclate l'émail. D'autre part, le bouillon servi dans la soupière, perd cette chaleur et cette odeur spéciale du bouillon servi sans être transvasé.

Quoi qu'on prétende, d'ailleurs, on trouve encore de bonnes marmites. Il faut les choisir en terre du Midi ou de Bourgogne, peu épaisses, et vernissées seulement à l'intérieur. Celles qui sont vernissées intérieurement et extérieurement sont en terre épaisse craquelant très facilement, et gardant dès lors le goût de graillon.

On nettoie ces marmites en les frottant avec de la poudre de grès. Les maîtresses de maison ne sauraient avoir de meilleure garantie de leur bon entretien, que l'habitude de faire apporter la marmite sur la table.

On trouve aujourd'hui chez les orfèvres des petites marmites cerclées d'argent fort élégantes.

Proportions

Voici de bonnes proportions moyennes donnant un très bon bouillon.

Pour environ 2 litres de bouillon, soit 8 assiettes :

2 litres d'eau — filtrée, de préférence.
— Cette quantité suffit, le liquide devant réduire très peu ;

- 300 grammes de plate-côte ;
- 300 — tranche grasse ;
- 1 abatis de poularde ;
- 100 grammes carotte, poids brut ;
- 80 — navet ;
- 50 — blanc de poireau ;
- 10 — panais ;
- 20 — céleri — quand il y en a ;
- 20 à 30 de gros sel ;
- 1 petit oignon ;
- 1 gousse d'ail ;
- 2 clous de girofle.

Je préfère ne pas mettre de bouquet garni.

Le morceau de plate-côte est pris dans le haut de côtelettes ; il donne du goût, et est très bon à manger. La tranche grasse est prise dans la culotte ; elle donne du jus.

Je laisse l'os de la plate-côte, mais je n'en ajoute pas d'autres. Les os appauvrissent le bouillon, car ils pompent une partie des sucs de la viande.

Il est essentiel de prendre un abatis de poularde ; un abatis de jeune poulet ne donnerait aucun goût.

Il ne faut pas exagérer la dose de panais qui, mis en trop grande quantité, communique au bouillon un goût désagréable.

Pour 4 litres de bouillon on doublerait exactement toutes les quantités, on mettrait 2 abatis ; et ainsi de suite.

Pour écumer

Je mets dans la marmite l'eau, le sel et la viande de boucherie ; et je couvre pour chauffer plus vite.

Il est bon d'employer une marmite proportionnée à la quantité de bouillon ; quand le liquide est trop bas, il est moins commode à écumer. D'autre part, ayons

soin d'ouvrir la marmite de temps à autre et de remuer la viande pour l'empêcher d'attacher. On facilite d'ailleurs ainsi la montée de l'écume.

A l'ébullition, je modère le feu, pour empêcher le liquide de déborder. J'enlève soigneusement l'écume avec une cuiller ordinaire. Je vais un peu moins vite qu'avec l'écumoire, mais je n'ai pas à craindre qu'une partie des impuretés passe à travers les trous, et j'obtiens un bouillon plus clair. Quand j'ai écumé, je verse dans la marmite un demi-verre d'eau froide qui va provoquer de nouvelle écume, puis je recouvre la marmite.

En attendant la reprise l'ébullition, je prépare l'abatis.

L'abatis

Je trempe les pattes 1 minute dans l'eau bouillante et j'enlève la peau qui les « gante », je flambe les ailerons la tête et le cou. Je divise ce dernier en deux morceaux ainsi que le gésier. Je laisse de côté le foie qui trouble le bouillon sans améliorer son goût.

Encore écumer

Pendant ce temps l'ébullition a repris. Quand elle est déclarée j'écume de nouveau. Après quoi, je verse encore un demi-verre d'eau froide, et je mets l'abatis dans la marmite.

Je laisse alors la marmite découverte, et j'enlève l'écume qui se produit encore pendant quelques instants, à mesure qu'elle monte à la surface.

Quand l'écume cesse, je couvre la marmite, et je n'ai plus qu'à laisser le bouillon se faire tout seul. J'ajouterai les légumes plus tard.

Tous ces préliminaires exigent environ une demi-heure. Du soin avec lequel on écume dépend en grande partie la limpidité du bouillon.

La cuisson

Pour obtenir de bon bouillon, et l'avoir clair, il faut une ébullition ininterrompue, très régulière, et très faible ; le liquide doit simplement frémir. La marmite doit être bien couverte, et c'est à peine si l'on doit voir s'échapper un peu de vapeur.

Pour ces raisons, rien ne vaut le fourneau à gaz qui, seul, donne une chaleur régulière, sans fluctuations, et aussi faible qu'on le désire.

A partir du moment où l'on a cessé d'écumer, il faut 3 heures d'ébullition pour 2 litres de bouillon, 4 heures pour 4 litres. Ce temps est largement suffisant, et je trouve inutile de laver la viande davantage.

Les légumes

Pendant que le pot-au-feu bout, je prépare les légumes. Au lieu de les mettre tels quels dans la marmite, je les ferai d'abord *glacer* dans la poêle. Leurs sucres caramélisés donneront ainsi de l'arôme et de la couleur au bouillon, et je n'aurai pas besoin d'employer de colorant artificiel.

Après avoir gratté ou, mieux, pelé très légèrement la carotte, je la fends en quatre, et j'enlève tout le cœur qui n'est pas bon, sauf dans les carottes nouvelles. Je coupe ensuite chaque morceau en tronçons d'environ trois centimètres de longueur.

Je pèle le navet, je le fends et le coupe comme la carotte. Je coupe le poireau, sans le fendre, en tronçons également de trois centimètres.

Je mets alors dans la poêle un peu de dégraissis ou de beurre *clarifié*. Il en faut très peu ; si j'en mettais trop, les légumes frieraient au lieu de *glacer*. Pour notre quantité de légumes, il suffit d'une cuillerée à bouche de dégraissis ou de 2 cuillerées de beurre.

J'insiste sur la nécessité d'employer du beurre clarifié. Sinon les impuretés du

beurre s'attachent aux légumes, puis elles s'en détachent dans le bouillon et troublent ce dernier.

Donc, le beurre ou le dégraissis étant chaud, je mets dans la poêle la carotte, le navet et le poireau ; puis je laisse aller à *tout petit feu*, en sautant fréquemment la poêle. L'opération doit durer environ une demi-heure ; si elle est bien menée, au bout de ce temps les légumes sont parfaitement dorés et ont absorbé toute la graisse.

Je préfère ne pas faire *glacer* l'oignon, afin de pouvoir y planter les clous de girofle, que l'on retrouverait difficilement sans cela, et qu'il est « classique » de retirer, ainsi que l'oignon et l'ail, avant de servir. Je n'ai pas la ressource de piquer les clous de girofle dans l'ail, car l'ail étant ainsi troué, sa pelure se déchirerait en se gonflant. Or, cette pelure doit rester intacte pour pouvoir, en gonflant, former ballon, et faire surnager la gousse.

Les légumes dans le bouillon

Les légumes ainsi préparés peuvent attendre. Je ne les mets dans la marmite qu'une heure avant de la retirer du feu.

En même temps que les légumes glacés, j'ajoute dans la marmite, le panais, le céleri, l'oignon dans lequel j'ai piqué les deux clous de girofle, et l'ail.

L'introduction des légumes provoque encore un peu d'écume que j'enlève avec soin.

Je recouvre la marmite et je la laisse encore bouilloter une heure. Elle est alors prête à servir.

Les croûtes

Pour les croûtes, je fends en deux une flûte boulangère assez cuite, j'enlève la mie, et je coupe chaque moitié en tronçons de 4 centimètres de long. Je trempe ces croûtes dans du beurre fondu ou dans de

la graisse de volaille, et je les fais dorer un instant au four.

Pour servir

Au moment de servir, je dégraisse légèrement le bouillon, si c'est nécessaire; j'enlève l'ail et l'oignon, puis je pose la marmite sur une serviette posée elle-même sur un plat d'argent, autant que possible, et je l'envoie telle quelle avec son couvercle sur la table.

On sert le bouillon avec les légumes que l'on ramène dans la louche.

Les croûtons se passent à part.

On peut aussi passer du raifort râpé et des choux cuits à part.

Enfin, on peut à la mode anglaise, servir la viande : bœuf et abatis. On ne doit, en ce cas, la retirer qu'après avoir servi le bouillon, afin de ne pas le troubler. On découpe alors rapidement la viande et on la passe sur une assiette.

MAZARIN.



UN VIEUX DICTON

En avril,
Ne pas te découvrir d'un fil ;
En mai,
Retire ce qu'il te plaît.

Applicant ces vieux préceptes, le moment est venu d'abandonner ses lainages et ses fourrures et de les mettre à l'abri de la morsure des mites.

Parmi tous les moyens employés, un seul réunit à la parfaite efficacité l'avantage de parfumer les objets qu'on lui confie. C'est la LAVANDE AMBRÉE DE BOURBON, utilisée dans les Indes pour préserver les laines qui servent à la fabrication des châles et des tapis. Ce produit si parfait se vend chez Henry, *A la Pensée*, 5, faub. St-Honoré, et chez les parfumeurs, coiffeurs et herboristes. En boîte 125 gr., 1 fr. 25 ; 250 gr., 2 fr. ; 500 gr., 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.



Bœuf Bouilli à la Crème

POUR ACCOMMODER LES RESTES

VOICI une bonne recette de famille pour accommoder les restes de bœuf bouilli, notamment les parties maigres : culotte ou gîte à la noix, de préférence.

Dans les maisons où l'on ne craint pas l'échalote, on pourra augmenter la quantité indiquée plus loin, et mettre 3 cuillerées à café d'échalote hachée, soit 15 grammes.

Proportions

Pour 4 personnes :
250 grammes de bœuf bouilli ;
60 — de champignons ;
10 — de farine, soit 1 cuillerée rase ;
20 — beurre ;
1 cuillerée à café persil haché ;
1 — échalote hachée (facultative) ;

1 décilitre de jus ou de très bon bouillon réduit, soit un demi-verre ;

1 demi-décilitre de vin blanc, soit le quart d'un verre ;

1 demi-décilitre de crème épaisse.

Temps nécessaire : 30 minutes.

Le bœuf

Coupez le bœuf en tranches épaisses d'environ un demi-centimètre. Supprimez la graisse et les parties nerveuses.

Rangez les tranches dans un plat à gratin, rond, en cuivre étamé ou autre, le plus à plat que vous pourrez.

Arrosez-les avec 3 cuillerées à bouche de jus et 3 cuillerées de vin blanc pris sur les quantités indiquées plus haut.

Saupoudrez d'une pincée de sel et de poivre, en tenant compte du degré de salaison du jus. Couvrez le plat et mettez-le sur un feu *très doux*, pour que la viande se réchauffe peu à peu sans recuire. Il est préférable de poser sur le fourneau plutôt que de mettre au four, même très doux, parce que cela sécherait trop le bœuf. Ce dernier doit, en se réchauffant graduellement, absorber petit à petit le liquide du plat et se trouver ainsi humidifié.

Pendant que réchauffe ainsi doucement le bœuf, occupez-vous de préparer les champignons.

Les champignons

Coupez seulement la partie terreuse de la queue. Lavez les champignons à l'eau fraîche, égouttez-les sur un linge. Inutile de les épilucher. Hachez-les bien fin.

Hachez également l'échalote et le persil.

Mettez champignons et échalote seulement dans une toute petite casserole avec le beurre indiqué, soit 20 grammes.

Posez la casserole sur feu modéré et faites cuire pendant 4 ou 5 minutes, en tournant avec une cuiller, pour réduire l'humidité des champignons, qui, sans cette précaution, rendraient leur eau dans la sauce.

Saupoudrez ensuite avec la farine indiquée. Laissez-la cuire une minute, en tournant; puis ajoutez le jus et le vin blanc, toujours en tournant pour bien délayer, jusqu'à l'ébullition. Laissez alors donner

quelques bouillons, mais avec modération pendant une ou deux minutes seulement, et retirez du feu. La sauce, doit alors être assez épaisse et très liée. Goûtez pour le sel.

Versez-la, en l'étalant le plus également possible, sur les tranches de bœuf, puis saupoudrez avec le persil haché.

Le four

Mettez le plat au four très doux pendant une dizaine de minutes, de façon à seulement mijoter, pour que le bœuf, déjà chaud et ramolli, achève de se bien humecter, mais sans gratiner surtout.

La crème

Au bout de ce temps, et quelques minutes juste avant de servir, versez sur le bœuf la crème épaisse, aussi également que possible et en l'étalant doucement avec la cuiller, comme une nappe.

Remettez au four doux afin de faire *seulement chauffer la crème sans bouillir*. Si la crème bout, elle se liquéfie, devient sure, et perd toutes les qualités onctueuses et liantes qui font le caractère de ce plat.

Il faut donc bien surveiller le plat au bout de deux ou trois minutes, d'autant plus que la crème, étant versée sur de la viande très chaude elle-même, acquiert rapidement un degré élevé. Quatre ou cinq minutes de four doux amènent au point voulu. Servez alors immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.

ÉCOLE DE CUISINE

M. Colombié nous demande d'annoncer qu'il ouvre, rue Laferrière, 11 bis, une École où il traitera de la cuisine bourgeoise tous les mercredis et vendredis à 3 heures

Les cours ouvriront le 22 mai. Le prix d'entrée est fixé à 1 franc par personne.

Nous souhaitons à l'entreprise du distingué professeur tout le succès qu'elle mérite.



MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

La chaleur n'a pas encore fait baisser le poisson. Le saumon, pas très abondant, vaut de 6 fr. 75 à 7 francs le kilo. Le saumon allemand qui se vendait à peu près moitié moins, a cessé d'arriver. La truite saumonée est fort chère : la petite, 10 francs le kilo ; la moyenne, 12 francs. Truite de rivière : 8 francs.

Les arrivages de turbot sont redevenus plus abondants : 3 francs le kilo. Barbue : 3 fr. 50.

Le bar se vend 6 francs le kilo ; le mullet, assez rare, et qui ne retrouvera sa qualité qu'en septembre vaut 3 fr. 50.

La sole est à 4 fr. 50 le kilo, et va se maintenir longtemps à ce prix, en raison de sa résistance à la chaleur.

Beaucoup d'excellents maquereaux : 40 et 50 centimes pièce.

Merlan : 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

Les petits rougets de la Méditerranée sont bon marché : 4 francs le kilo. Ils ne pourront bientôt plus supporter le voyage, et l'on n'en trouvera de bons... qu'à Marseille.

Les quelques dorades qui arrivent encore trouvent difficilement acquéreur à 1 fr. 50.

La raie est revenue à son cours normal : 2 fr. 75 à 3 francs les moyennes.

Les crustacés ont un peu baissé ; la langouste, 4 fr. 50 le kilo ; le homard, 4 francs.

Quelques petits crabes.

La crevette est chère : la rose, 20 francs le kilo ; la grise, 2 fr. 50 à 4 francs, suivant grossueur. Ces prix vont probablement baisser.

On trouve un peu plus d'aloses : 3 fr. 50 un poisson d'environ 3 livres.

Bonnes moules de Boulogne.

La saison de l'éperlan est à peu près finie ; ce

poisson délicat ne supporte pas la chaleur. Nous le retrouverons à Paris en septembre.

Les écrevisses sont moins chères : 20 francs le cent, de taille convenable.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Plus de gibier d'eau.

Le lapin de garenne est toujours mauvais.

Le « gibier » du moment est le paon de basse-cour : 16 à 20 francs... sans la queue.

Les petits poulets nouveaux sont un peu moins chers : 3 fr. à 3 fr. 50 un bon poussin à peu près suffisant pour deux personnes. Un poulet plus sérieux : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Les dernières poulardes ne se trouvent guère à moins de 10 et 12 francs.

Les vieilles pintades sont encore assez tendres : 5 à 6 francs. Nous aurons les nouvelles dans trois semaines.

C'est le moment de manger des pigeons aux petits pois : 1 fr. 40 à 2 francs.

Les dindonneaux sont hors de prix : de 9 à 15 francs. A 9 francs, ils ne sont pas plus gros qu'un poulet.

Les canetons nantais, retardés par le manque des couvées de février, commencent à être assez beaux : 7 à 9 francs. Les rouennais : 9 à 11 fr.

Les escargots arrivent à foison : 1 fr. 50 le cent.

LÉGUMES

La fraîcheur des nuits retarde encore la végétation.

Petits pois de Bordeaux : 30 et 35 centimes la livre ; écosés : 1 fr. 75 à 2 francs le litre.

Les haricots verts d'Espagne sont tombés à 50 centimes la livre ; ceux du Midi valent de 60 centimes à 1 fr. 50.

Fèves : 35 et 40 centimes la livre.

Carottes nouvelles : de 80 centimes à 1 fr. 25 la botte. Meilleures qu'il y a quinze jours, elles laissent encore à désirer comme goût.

Navets nouveaux : 40 à 60 centimes la botte. Oignons nouveaux 20 à 30 centimes.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 20 et 25 centimes la livre — Celles du Midi : 35 et 40 centimes.

Les tomates d'Afrique sont finies. Les premières tomates du Midi sont hors de prix : 30 et 40 centimes pièce.

Les morilles sont finies.

On trouve des quantités d'artichauts de Bretagne, à partir de 15 et 20 centimes. Les artichauts du Midi, plus tendres et possédant plus de

goût, se vendent, à taille égale, un peu plus cher.

Beaucoup de choux-fleurs de St Omer : 40 et 50 centimes. Le chou-fleur de Paris, plus blanc, commence à donner ; il se vend à peu près le double.

Les asperges sont toujours abondantes, et vont durer encore une quinzaine de jours ; on a une botte convenable pour 2 fr. 50, une très belle pour 4 fr. 50.

Concombres : 60 à 70 centimes.

Oseille et épinards : 15 centimes la livre.

SALADES

La laitue devient abondante, la chicorée frisée l'est un peu moins : 15 centimes le pied.

La romaine est encore chère ; un beau pied vaut 25 ou 30 centimes.

FROMAGES DE SAISON

On trouve encore d'assez bon Brie ; mais il faut renoncer absolument au Camembert et au Coulommiers. Le Pont l'Évêque est encore mangeable pendant une quinzaine de jours.

Il nous reste : Gruyère, Roquefort, Chester, Hollande, et surtout les fromages frais à la crème.

FRUITS

Les fraises du midi sont abondantes, et les prix baissent. Mais elles sont, en général, sans grand parfum, et on en trouve difficilement, surtout des petites, qui ne soient pas meurtries.

Les petites se vendent de 3 fr. 50 à 5 francs le petit panier classique ; à la livre, elles valent 2 fr. 50 — Les grosses, de 1 franc à 2 francs la livre ; ou 70 centimes à 1 fr. 50 en petites caisses de fruits choisis.

Les fraisiers des environs de Paris donneront dans une dizaine de jours.

Cerises du Midi : de 60 centimes à 1 fr. 50 la livre ; la caisse de cerises choisies ; 1 franc à 2 fr. 50.

Les amandes vertes commencent à arriver : 60 centimes à 1 fr. la livre. Elles ne sont pas encore bonnes.

Les premiers abricots du Midi, comme toujours détestables, valent 2 francs la caisse de quinze.

Pêches du Midi : de 5 à 10 francs la caisse de dix — Pêches de serre : 3 à 5 francs pièce.

Le raisin de conserve est fini. Il est remplacé par du raisin nouveau de serre : 3 à 4 francs la livre le noir ; 4 à 6 francs le blanc.

Il devient difficile de trouver de bonnes oranges. Mais on a toujours d'excellentes bananes.

Menus

OMELETTE A L'OSEILLE
CERVELLES DE VEAU AU BEURRE NOIR
ENTRECOTE A LA MOELLE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE AUX HERBES
LANGUE DE BŒUF A LA DEMIDOFF
PINTADE ROTIE
CHOU-FLEUR AU GRATIN
TARTE AUX GROISELLES VERTES

TRUITES DE RIVIÈRE MEUNIÈRE
POULET GRILLÉ A LA DIABLE SAUCE A LA MINUTE
FILETS MIGNON A LA SOUBISE
SALADE DE LÉGUMES
OMELETTE SOUFFLÉE AUX MACARONS

POTAGE SAINT-GERMAIN
SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
TERRINE DE GIBIER
TARTE AUX FRAISES

MERLANS FRITS
BŒUF A LA CRÈME
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE
ASPERGES A L'HUILE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE PRINTANIER
BOUCHÉES A LA REINE
HOMARD A L'AMÉRICAIN
GIGOT BRAISÉ AUX CAROTTES NOUVELLES
CANETON A LA ROUENNAISE
ASPERGES AU FROMAGE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

MOULES A LA NORMANDE
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC
ENTRECOTE BERCY
HARICOTS VERTS
FLAN D'ORANGES

PETITE MARMITE
CROQUETTES DE VOLAILLE
PIGEONS AUX PETITS POIS
ALOYAU ROTI
ÉPINARDS AU JUS
CRÈME A LA VANILLE

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.



CARAMELS MOUS AU CHOCOLAT

Nous avons donné l'année dernière une recette de caramels mous au café. Grâce à nos indications, ces délicats bonbons ont été trouvés si faciles à faire, qu'on nous a réclamé avec instance une recette de caramels au chocolat.

Nous avons déjà indiqué dans le courrier que l'on pouvait employer la formule des caramels au café, en se bornant à remplacer l'essence de café par 75 gr. de cacao en poudre.

Mais il est une formule un peu différente, qui mérite d'être développée. Cette formule comprend du miel. Le miel présente deux avantages : il rend le caramel plus moelleux, et, d'autre part, il facilite beaucoup sa cuisson. Le glucose naturel qu'il contient est d'un grand secours pour empêcher le sucre de *grainer*, c'est-à-dire de former sur les parois du poêlon les petits grains cristallisés qui rendent la pâte granuleuse et cassante.

Proportions

- 150 gr. de sucre en morceaux ;
- 75 — miel, soit 2 bonnes cuillerées,
- 125 — chocolat râpé, soit 3 tablettes de 12 à la livre ;
- 1/4 de litre de crème double ;
- Le jus d'un demi-citron.

Si l'on emploie du cacao, on remplacera les 125 gr. de chocolat par 60 gr. de cacao et 60 gr. de sucre.

Avec cela on obtient 300 gr. de caramels, donnant une quarantaine de tablettes mesurant environ 2 centimètres 1/2 de

côté sur un peu plus d'un 1/2 centimètre d'épaisseur.

Temps nécessaire : 1/2 heure environ.

Le chocolat

Les confiseurs emploient du cacao ; ils achètent un cacao spécial en tablettes, qui se réduit facilement en poudre, et qu'ils trouvent dans le commerce dans des conditions de pureté satisfaisantes. Mais on n'a pas toujours ce cacao sous la main ; et en présence des révélations faites au cours du procès Van Houten sur l'art de « préparer » le cacao, il serait pour le moins imprudent d'employer du cacao ordinaire.

Le chocolat donne d'ailleurs le même résultat ; on a seulement l'ennui de le râper. Mais il est indispensable de prendre de bon chocolat. Les chocolats bon marché contiennent tous une quantité plus ou moins grande de fécule, des débris de marrons glacés et autres éléments étrangers qui épaississent la pâte et la font croire à point avant qu'elle soit cuite. Ils produisent des caramels tout à fait inférieurs.

Je conseille donc d'employer exclusivement — et ceci n'est pas une réclame — du chocolat de la Compagnie Coloniale à 2 fr. 50 la livre.

Râper le chocolat

Commencez par râper le chocolat que vous tiendrez en réserve jusqu'au dernier moment. Râpez avec soin, de façon à éviter les éclats qui n'auraient peut-être pas le temps de fondre quand vous les ajouterez à la pâte.

Cuisson

Je n'ai guère qu'à répéter les indications données jadis pour les caramels au café.

Mettez le sucre dans un poêlon en cuivre non étamé, avec juste la quantité d'eau nécessaire pour l'imbiber, eau filtrée de

préférence. Laissez fondre à petit feu, sans remuer.

Quand le sucre est bien fondu, ajoutez le jus de citron, puis le miel que vous laissez fondre, en remuant un peu, au besoin, avec la cuiller de bois.

Le miel étant fondu, versez la crème dans le poêlon en tournant avec la cuiller de bois tout le temps que vous versez, afin de bien mélanger. A partir de ce moment, laissez bouillir à feu assez vif en tournant fréquemment avec la cuiller de bois pour éviter l'attachement.

Il faut de 15 à 25 minutes, suivant que vous chauffez plus ou moins fort, pour amener la pâte à point.

De temps à autre, laissez tomber une goutte du sirop dans un bol d'eau froide, afin de voir où en est la cuisson. Le caramel est cuit quand il est au *boulé*, c'est-à-dire quand cette goutte de sirop se fige en une boule plus ou moins régulière et qu'on peut la rouler entre les doigts comme une pâte molle.

Précautions

Si vous opérez sur le gaz ou sur une flamme quelconque, ayez soin que la flamme reste sous le fond du poêlon et ne lèche pas ses côtés : cet excès de chaleur pourrait faire grainer ou brûler le sucre qui reste attaché au poêlon à mesure que, sous l'effet du bouillonnement, le niveau du liquide monte et descend.

En tout cas, évitez, en tournant avec la cuiller de bois, de barbouiller le poêlon.

Si vous voyez le sucre cristalliser au-dessus du niveau du liquide, enlevez-le soit avec le doigt mouillé (en allant vite, on ne se brûle pas), soit avec un chiffon mouillé enroulé autour d'une baguette. Surtout ne le rejetez pas dans le poêlon. Du reste, avec le miel et le citron, il y a peu de chances pour que ce *grainage* se produise.

Mais, par suite de la danse du liquide, une certaine quantité de crème se fige autour du poêlon. Ne vous en préoccupez pas trop ; enlevez-le cependant de temps à autre.

A la fin notamment, avant d'introduire le chocolat, vous retirerez un instant le poêlon du feu pour plus de commodité, et avec un chiffon mouillé que vous passerez tout autour à l'intérieur, vous enlèverez ce dépôt.

L'introduction du chocolat

Le sirop étant à point, et le tour du poêlon étant essuyé, versez le chocolat rapidement, mais par fractions, en tournant vigoureusement pour bien l'incorporer. Ayez soin de le verser au milieu pour ne pas en saupoudrer le tour du poêlon. Comme le chocolat attache facilement, il est bon, pour ce mélange, de retirer le poêlon du feu.

Quand l'amalgame est parfait, remettez un instant sur le feu, sans cesser de tourner, et jusqu'à ce que la masse soit revenue au *boulé*, ce que vous reconnaissez comme précédemment. Versez aussitôt la pâte dans le moule.

Le moule

Comme moule, il suffit d'un cercle à flan d'environ un centimètre de hauteur. Les quantités indiquées remplissent un cercle de 18 centimètres de diamètre ou un carré de 16 centimètres de côté.

Beurrez fortement le moule, et posez-le sur un marbre beurré ou, à défaut, sur un plat de faïence également beurré. Vous versez la pâte en la laissant couler à un seul endroit et sur une aussi grande largeur que possible. Ne la versez donc point par le bec du poêlon. Elle s'étend d'elle-même.

Laissez refroidir environ deux heures.

Le découpage

Quand le caramel ne colle plus au doigt,

soulevez le moule qui doit s'enlever facilement.

Détachez ensuite la tablette de pâte en passant dessous une fine lame de couteau, et retournez-la. La face que vous mettez ainsi à jour est la plus brillante.

Un plat se prête mal au découpage qui exige une surface rigoureusement plate. Vous ferez donc bien de mettre votre galette sur le marbre d'un meuble, à défaut d'autre.

Découpez alors avec un couteau assez fort, long, coupant bien; placez le tranchant d'aplomb sur toute sa longueur, et coupez en sciant.

Ne coupez pas dès le début le rond de pâte en un morceau carré: vous en perdriez trop. Equarrissez simplement un des côtés, de façon que la rognure n'ait pas plus d'un centimètre dans sa plus grande largeur, puis coupez en bandes larges d'environ 2 centimètres 1/2, que vous détaillez ensuite en carrés. Les déchets de coupures forment un poids d'environ 50 grammes.

Observations

Ces caramels ne se conservent vraiment bons que pendant trois ou quatre jours, et à condition d'être enfermés dans une boîte en fer blanc.

Par les temps chauds, on peut les cuire un peu plus que le degré indiqué, et les amener à un point qu'il est facile d'apprécier avec quelque expérience.

En tous cas, quand la pâte est refroidie, si on la trouve trop molle par suite d'un défaut de cuisson, il est très facile de la recuire. On la remet dans le poêlon avec deux cuillerées de crème, on la fait refondre à feu doux en remuant bien pour éviter l'attachement, puis on la fait recuire au point voulu. C'est l'affaire de 5 ou 6 minutes.

MAZARIN.



Asperges au Fromage



L'ASSEMBLAGE d'asperges et de fromage ne doit pas effrayer. Ce plat, que l'on pourrait ranger dans la même famille que le chou-fleur au gratin, constitue une agréable variante, surtout en fin de saison, alors qu'on est un peu fatigué des asperges à l'huile ou à la sauce blanche.

C'est un mets de luxe excellent et de grande ressource; on peut le servir comme légumes à la fin du dîner, ou au début du déjeuner, comme on sert des œufs aux pointes d'asperges. C'est en outre un plat assez substantiel, précieux pour les dîners maigres. La préparation est facile et rapide.

Proportions

Pour 5 ou 6 convives :
 1 livre de pointes d'asperges moyennes (tête et partie blanche comestible);
 4 œufs frais;
 30 grammes de Parmesan } râpés;
 45 — de Gruyère }
 60 — de beurre;
 1 cuillerée à bouche de crème crue;
 1 prise de muscade râpée;
 1 pointe de Cayenne — si on ne le craint pas;
 Poivre.
 Temps nécessaire : 30 minutes.

Les asperges

Il convient de choisir des asperges de grosseur moyenne.

Epluchez la tête, c'est-à-dire, enlevez les petites feuilles trop détachées qui, tout à l'heure, à la cuisson dans le beurre, se détacheraient et feraient bouillie. Ratissez ou pelez légèrement la partie blanche de la tige. Coupez les asperges à 4 centimètres

environ de la pointe, et coupez en morceaux de même longueur la partie mangeable de la tige. Cela ne vous donnera guère, par asperge, qu'un morceau en plus de la tête, à moins d'avoir affaire à des asperges particulièrement tendres.

Lavez-les à l'eau fraîche pour les débarrasser du sable qu'elles peuvent garder.

La cuisson

Prenez une casserole émaillée ou très bien étamée; le fer donne mauvais goût. Mettez-y 2 litres d'eau avec 5 grammes de sel, placez sur un bon feu; et, quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y d'abord les morceaux d'asperges, plus longs à cuire que les têtes. Couvrez la casserole, et, au bout de trois ou quatre minutes, ajoutez les têtes. Laissez bouillir à ébullition modérée pendant un petit quart d'heure.

Il faut, surtout pour cette préparation, éviter que les asperges soient trop cuites, car, indépendamment du goût qu'elles perdraient, elles s'écraseraient trop facilement. Elles doivent rester un peu fermes; surveillez-les donc, et vers la fin du temps indiqué, prenez-en une pour la goûter.

Si elle est à point, jetez tout de suite un demi-verre d'eau fraîche dans la casserole pour arrêter l'ébullition. Ne laissez pas séjourner les asperges dans l'eau, où elles s'amolliraient; mais égouttez-les promptement, et avec précaution, pour ne pas les abîmer. Le mieux est de les égoutter sur un tamis métallique ou autre: elles sont ainsi plus à l'aise que dans la passoire, s'égouttent mieux et s'écrasent moins.

La poêle

Cela fait, mettez dans une poêle gros comme une noix de beurre, soit environ 10 gr.

Faites le fondre, sans trop chauffer, seulement pour graisser tout le fond de la poêle.

Mettez les asperges dans la poêle, posez celle-ci sur un feu très modéré, et pendant 3 ou 4 minutes, faites sauter les asperges pour leur faire rendre toute leur eau.

Retirez ensuite la poêle sur le coin du fourneau ou sur les cendres chaudes où les asperges acheveront de réduire leur humidité.

Sans cette précaution, on s'expose à voir la sauce tourner en eau de très fâcheuse manière.

La sauce

Prenez une casserole pas trop grande, et à fond — autant que possible — arrondi et pas trop large. Ceci, comme je l'ai dit pour les sauces très liées, afin que la cuiller ou le fouet atteigne plus facilement tous les côtés de la casserole à la fois. Sans cela, c'est toujours dans l'angle formé par le fond et le bord de la casserole que se produisent les grumeaux.

Beurrez le fond et les côtés de la casserole avec la moitié du beurre indiqué, à froid, bien entendu; entre parenthèses, rien ne vaut le doigt pour accomplir cette opération.

Cassez vos œufs dans une petite terrine, battez-les légèrement, seulement pour mêler blancs et jaunes.

Versez-les dans la casserole beurrée.

Posez sur feu très doux, et, dès le premier moment, fouettez avec le petit fouet en fil de fer étamé. Ne cessez pas une minute de tourner avec le fouet, en atteignant bien tous les coins de la casserole. A défaut de fouet, vous prenez une cuiller de bois.

Quand les œufs commencent à épaissir, sans faire surtout de grumeaux, et sans bouillir, tournez plus vivement. Il faut amener les œufs à l'état crémeux, comme des œufs brouillés un peu clairs, *sans grumeaux*, en somme une bouillie.

Quand ce point est atteint — il faut compter pour cela, 8 à 10 minutes, —

ajoutez le fromage râpé, le poivre et la muscade, et continuez à chauffer, toujours sur feu doux, et en tournant, pendant 3 ou 4 minutes.

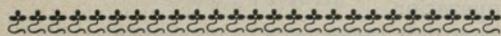
Le tout semble alors trop épais et filant. Mais la crème et le beurre vont éclaircir le tout, au lieu de le lier davantage, comme on pourrait le supposer.

Une fois que les œufs, refroidis par l'introduction du fromage, ont repris toute leur chaleur, ajoutez rapidement la crème et le beurre divisé en petits morceaux. Fouettez bien, et chauffez légèrement une minute, toujours sans laisser bouillir, et retirez du feu.

Dans un légumier chauffé, versez les asperges que vous saupoudrez légèrement de sel et de poivre. Recouvrez-les de la sauce et servez tout de suite, bien chaud.

Cette fondue doit être tenue à consistance de sauce très épaisse, mais elle doit être bien plus claire qu'une fondue ordinaire, afin de mieux napper chaque asperge séparément.

LA VIEILLE CATHERINE.



COLLECTIONS ET RELIURES

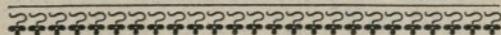
Les collections du *Pot-au-Feu* des années 1893 et 1894 ne sont, de façon exclusive, vendues qu'à nos abonnés.

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.



VIN DE MAI

BORDS DU RHIN

UN ÉTRANGER qui assiste pour la première fois en Allemagne à un diner quelque peu cérémonieux, est étonné de se voir offrir pendant tout le temps du repas, en même temps que du vin nature, du vin sucré, blanc ou rouge, dans lequel nagent des fraises, des quartiers de pêches ou autres fruits de saison. Ces espèces de Coupes Jacques portent le nom de *bowles* et constituent des breuvages de luxe sur l'agrément desquels tous les Allemands ne sont point d'accord.

Mais il est un bowl plus populaire, universellement apprécié dans toutes les régions voisines du Rhin, c'est le *maibowle* (bol de mai), souvent appelé *maitrank*, c'est-à-dire boisson de mai, ou encore *mairwein* (vin de mai). Quand il est bien fait, il a un goût assez fin. Nos abonnés en ce moment à la campagne, pourront s'amuser à goûter cette boisson originale, recommandable par ses propriétés diurétiques, dont la recette exacte m'a été communiquée par Mme Hirster, propriétaire d'une des *Weinstuben* de Metz les plus fréquentées par les immigrés.

Les *Weinstuben*, littéralement « chambres à vins », sont des petits débits n'ayant point de similaires en France, où l'on ne boit guère qu'une sorte de vin, toujours la même ; vin du pays, bien entendu. Exceptionnellement on y demande un verre de Bordeaux ou de Champagne. Dans ces maisons, jadis inconnues en Alsace, les Allemands se réunissent autour d'une même table, après une présentation sommaire, et l'on boit ensemble, en fumant force pipes, chacun payant son écot. Au mois de mai, la plupart des

Weinstuben affichent une pancarte indiquant qu'elles tiennent le may-bowl à la disposition des clients.

Dans ces établissements on boit le may-bowl toute la journée, mais principalement le soir, de 6 à 8 heures, avant dîner. Dans les familles, au contraire, c'est plutôt après le repas. Parfois, l'absorption d'un bowl important se prolonge plusieurs heures.

*
**

Le *Maikraut* ou herbe de mai, qui sert à préparer cette infusion, n'est autre chose que l'aspérule odorante (*asperula odorata*), plus communément appelée « muguet des bois » ou « reine des bois ». Cette plante, qui n'a rien de commun avec le muguet à clochettes ni avec la reine des prés, est une rubiacée légère, haute de 20 à 30 centimètres, à feuilles lancéolées, verticillées par six et par huit, donnant des fleurettes blanches en corymbe terminal. On ne la trouve point partout ; aux environs de Paris, elle est assez abondante dans les bois de Saint-Cloud, de Montmorency, de Vernon, de Compiègne et de Villers-Coterets. Fraîche, elle est presque inodore ; dès qu'elle a séché une heure ou deux, elle dégage une odeur aromatique assez forte et agréable.

Il importe de ne point la confondre avec l'*asperula tinctoria*, à feuillage très différent et à fleurs roses, que l'on voit dans la forêt de Fontainebleau (au Mail Henri IV, notamment), ni avec l'*asperula taurina* qui lui ressemble davantage, mais dont les feuilles sont verticillées par quatre, et qui croît surtout dans les Alpes.

Nous donnons d'ailleurs un dessin de l'*asperula odorata*, d'après un cliché de la maison Vilmorin.

Le *Maiwein* est meilleur avec l'aspérule fraîche, mais les amateurs en font sécher au soleil et s'en servent tout l'hiver.

*
**

En Allemagne les bowls se préparent dans de grandes soupières en faïence. En Autriche le récipient est parfois en verre de Bohême. A l'exposition de 1889, on voyait

dans la section autrichienne, intrigant beaucoup de monde, une énorme soupière en cristal rose posée sur un plateau avec une vingtaine de verres et une sorte de louche également en cristal. C'était un service à bowls.

Le bowl se fait toujours en assez grande quantité : 10 litres constituent une bonne moyenne.

Il est indispensable de choisir un vin blanc léger ; en Allemagne on emploie surtout les vins de Moselle ; en France, en dehors des champagnes, il n'y a guère que les vins d'Anjou et de Vouvray, peut-être ceux de Savoie, susceptibles de donner un bon résultat. Pour 10 litres de vin on ajoute une livre de sucre préalablement fondu dans un peu d'eau, puis on jette dans le liquide environ 25 grammes d'aspérule (feuilles et tiges, la fleur est indifférente), qu'on laisse infuser un quart d'heure ; pas davantage. Si on prolonge l'immersion ou si on force la dose, le vin prend un goût âcre. Afin de retirer l'herbe plus facilement, on ne la plonge pas directement dans le liquide ; on l'enferme dans une petite boule en argent percée de trous analogue à celles dont on se sert en Angleterre pour le thé. L'infusion est dès lors un peu moins active.

Nos lecteurs qui voudront tenter l'expérience — sans la boule — devront donc tenir compte de cette considération. Ils pourront essayer, par exemple, avec 2 litres de vin, 100 grammes de sucre, et 5 grammes d'aspérule qu'ils laisseront infuser dix minutes. Il est d'ailleurs facile de goûter, et d'arrêter ou de prolonger l'immersion, comme on le juge à propos.

Les proportions ci-dessus ne sauraient être qu'approximatives ; il y a à tenir compte de l'intensité du parfum de la plante et du degré d'acidité du vin. En tout cas, le bowl ne doit pas être trop doux.

Quand on veut faire un bowl riche, on ajoute, au moment de servir seulement, une ou deux bouteilles de champagne pour dix litres de vin ordinaire. On a dû alors réduire la proportion de sucre. FLIRT.



CRICHONS

Malgré les premières chaleurs, on voit tout autant de grosses ruches d'encolure et de tours de cou volumineux. Le collier de gaze est devenu un complément indispensable à la toilette et souvent même — surtout avec des pans un peu longs — il remplace à lui tout seul un vêtement : par exemple pour sortir en taille. Étoffant la silhouette, brouillant légèrement les contours, il donne à tout l'ensemble une impression d'habillement « pour la rue » très suffisante par les belles journées ensoleillées.

On fait ces colliers avec toutes les étoffes légères connues ; les plus pratiques et incontestablement les plus élégants sont toujours noirs, en tulle, point esprit, mousseline de soie, gaze de soie unie ou brodée, dentelle, etc., avec pans plissés fin en même étoffe, ou formés d'un haut volant de très fine et souple dentelle. En ces pans réside la fantaisie des modèles ; tandis que la ruche du cou reste à peu de chose près dans les mêmes proportions et unie, on varie la disposition des pans, généralement peu longs et n'atteignant pas tout à fait la ceinture ; ou le volant est tout droit, ou son ampleur est resserrée à un ou deux intervalles tantôt par des choux de même étoffe que la ruche, tantôt encore par des bouffettes de ruban.

A moins d'une température très fraîche, on n'agrafe pas son collier sous le menton ; on le laisse posé un peu lâche sur la nuque et largement écarté par-devant, découvrant l'encolure et les frous-frous du corsage qu'il encadre ; dans ces conditions, il ne tient réellement pas chaud.

On fixe le collier de chaque côté à la naissance des pans par de jolies petites épingles, ou encore, — ce qui est plus raffiné — sur un côté seulement, par un bijou de fantaisie quelconque : fine barrette en pierres de couleur, petit chiffre ajouré en roses,

broche mignonne en filigrane léger, scarabée indien en turquoise, etc. En résumé, quelque chose de très discret, n'attirant pas directement l'attention, mais supportant l'examen.

On se préoccupe déjà des robes d'été, mousselines et linons. Le piqué, cette année, sera fort à la mode pour les toilettes de campagne sans façon : non plus le piqué raide et lourd de jadis, mais de jolies étoffes souples avec des fantaisies de dispositions charmantes.

Ces robes, naturellement claires, doivent être toujours établies en vue de blanchissages fréquents, une extrême fraîcheur constituant leur principal charme. Il ne faut donc pas doubler la jupe ; le piqué, tissu à trame régulière et serrée supporte très bien la coupe en biais de la jupe cloche à godets, tandis que les crépons de coton s'étirent de telle façon qu'il faut les tailler en nombreux lais biaisés, mais présentant toujours un droit fil le long des godets.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



LES LIVRES

La *Vie en Famille*, tel est le titre d'une série de 6 volumes mis en vente par la *Librairie des Connaissances Utiles*, dans lesquels M. B.-H. Gausseron, professeur de l'Université, traite sous une forme humoristique et entraînant toutes les questions posées par les conditions de l'existence actuelle. On trouvera à nos pages d'annonces un sommaire des principaux sujets traités par le distingué moraliste.

Les *Causes Criminelles et Mondaines*, la collection si intéressante de notre confrère ALBERT BATAILLE viennent de s'enrichir d'un nouveau volume.

La librairie Dentu publie aujourd'hui les *Causes Criminelles* de l'année 1894, qui restera tristement célèbre dans l'histoire du crime par la sanglante série des attentats anarchistes.

M. Albert Bataille a vu juger Vaillant ; Emile Henry ; Santo Caserio, l'assassin du président Carnot ; Léauthier, Meunier, il a suivi le procès des Trente.

Mais l'importance des procès politiques n'a pas empêché M. Albert Bataille de penser à ses lecteurs.

Elles retrouveront dans la partie mondaine et passionnelle du nouveau recueil toutes les affaires à sensation de l'an passé !

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	6.85
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.	boite 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
— — — — —	Boite 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

LA SÈVE PRINTANIÈRE

Avec le retour du printemps, l'organisme animal, tout comme le monde végétal, subit une sorte de renouveau. Il monte alors dans l'arbre humain une sève qui bouillonne et qui, — lorsqu'elle est bien canalisée, — doit s'épanouir en force, en énergie, en vitalité surabondante. En revanche, cette sève, lorsqu'elle est mal équilibrée, donne naissance à des troubles fonctionnels qui nuisent à tous les organes et se traduisent par des inflammations diverses : *inflammations de l'estomac et de l'intestin*; dyspepsie, gastrite, gastralgie, inappétence, mouvements de bile, diarrhée, etc.

Pour conjurer les inconvénients, le meilleur antidote, d'une efficacité merveilleuse, c'est l'usage préventif du *Vin Désiles* qui contient tous les générateurs

connus : la *kola*, ce curateur énergique de tous les affaiblissements, de tous troubles de l'innervation, ce régulateur de la circulation; la *coca*, le calmant par excellence de tous les états douloureux du tube digestif, de toutes les névroses stomacales; le *phosphate de chaux*, ce réparateur de tous les tissus et qui, bien plus efficacement que le fer, doit être employé dans l'anémie, la chlorose, la convalescence des maladies aiguës ou chroniques; l'*iode*, qui dépure doucement, qui répare toutes les lésions vasculaires, qui déconste sans irriter l'intestin; le *quinquina*, qui fortifie les muqueuses des cavités viscérales, tarit les sécrétions bronchiques et ranime l'appétit.

Nos lecteurs trouveront ce cordial dans toutes les pharmacies et au dépôt, rue du Louvre, 5 bis.
D^r ALÈQUE.

COURRIER

Saphir. — Nous tenons toujours à la disposition de nos abonnés des petites boîtes pour le nettoyage des bijoux; 2 fr. 15 franco.

De la G. — Bonne note est prise pour les ravioli, nous donnons d'autre part les indications pour la sauce mousseline.

Une abonnée. — Les après midi anglaises de Miss Larkin, très pratiques, et donnant les meilleurs résultats, sont dirigées par une Anglaise de réel mérite. Elles vont cesser à la fin de ce mois pour reprendre en automne.

Bijoux. — Il faut à peine d'huile sur le fil d'Angers avant de mettre le rouge à or pour nettoyer le bijoux. Comme c'est indiqué dans notre article du 15 mars, on peut finir le polissage avec une brosse garnie de rouge. Pour les gros bracelets unis, il suffit même d'employer un simple chiffon garni de rouge.

Charente. — La tenue du groom accompagnant une amazone est : tunique courte, ceinture de cuir jaune sur la tunique, culotte de peau, bottes à revers, chapeau haut.

Recommandée par abonné du *Pot-au-Feu*, veuve, 45 ans, sans enfants, bonne famille, demande place chez une ou deux personnes, pour ménage et cuisine bourgeoise.

L. à Nice. — Nous avons donné une recette sommaire pour la brandade de morue dans le courrier du 1^{er} avril dernier.

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

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.

ALIMENT DES ENFANTS

“ PHOSPHATINE FALIERES ”

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

BELLES ÉCREVISSES DE L'ODER

ENVOI PAR COLIS POSTAL

A partir de 7 francs le Cent
A. SCHLÆFLE, 33, place de Chambre, METZ.

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

EXPÉDITION DE

MARÉE & COMESTIBLES

En France et à l'Étranger
pour n'importe quelle quantité.

Marée, poissons d'eau douce, écrevisses, langoustes, homards, gibiers, volailles, viande de boucherie, primeurs, conserves, fromages, desserts, etc., etc.

H. PÈRETMÈRE, A. GUÉROULT, Succ^r
9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)

LINGE OUVRAGÉ

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

M^o STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.