

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 : Merlans à la Colbert.
Recettes : Poulet grillé à la diable, sauce à la minute — Œufs à la bûcheronne — Glaces aux fruits — Glace aux fraises.
Juin gastronomique (Première quinzaine).
Menus.
Notes culinaires : Caramels au pétrole.
Hygiène : Nappes dangereuses.
Variétés : L'exposition d'horticulture.
Chiffons.
Courrier.

A NOS ABONNÉS

Par suite du développement du journal, les bureaux du *Pot-au-Feu* ont dû être agrandis ; ils seront transférés le 15 juin courant dans un immeuble voisin de l'imprimerie, rue Saint-Honoré, n° 265.

D'autre part, nous voici revenus à la saison des déplacements. Nous nous voyons obligés de répéter qu'il ne sera donné aucune suite aux demandes de changement d'adresse non accompagnées de 40 centimes en timbres-poste, montant strict des frais que nous imposent ces changements. Le prix de l'abonnement est trop minimisé pour que nous puissions, comme d'autres journaux, passer cette somme au compte profits et pertes.

Nous comptons sur l'amabilité et la mémoire de nos abonnés.

Enfin, tout numéro égaré par la poste qui ne nous aura pas été réclamé avant l'apparition du numéro suivant, ne sera expédié que contre 25 centimes.

MERLANS A LA COLBERT

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Le merlan à la Colbert est un merlan frit dont on remplit le ventre avec une maître d'hôtel. C'est un plat très simple à faire, mais qui ne supporte point la médiocrité. Pour qu'il soit vraiment bon, il faut avoir des poissons de première fraîcheur et les frire dans la perfection ; on obtient alors un mets exquis, ayant du cachet malgré sa simplicité, et pouvant être servi aussi bien au dîner qu'au déjeuner — dîner sans cérémonie, bien entendu.

Les merlans

Il est préférable de prendre des merlans moyens, on les obtient bien croustillants plus facilement que les gros.

Avec des ciseaux je coupe les nageoires et les ailes, ce qui me donnera plus de facilité pour les écailler, puis je raccourcis la queue, je tranche la tête, et je les ratisse avec un couteau pour enlever les écailles.

Maintenant je fends les poissons sur le dos, le long de l'arête, en ayant soin d'arrêter la fente à un centimètre de la queue, de façon à ne pas séparer le poisson en deux parties à cet endroit. Je glisse le

couteau de chaque côté de l'arête pour la séparer des chairs ; j'enlève l'arête, et je vide le poisson. Enfin, je lave l'intérieur que j'essuie ensuite soigneusement avec un linge pour enlever l'espèce de peau noire qui se trouve sur le ventre.

La panure

Il s'agit maintenant de paner les merlans. Rien de plus simple.

Je les trempe dans un peu de bière ou de lait — qui ont l'un et l'autre la propriété de dorer —, puis je les roule dans la farine. Après cela, je les trempe dans un œuf battu avec une cuillerée d'huile d'olives et assaisonné avec un peu de poivre, et je les roule dans de la mie de pain rassis.

Si on a des blancs d'œufs disponibles, on peut les employer seuls au lieu d'œuf entier.

La mie de pain donne meilleur goût que la chapelure et se détache moins à la friture. On prend de la mie de pain rassis que l'on écrase en la roulant dans un torchon et que l'on passe au tamis. Il est bon de ne faire cette panure qu'au moment de s'en servir ; la panure sèche tient moins bien.

Il importe en outre de manipuler les poissons avec une certaine délicatesse et de ne pas trop les presser ; sinon, on enlève des fractions de panure, et la croûte dorée qui enveloppe les poissons après la cuisson présente des trous par lesquels la graisse a pénétré le poisson.

La friture

Il faut une friture bien chaude, presque fumante.

On doit avoir soin de ne pas y introduire trop de poissons à la fois, ce qui la refroidirait trop et empêcherait les poissons d'être saisis.

Pour 3 à 4 livres de friture, il ne faut pas plus de deux merlans moyens à la fois. Un instant après qu'on vient de les mettre, ils doivent remonter à la surface, par

suite de la vaporisation de l'eau qu'ils contiennent. On doit alors ralentir un peu le feu.

Si ce phénomène ne se produit pas, c'est signe que la friture n'était pas assez chaude, et l'on devrait activer le feu immédiatement.

Une petite observation en passant : je plonge d'abord dans la friture le côté de la tête qui est plus lourd que la queue. Si je plongeais d'abord la queue, la tête, en tombant dans la friture, produirait des éclaboussures.

Mes poissons sont cuits au bout de 8 à 10 minutes ; ils doivent alors surnager complètement et être enveloppés d'une croûte bien dorée.

Je les retire alors, je les sale et je les tiens au chaud sur un linge ou sur un papier qui pompera l'excès de graisse. Je réchauffe un instant la friture, et j'en fais cuire deux autres.

La maître d'hôtel

Tout en surveillant la friture, je prépare la maître d'hôtel.

Pour 4 merlans moyens, je mets dans une petite casserole :

75 à 100 grammes de beurre ;

Le jus d'un demi-citron ;

1 cuillerée à café d'essence d'anchois, ou, à défaut, un anchois dessalé et pilé avec un peu de beurre ;

1 cuillerée à bouche de persil haché ;

Sel et poivre, en tenant compte du degré de salaison de l'essence d'anchois.

Je chauffe le tout, légèrement, en travaillant avec la cuiller de bois, de façon à réduire en crème.

Je remplis alors les merlans avec cette maître d'hôtel, je les referme et je les sers sur un plat chaud sans citron, sans persil frit et sans serviette.

MAZARIN.



Poulet grillé à la Diable

SAUCE A LA MINUTE

UN commence à avoir à peu près partout des poulets de grain nouveaux, encore trop petits pour rôtir et de chair insuffisamment formée pour subir d'autres préparations. On n'a guère d'autre ressource que de les faire griller, et l'on obtient ainsi un mets extrêmement délicat.

La recette que nous donnons, présente plusieurs avantages. Elle fournit un plat de déjeuner simple, vite fait, précieux dans les maisons peu nombreuses où l'on redoute les grosses pièces. On peut d'ailleurs, suivant le nombre des convives, servir deux ou trois poulets et, bien entendu, augmenter la sauce en proportion.

Pour les estomacs robustes on peut doubler la dose d'échalote et agrémenter d'une pointe de Cayenne.

Proportions

Pour 4 personnes :

1 petit poulet de grain tendre, pesant tout préparé, au plus 500 gr. ;

20 gr. de beurre ;

2 cuillerées à bouche de panure blan-

che, c'est-à-dire de mie de pain rassis finement émiettée.

SAUCE

5 gr. échalote hachée, soit 1 cuillerée à bouche ;

50 gr. de beurre frais ;

1/2 décilitre de madère ;

1/2 décilitre de jus ou bon bouillon, réduit ;

1 cuillerée à bouche de mie de pain frais émiettée ;

2 cuillerées à café moutarde anglaise délayée ;

1 cuillerée à café persil haché ;

1 prise muscade.

Temps total nécessaire : 25 minutes.

Le poulet

Il est indispensable que le poulet soit jeune, par conséquent tendre et petit. Sans cela cette manière de le cuire serait insuffisante.

Le poulet étant plumé et flambé, videz-le. Il est préférable de faire cette opération avant de le fendre en deux, pour ne pas s'exposer à crever le fiel qui donnerait mauvais goût aux chairs.

Coupez le cou à la naissance de l'estomac.

Coupez ensuite les pattes à la première jointure du pilon, c'est-à-dire que vous supprimez seulement les doigts, laissant la partie supérieure de la patte.

Faites dans la peau du pilon, à moitié de sa hauteur et sur la partie qui touche au ventre, une petite coupure en travers et large au plus d'un doigt.

Passez votre doigt dans cette petite ouverture pour en faciliter l'entrée, et fourrez-y l'extrémité de la patte repliée sur elle-même.

De cette manière, la cuisse est maintenue, tout en gardant une certaine sou-

plesse, et on peut l'étaler à plat pour la grillade.

Ensuite fendez le poulet sur le dos, d'un bout à l'autre, de façon à pouvoir l'aplatir avec le couperet.

Supprimez les os trop saillants à l'intérieur de la carcasse, en vous servant pour cela du couperet. Débarrassez bien l'intérieur de toutes les petites parcelles sanguinolentes qui s'y trouveraient encore.

Ensuite, donnez quelques coups de plat de couperet sur le poulet — extérieurement — pour le bien aplatir.

Repliez simplement, en les croisant sur eux-mêmes, les ailerons.

Maintenant le poulet est tout prêt ; mais avant de le faire griller, il faut le faire revenir et le paner.

Pour faire revenir

Mettez dans une casserole large et basse, sauteuse ou autre, — mais pas émaillée, car elle craquerait — 20 gr. de beurre.

Posez sur feu modéré, et dès que le beurre est fondu, mettez-y tout de suite le poulet, toujours bien aplati, son côté extérieur touchant le fond de la casserole.

Laissez-le ainsi environ 3 minutes, le temps non pas de colorer, mais simplement de raidir, afin de faciliter l'application de la panure et la cuisson sur le gril. Retournez-le ensuite sur le côté intérieur pour achever de le raffermir, soit encore 2 ou 3 minutes. Après quoi vous l'égouttez sur un plat.

Réservez le peu de beurre qui reste dans la casserole.

Pour paner

Saupoudrez très généreusement de sel et de poivre les deux faces du poulet.

Parsemez ensuite de panure — soit 2 cuillerées — une planche ou un grand plat, et roulez-y le poulet, en commençant par l'extérieur, de façon à faire prendre à

ce côté une bonne part de panure, et le plus également possible.

La grillade

Faites alors chauffer le gril — gril en fil de fer étamé — posez-y le poulet du côté intérieur pour commencer, et faites griller à *feu très doux* pendant 15 à 20 minutes. Si le feu est trop ardent, le poulet est saisi seulement à la surface et les chairs intérieures sont mal atteintes ; il faut donc une cuisson douce, toute différente de celle des biftecks et des côtelettes.

A moitié de la cuisson, retournez le poulet, après avoir enduit le dessus avec le beurre qui restait dans la casserole.

Pendant ce temps vous préparez la sauce.

La sauce

Prenez une toute petite casserole. Mettez-y gros comme une noix du beurre destiné à la sauce, ainsi que l'échalote hachée. Posez sur feu modéré, laissez cuire 2 minutes l'échalote, sans surtout qu'elle se colore, et en tournant sans cesse avec la cuiller de bois pour qu'elle n'attache pas.

Versez alors le demi-décilitre de Madère. Laissez bouillir 1 minute ; ajoutez le demi-décilitre de jus ; laissez encore donner quelques bouillons. Retirez sur le coin du fourneau, au chaud, mais à un endroit où cela ne puisse plus bouillir.

Mettez dans la casserole tout le beurre, divisé en petits morceaux et roulé dans la quantité de mie de pain indiquée, le persil, la muscade et la moutarde. Tournez et écrasez le pain avec la cuiller de bois, en tenant toujours la casserole au chaud, pour fondre et lier le tout. Il faut bien compter 3 minutes pour que le pain ait le temps de s'imbibier et de faire liaison, et que la sauce soit bien réchauffée *sans bouillir*. Si on laissait bouillir, le beurre tournerait en huile et surnagerait à la surface.

Goûtez pour le sel. Versez la sauce dans une saucière chauffée, posez le poulet sur un plat également chaud, et servez immédiatement.

Observations

Le poulet peut être passé au beurre et pané à l'avance de façon à n'avoir qu'à le griller au moment de servir. Si la sauce doit attendre il faut la tenir au bain-marie. Un procédé pratique consiste à préparer d'avance tous les ingrédients qui la composent, de façon à pouvoir la faire sans embarras et sûrement, au dernier moment.

Une pointe de Cayenne fait le plus heureux effet à la place du poivre dont on assaisonne le poulet avant de le paner. J'indique la moutarde anglaise parce qu'elle ne comporte aucun assaisonnement dans sa préparation, mais on peut la remplacer par une moutarde quelconque, Bornibus ou autre.

LA VIEILLE CATHERINE.

CARAMELS AU PÉTROLE

En donnant la recette des caramels mous au chocolat, j'ai fait remarquer que ces caramels ne se conservaient bons que trois ou quatre jours. De tous côtés on me demande le moyen d'obtenir des caramels mous se conservant comme ceux que l'on trouve dans le commerce.

Les personnes qui expriment ce desideratum n'ont évidemment jamais goûté ces caramels perpétuels. Ils sont enveloppés d'une couche de paraffine qui les met à l'abri du contact de l'air. Certains industriels, voulant les rendre encore plus durables, remplacent même une partie de la crème ou du beurre qui entre dans leur composition par de la vaseline.

Voilà la vraie recette. Il n'y en a pas d'autre.

M.

ŒUFS A LA BUCHERONNE



ICI est un bon plat de ménage, quelque peu « bourratif », mais appétissant et très avantageux lorsqu'il faut satisfaire de solides appétits, ou quand des convives inattendus surviennent au moment du déjeuner.

Les éléments qui le composent sont des plus simples, et la préparation toute facile.

Les rôties sont même meilleures avec du gros pain de miche qu'avec le pain de luxe, de gruau ou autre. Quant au jambon cuit, c'est du jambon d'York qu'on prend, mais le bon jambon de campagne cuit est excellent aussi.

Proportions

Pour quatre ou cinq convives :

6 œufs ;

75 grammes de maigre de jambon ;

30 grammes de beurre ;

6 tranches de pain grillées.

Temps nécessaire : un 1/4 d'heure.

Les rôties

Coupez, sur une miche, des tranches de pain épaisses d'un centimètre. Rognez-les en forme de petites tartines rondes, ayant 6 centimètres de diamètre, environ.

Faites-les griller sur un gril posé sur feu doux. Il faut que les rôties soient bien brunies, mais sans brûler ni noircir, et d'une teinte égale sur leurs deux faces.

Pendant ce temps préparez plat et œufs.

Le plat

Prenez un plat en cuivre étamé, émaillé, ou en porcelaine à feu, rond et creux.

Étalez avec le doigt, au fond et sur les parois du plat, tout le beurre indiqué, en prenant soin que la couche soit également appliquée ; c'est pourquoi rien ne vaut le doigt pour accomplir cette petite opération.

Saupoudrez légèrement de sel et de poivre la couche de beurre.

Quand vos rôties sont à point, retirez-les et laissez-les un peu refroidir avant d'en garnir le fond du plat, à cause du beurre qu'elles feraient fondre trop vite.

Les œufs

Cassez un à un les œufs dans une terrine; salez et poivrez d'une façon plus accentuée que pour une omelette ordinaire. Battez-les, toujours comme pour une omelette, et mêlez-y le jambon coupé en tout petits morceaux.

Le dressage

Garnissez le fond du plat beurré avec les tranches de pain grillées, et versez dessus les œufs battus.

Répartissez bien le jambon afin qu'il ne se trouve pas uniquement à la surface. Les rôties surnagent, mais cela n'a pas d'importance.

Mettez de suite au four pas trop chaud.

Le four

Il faut compter 10 à 12 minutes de cuisson, au plus. La chaleur doit venir plutôt de dessous que de dessus; si la cuisson est bien conduite, les œufs montent et gonflent — légèrement — comme dans un soufflé.

Si donc on se sert d'un four de campagne, il faut ne pas trop le charger de charbon, et avoir le feu de dessous un peu plus actif. Mais il ne faut pas non plus un contact trop direct du fond du plat avec le feu, ou avec la plaque surchauffée du four, parce que le fond ne doit pas gratiner.

Dès que les œufs boursofflent, il faut les sonder et voir s'ils ont pris une consistance suffisante. Cette consistance doit être molle, sans quoi le tout durcit trop, tout en gardant bonne apparence.

Voilà pourquoi il convient d'y veiller de près. Servez immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.

Menus

- SARDINES A LA VENDÉENNE
POULET GRILLÉ A LA DIABLE SAUCE MINUTE
BŒUF CHASSEUR
SALADE DE LAITUE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
TARTE AUX FRAISES
POTAGE JULIENNE
FILETS DE SOLE MORNAY
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES NOUVELLES
POULET ROTI SUR CRESSON
POIS AU JAMBON
MOUSSE AUX FRAISES
RADIS, SAUCISSON, BEURRE
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
ESCALOPES A LA VIENNOISE
VIANDE FROIDE
PETITS POIS A L'ANGLAISE
FLAN A LA RHUBARBE
POTAGE PAYSANNE
MERLANS A LA COLBERT
PIGEONS AUX PETITS POIS
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
SALADE DE ROMAINE
BEIGNETS SOUFFLÉS
ŒUFS A LA BUCHERONNE
CERVELLES FRITES
FILETS MAIRE
POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL
MAYONNAISE DE POULET
FROMAGE A LA CRÈME
POTAGE VELOUTÉ
PETITS SOUFFLÉS PARMESANE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
QUARTIER D'AGNEAU PRINTANIÈRE
CANETONS ROTIS SAUCE BIGARRADE
ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE
GLACE AUX FRAISES
OMELETTE A L'OSEILLE
FILETS DE MAQUEREAU A LA DIEPPOISE
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
VEAU A LA BOURGEOISE FROID EN GELÉE
SALADE DE ROMAINE
CRÈME RENVERSÉE
POTAGE A LA REINE
HOMARD A L'AMÉRICAIN
SUPRÊME DE POULARDE
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
CANETONS A LA ROUENNAISE
JAMBON A LA GELÉE AU MADÈRE
MAYONNAISE DE LÉGUMES
BOMBE GLACÉE

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.



JUIN GASTRONOMIQUE

POISSON

Baisse générale.

On trouve d'excellent saumon à 5 fr. 75 et 6 francs le kilo. La truite saumonée, petite ou grosse, vaut 7 francs; la truite de rivière 7 à 8 fr.

Le turbot, très abondant, est tombé à 2 fr. 50 le kilo; la barbue se maintient à 3 fr. 50.

Toujours peu de bars : 5 à 6 francs le kilo; les quelques mulets que l'on aperçoit encore, ont monté de 3 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Légère diminution sur la sole : 4 francs le kilo, au lieu de 4 fr. 50.

C'est la plaine saison du maquereau dont les cours sont très bas; 30 à 40 centimes les maquereaux ordinaires; 20 centimes le petit maquereau.

Le merlan vaut toujours de 1 fr. 75 à 2 francs le kilo. Il est très sensible à la chaleur. Le choisir toujours bien brillant.

Les petits rougets de la Méditerranée arrivent encore : 4 francs le kilo.

On voit toujours quelques dorades : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 pièce.

Peu de variations sur les crustacés; la langouste : 4 fr. 50 le kilo; homard : 4 fr. 50 à 5 francs.

On voit quelques petits crabes; les gros ne se montrent pas encore.

Grande baisse sur la crevette. La grosse grise vaut 2 francs à 2 fr. 50 le kilo; la rose moyenne : 6 à 7 francs.

Bonnes petites moules de Boulogne.

Excellentes sardines : 1 franc la douzaine, petites et grosses. — Les royans sont encore rares : 1 fr. 50 la douzaine.

La saison de l'aloise est à peu près finie.

Par ces temps de chaleur, l'éperlan ne supporte plus guère le voyage.

On vend en cachette (la pêche étant fermée jusqu'au 15 juin) des goujons à 3 francs la livre.

Les écrevisses sont excellentes : 20 francs le cent, de taille ordinaire.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de variations sur les cours de la volaille qui vont rester assez élevés encore pendant quelque temps.

Bons petits poulets nouveaux, de 2 fr. 75 à 3 fr. 50. Pour avoir un poulet de bonne taille, il faut mettre de 4 à 5 francs.

Il devient difficile de trouver des poulardes tendres : 9 à 12 francs.

Même observation pour les pintades. On commence à voir des pintades nouvelles : 5 à 6 fr. Beaucoup de pigeons : 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

Les dindonneaux sont un peu plus gros, mais toujours très chers : 9 à 15 francs.

Tous les canetons sont superbes. Les nantais : 6 fr. 50 à 8 francs; les rouennais : 8 à 10 francs.

Les escargots sont très gros : 1 fr. 50 le cent.

LÉGUMES

Baisse sérieuse sur le prix des légumes.

Les petits pois de Bordeaux valent de 20 à 30 centimes la livre non écosés : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre les fins; 60 et 70 centimes les moyens.

Les haricots verts d'Espagne sont finis. Ceux du Midi : de 50 centimes à 1 fr. 25 la livre suivant la finesse.

Fèves : 30 et 35 centimes la livre.

Les carottes nouvelles sont sensiblement meilleures : 50 à 70 centimes la botte — Navets nouveaux : 35 à 45 centimes.

Les petits oignons nouveaux sont très abondants : 20 centimes la grosse botte formée de trois petits bottillons.

Pommes de terre nouvelles du Midi : 25 et 30 centimes la livre.

Les tomates du Midi sont moins chères : 1 fr. 50 la livre.

Toujours beaucoup d'artichauts de Bretagne et de Touraine, à partir de 15 à 20 centimes; parmi lesquels des artichauts pointus comme l'artichaut de Paris qui ne donne pas encore.

Superbes choux-fleurs : de 30 à 60 centimes.

Les asperges ont un peu renchéri; dans une dizaine de jours la vraie saison sera finie.

Concombres : 50 et 60 centimes.

Petits melons : de 6 à 10 francs.

L'oseille est pour rien : 5 centimes la livre —

Les épinards sont plus chers pour quelques jours : 25 et 30 centimes la livre. Ils ont monté, et les nouveaux venus sont encore peu abondants.

SALADES

La romaine ne vaut plus que 15 centimes le pied, très beau.

Laitue : 2 sous et 2 sous et demi — Chicorée frisée : 15 et 20 centimes.

FROMAGES DE SAISON

En dehors du Gruyère, du Roquefort, du Chester et fromages similaires, on ne peut recommander que le fromage frais à la crème.

FRUITS

Les fraises sont fort abondantes, et celles de Paris commencent à donner.

Les grosses du Midi valent 70 et 80 centimes la livre en belle qualité ; la variété Héricard se vend 90 centimes et 1 franc. Les grosses de Paris, extra, se vendent de 1 fr. 20 à 1 fr. 50.

Les petites : de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 la livre suivant provenance et fraîcheur.

Les cerises du Midi atteignent jusqu'à 1 fr. 20 et 1 fr. 50 la livre ; à 60 centimes elle sont suffisamment belles et aussi bonnes qu'on peut les souhaiter, venant de cette région.

Les amandes vertes sont un peu moins vides : 70 centimes à 1 franc la livre. — Les détestables abricots du Midi valent 10 et 15 centimes pièce.

A 1 fr. 50 pièce les pêches du Midi sont fort médiocres. On a de très belles pêches de serre à 3, 4 et 5 francs pièce. — Raisin de serre : de 3 à 5 francs la livre.

NAPPES DANGEREUSES

Beaucoup de personnes ignorent le danger que présentent les nappes dites « de famille » en toile cirée blanche.

Toutes ces nappes sont préparées avec du linoléate de plomb. Or, tous les sels de plomb sont éminemment toxiques. Lorsque le vernis s'écaille, les parcelles qui s'en détachent constituent donc un poison qui s'attache au pain et que les enfants surtout, avec leur manie de mettre les doigts dans la bouche, avalent sans que les parents s'en doutent. C'est là souvent la cause d'indispositions dont on ne soupçonne pas l'origine.



GLACES AUX FRUITS

Les glaces aux fruits se composent simplement d'une purée de fruits mélangée à du sirop de sucre. On les appelle glaces « au sirop » ou, plus vulgairement, glaces « à l'eau » par opposition aux glaces à la crème. Les Napolitains ajoutent au sirop et à la purée de fruits une certaine quantité de crème *crue* ; ils obtiennent ainsi la série des glaces « crème aux fruits » que l'on ne fait guère à Paris, et dont nous ne nous occuperons point aujourd'hui.

L'emploi de bonnes proportions a une importance énorme. Ces proportions varient avec chaque fruit, elles varient même pour un même fruit, selon qu'il est plus ou moins sucré. Pour la glace aux fraises, par exemple, on ne peut pas dire d'une manière absolue : pour un quart de litre d'eau, prenez une demi-livre de sucre et une livre de fraises. On peut toutefois indiquer le degré exact que doit marquer au pèse-sirop le mélange du sirop et de la purée de fraises ; et le premier venu peut opérer à coup sûr. Mais il n'en est point de même avec quelques fruits dits fruits *gras*, c'est-à-dire ceux donnant une purée épaisse, comme les abricots et les bananes que l'on ne peut pas peser au pèse-sirop.

Une certaine expérience est alors nécessaire pour bien apprécier le point voulu.

Ces réserves étant faites, avant de développer la recette de la glace aux fraises qu'on trouvera plus loin, je vais présenter quelques observations générales concernant les glaces aux fruits, et dont plusieurs même s'appliquent à toutes les glaces.

Le sirop

On prépare souvent le sirop à chaud. On va ainsi beaucoup plus vite, car il suffit de cinq minutes; mais la finesse de la glace y perd beaucoup.

M. Charabot, le nouveau propriétaire de la célèbre maison Quillet, à qui nous devons les meilleures formules des glaces modernes, affirme — après une longue expérience — que le sirop cuit, n'eût-il cuit qu'une minute, conserve toujours un goût nuisant à la délicatesse du parfum du fruit auquel il est associé. Il prépare toujours son sirop à froid; c'est là, en grande partie, le secret de la supériorité de ses glaces et de celles de quelques autres bonnes maisons de Paris.

Le sirop à froid se fait avec les mêmes proportions que le sirop à chaud. Mais, il est bon de le préparer au moins 12 heures d'avance. On met l'eau et le sucre cristallisé dans un vase quelconque; de préférence dans une terrine, pour que le sirop ne contracte pas le goût de métal. On abandonne ce mélange, en le remuant de temps en temps. Si l'on prépare le sirop au moment de s'en servir, on aurait beau l'agiter, on n'arriverait pas à obtenir une dissolution et une incorporation parfaites. Il resterait des parcelles sableuses de sucre non dissous ou des traînées nuageuses comme nous en observons quand nous préparons un verre d'eau sucré. Ce sont là de très petits détails, mais en matière de glaces, comme dans toute la cuisine, du reste, la perfection du résultat

tient à une foule de précautions, en apparence minutieuses, mais dont l'observation est très simple.

Le degré

Le degré du *mélange* de sirop et de purée de fruits a une importance capitale.

Si ce degré est trop faible, la glace est aqueuse, froide, sans moelleux.

S'il est trop élevé, une partie plus ou moins considérable de sucre cesse d'être soluble dans l'eau à mesure que la température s'abaisse. Ce sucre alors se sépare de l'eau et du jus de fruit, et il se cristallise, formant des petits glaçons plus ou moins gros qui se disséminent dans la glace et restent en glaçons malgré l'ardeur avec laquelle on la triture.

Il y a une limite mathématique que l'on ne peut franchir : c'est 22 degrés. A 22 degrés, cette cristallisation ne se produit pas; dès qu'on dépasse 22 degrés, elle commence à se produire. Aussi, pour plus de sûreté, on a pris l'habitude d'amener tous les mélanges seulement à 20 ou 21 degrés *mesurés à la température ordinaire*.

Il importe, en effet, de bien retenir qu'un sirop chaud marque de 3 à 4 degrés de moins que le même sirop froid.

Le citron et la cristallisation

Notons en passant que quand on prépare le sirop à chaud, il suffit de mettre dedans et d'y laisser cuire un instant quelques gouttes de citron pour empêcher la cristallisation dont nous venons de parler, au cas où le mélange dépasserait 22 degrés.

Le citron et le parfum

Il est indispensable de mettre du jus de citron dans toutes les glaces aux fruits. Sans lui, la glace reste fade. Le citron modifie légèrement le parfum du fruit, en rend la sensation plus fraîche et plus accentuée.

Si le citron se trouve en présence de plusieurs jus de fruits combinés, il remplit un rôle analogue à celui du musc en parfumerie : il unifie en quelque sorte ces parfums, rendant leur « bouquet » perceptible d'un seul coup, tandis que, sans lui, on percevrait distinctement chaque parfum l'un après l'autre.

Travailler la glace

Il ne suffit point, pour avoir une glace parfaite, d'employer d'excellents produits et d'observer de bonnes proportions. Le moelleux, le velouté d'une glace — qu'elle soit à la crème ou au sirop — dépend de l'ardeur que l'on met à la « travailler ».

La congélation d'un sirop ou d'une crème, en effet, est toujours une espèce de cristallisation. Pour que la glace soit moelleuse, il convient d'obtenir des cristaux aussi microscopiques que possible, de façon à former une pâte sans granulations.

Aussi, ce n'est point seulement pour activer la congélation que l'on recommande de détacher fréquemment la crème et le sirop qui se glacent contre les parois de la sorbetière et de les ramener au centre où le froid a plus de mal à pénétrer. Mais plus on détache souvent, mieux on brasse et on triture la masse : plus la glace est moelleuse. Il s'agit, en quelque sorte, de pulvériser, de réduire en pâte les cristaux à mesure qu'ils se forment, si petits soient-ils.

C'est un travail fatigant ; il a une importance énorme.

On conçoit enfin qu'une fois le sirop versé dans la sorbetière entourée de glace, il faut tourner tout de suite. Si on le laissait attendre, il se formerait des glaçons que l'on ne pourrait plus faire disparaître.

La congélation

Enfin, tout le monde sait que pour obtenir la congélation on emploie un mélange

de glace et de sel marin, environ 150 à 200 grammes de sel par kilo de glace.

Si l'on exagère la quantité de sel, on obtient des glaces dures et trop froides.

Pour une glace d'un litre, il faut *environ* 4 kilog. de glace et 500 à 700 grammes de sel.

La glace seule ne donnerait aucun résultat, car elle a la température de zéro, et les sirops et crèmes ont besoin pour geler d'une température plus basse que l'on obtient par le mélange de glace et de sel.

On m'a souvent posé cette question : pourquoi mélange-t-on du sel à la glace quand on veut glacer une crème, alors qu'on jette du sel dans la rue pour faire fondre la neige ? Voici, sans entrer dans des considérations scientifiques trop ardues, l'explication du phénomène.

La glace et la neige fondent au contact du sel ; il en résulte un mélange d'eau salée beaucoup plus froid que la glace elle-même, et qui ne se solidifie qu'à une température beaucoup plus basse que celle nécessaire pour solidifier l'eau pure. C'est ce mélange qui glace la crème comme il glace les pattes des chiens qui ont beaucoup moins froid dans la neige pure que dans l'eau de neige salée où nous pataugeons l'hiver.

On conçoit dès lors que plus la glace fondra vite autour d'une sorbetière, plus la crème ou le sirop prendra vite. On fera donc bien de piler la glace en morceaux de la taille d'un gros pois, puis on la mettra dans le seau par couches alternées avec des couches de sel.

La sorbetière

La meilleure sorbetière est la sorbetière américaine (se trouve chez Allez). Il suffit de tourner une petite manivelle pour faire tourner la sorbetière en même temps qu'un appareil qui triture la crème ou le sirop à l'intérieur. On fait ainsi prendre une glace en 20 minutes.

L'entretien du froid

Une fois que la glace et le sel sont entièrement fondus, le mélange se réchauffe peu à peu aux dépens de l'air environnant. Comme il importe de maintenir une température assez basse, quand on sent que le mélange se réchauffe, on vide un peu de l'eau du seau, et l'on remet de la glace et du sel.

Le moulage

Quand la glace est prise, on la prend dans la sorbetière avec une cuiller froide, et on l'entasse bien dans le moule. On ferme bien ce moule en emprisonnant au besoin sous le couvercle un disque de papier rabattu sur les bords du moule, et l'on *sangle* ce moule, c'est-à-dire on l'enfonce dans le seau de glace où se trouvait la sorbetière, de façon qu'il soit bien enveloppé de glace sur toute sa hauteur.

On laisse le tout à la cave. On surveille de temps en temps pour voir s'il n'est pas nécessaire d'ajouter de la glace et du sel pour maintenir une température assez basse. On peut ainsi conserver la glace une journée.

Le démoulage

Pour démouler, il suffit de tremper le moule *quelques secondes* dans l'eau à peine tiède, et de le renverser sur un plat garni d'une serviette.

MAZARIN.

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

Le 15 juin, 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.



GLACE AUX FRAISES

LES fraises des bois ou des quatre saisons doivent être employées de préférence aux autres pour les glaces ; leur parfum est plus accentué et plus persistant. Choisissez-les bien mûres et bien fraîches.

Proportions

Pour environ $\frac{3}{4}$ de litre de glace :
 $\frac{1}{4}$ litre d'eau ;
 250 grammes de sucre — cristallisé de préférence ;
 500 grammes fraises, *environ* ;
 2 citrons.

Le sirop

Mettez le sucre et l'eau dans une terrine en faïence, et laissez fondre pendant au moins 2 ou 3 heures, en remuant de temps en temps avec une cuiller de bois ou d'argent — le fer ou l'étain pouvant donner du goût. Au bout de ce temps vous devez avoir à peu près 3 décilitres et demi de sirop marquant environ 30 degrés.

Si vous voulez opérer de suite et préparer le sirop à chaud, mettez le sucre et l'eau dans un poêlon en cuivre non étamé ou dans une casserole émaillée. Laissez fondre à petit feu. Dès que le sucre est fondu, il faut pour cela 5 ou 6 minutes, retirez du feu. Le sirop marque alors 27 à 28 degrés. Quand il sera refroidi, il en marquera deux ou trois de plus.

La purée

Lavez les fraises et égouttez-les bien sur un linge. Ecrasez-les sur un tamis de crin. Ce tamis est préférable au tamis métallique qui est moins fin, qui peut noircir

les fruits et leur communiquer du goût.

Vous recueillez la purée qui passe dans un bol en faïence ou en porcelaine, vous y ajoutez le jus des citrons ; puis vous la versez sur un torchon en étamine bien fine que vous repliez et que vous tordez pour la faire passer à travers et obtenir une purée aussi lisse que possible.

Une livre de petites fraises donne en ce moment à peu près 3 décilitres de purée. Mais il peut y avoir des écarts assez sensibles suivant la qualité des fruits et leur degré de maturité.

Le mélange

Si vous avez préparé le sirop à chaud, il est indispensable de le laisser refroidir avant de le mélanger à la purée de fraises, cela pour deux raisons : le sirop chaud diminue le parfum du fruit ; en outre votre mélange aurait une température plus élevée que la température ordinaire qui est celle à laquelle nous rapportons les indications du pèse-sirop.

D'autre part, il est bon d'opérer le mélange dans un vase assez haut pour pouvoir y plonger le pèse-sirop. Le plus simple est d'employer pour cela le moule à glaces.

Donc versez d'abord les trois quarts environ de la purée de fraises et du sirop, mêlez bien le tout et plongez-y le pèse-sirop pour vous rendre compte du degré obtenu.

Ajoutez ensuite par petites quantités, alternativement, en mêlant bien, de la purée de fruits et du sirop jusqu'à ce que vous obteniez 20 ou 21 degrés. Arrêtez-vous alors, en laissant de côté l'excédant de sirop ou de purée, et faites prendre dans la sorbetière.

MAZARIN.

Le prochain numéro du " POT-AU-FEU " paraîtra le samedi 15 juin 1895.



LES PROVISIONS

La saison déjà ouverte des déplacements fait surgir l'importante question de l'approvisionnement du ménage, soit à la campagne, soit aux bains de mer où il convient de se défendre contre la voracité des fournisseurs du crû.

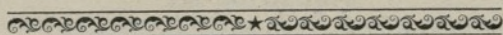
Il est utile de prendre ses précautions à l'avance, et on peut le faire souvent avec économie, car à la campagne on n'a guère à compter avec le défaut de place, un des vices des installations parisiennes.

L'*Entrepôt d'Ivry* qui, il y a quinze jours, adressait par notre entremise aux lecteurs du *Pot-au-Feu* un de ses coquets prospectus, et qui est une fort ancienne maison des plus honorablement connues, se charge d'expédier à sa clientèle en villégiature ou sur les bord de la mer, les objets les plus variés de consommation ménagère : charbon de bois de cuisine et charbon de Paris, eaux minérales de toutes les sources, bières de toutes marques en fûts et en bouteilles, huiles comestibles et à brûler, vins de table et d'office, vins fins, cidres, liqueurs, voire pommes de terre et oignons.

L'*Entrepôt d'Ivry* expédie également lait et crème stérilisés des *Alpes Bernoises* ; du beurre pur, exempt de margarine, en boîtes de 250 et 500 grammes, tous produits qui se conservent en cave pendant des mois.

Il suffit d'écrire 30, rue Geoffroy-Lasnier, à l'*Entrepôt d'Ivry*, qui expédie pour toute quantité.

Le tarif est envoyé sur demande.



Préservez vos fourrures et parfumez votre linge avec la *Lavande ambrée de Bourbon*, chez Henry, 5, faub. St-Honoré, Paris. Une boîte de 125 gr., 1 fr. 25 ; 250 gr., 2 fr. ; 500 gr., 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.



L'Exposition d'Horticulture

DEPUIS longtemps l'exposition d'horticulture n'avait été aussi réussie. Impossible de tirer meilleur parti du grand espace qu'offre la terrasse des Tuileries.

Les massifs de plantes vertes de M. Delavier constituaient le clou principal. Il y avait là une collection de palmiers, de cycas, d'anthuriums et d'aloëcas d'une venue merveilleuse et d'une fraîcheur irréprochable. Cet heureux spécialiste, décorateur attiré de nombreux salons du faubourg Saint-Germain et de la plaine Monceau, a accaparé à lui seul une demi-douzaine de premiers prix dont un prix d'honneur.

Dans un genre tout différent, il faut citer une étonnante série de géraniums zonale aux nuances éblouissantes. Quant à l'obligatoire corbeille de gloxinias, elle m'a paru inférieure à celle des années précédentes. En revanche nous avons vu pour la première fois, à Paris, un lot honorable de bégonias bulbeux, à grandes fleurs bien érigées.

*
* *

Les garnitures de tables méritent toujours les mêmes critiques. On n'a qu'une préoccupation : entasser autour des assiettes le plus de fleurs possible. C'est d'un goût déplorable. On a imaginé une nouvelle combinaison de glaces : quatre bandes de glace d'environ 15 centimètres de largeur sont placées sur la table de manière à former un rectangle encadrant les candélabres et les corbeilles de milieu. La glace est posée à même la nappe, sans le plus petit brin de mousse ou de verdure pour dissimuler ses bords. De distance en distance on jette sur la glace une énorme fleur de catleya. Cette disposition barbare, sans doute fort appréciée à Madagascar, était exhibée par une des grandes maisons de Paris. Et comme les fleurs étaient belles, les jardiniers du jury lui ont décerné une récompense.

Tout à côté, un concurrent avait installé une table sans glace. Rien que des orchidées estompées par ces graminées légères qui rappellent le feuillage tenu des asperges. Mais avec une profusion !... On commençait à ne plus voir les assiettes.

*
* *

Les massifs de pleine terre de la maison Vilmorin sont toujours bien intéressants à examiner en détail. Les progrès accomplis sont tels qu'il devient difficile d'y rencontrer beaucoup de nouveautés, mais on y aperçoit souvent quelques-unes de ces plantes dont nous voyons le nom pendant des années sur les catalogues, sans en soupçonner les mérites.

Telle, par exemple, la *brachycome iberidifolia bicolore*, à feuille mince et légère comme celle de la nigelle de Damas appelée vulgairement pâte d'araignée. La fleur, rappelant celle des cinéraires, est une espèce de petite marguerite du plus joli mauve, avec au centre une petite boule noire encadrée de blanc. C'est ravissant. A noter encore : l'œillet d'Inde *Légion d'honneur* à fleur simple très large, jaune maculé de brun ; les *tagetes jaune d'or*, et les pâles *ancolies hybrides de cerulea*, que j'ai déjà signalées l'année dernière.

Grand succès pour le *pavot d'Orient vivace* dont les immenses fleurs offrent une série de tons nouveaux extrêmement curieux : vieux rose, rouge clair, lie de vin, rouge brun, etc. Très intéressante encore une collection de plantes alpines dont de nombreuses variétés, jusqu'ici peu cultivées, offriront de grandes ressources pour l'ornement des rocailles.

Dans les massifs de la maison Forgeot, je n'ai remarqué que la *verveine rouge cocciné*, déjà vue, je crois ; le *phlox de Drumond*, de même nuance, et l'*eschscholzia de Californie*, plante déjà ancienne, sorte de grand bouton d'or, assez originale dans la nuance orange et dans la nuance crème.

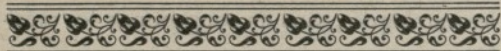
*
* *

Du côté potager, la maison Vilmorin

exhibait pour la première fois le *cantaloup pomme*, un joli petit melon pesant à peine 1 kilog., de chair excellente, paraît-il, et qui sera précieux pour les jardins des familles peu nombreuses « où, dit le catalogue, on préfère généralement avoir un ou deux petits melons à maturité chaque jour, plutôt qu'un seul gros fruit tous les quatre ou cinq jours ».

Enfin, dans la section des meubles de jardin, je dois signaler, exposé par la maison Allez, un petit kiosque mobile, formé d'une charpente en fer légère, avec velum, qui m'a semblé extrêmement pratique.

ROSA LAROSE.



CHIFFONS

Nous avons déjà constaté le succès, cette année, des linons, mousselines, piqués, et autres frais tissus lavables, pour les robes de campagne et de villes d'eaux; voici, à leur sujet, quelques renseignements pratiques supplémentaires, qui m'ont été fournis par M^{lle} Pacaud.

Les jupes de ces robes, avions-nous dit déjà, ne doivent pas être doublées. Pour le piqué, les crépons de coton, les zéphirs et toutes étoffes opaques, quoique légères, c'est sans inconvénient; mais les mousselines ou les linons très clairs ont besoin d'être soutenus par un tissu plus ferme et résistant, qui maintienne la forme des godets.

Le taffetas est l'étoffe tout indiquée pour cela; ce n'est pas en simple jupon qu'il convient de le tailler dans ce cas, mais bien en jupe exactement établie d'après les dimensions du dessus de mousseline. Les coutures doivent être sur les deux jupes, rigoureusement aux mêmes distances, afin de pouvoir, par des points légers et très espacés, fixer les coutures de la mousseline sur celles du taffetas.

On monte ensemble les deux jupes à la même ceinture, mais le bas de chacune de ces jupes doit être complètement indépendant et distinct de l'autre. On peut donc

crinoliner à loisir la jupe de soie, tandis qu'on se borne à rentrer la jupe de mousseline sous un faux ourlet un peu haut en léger linon uni de teinte semblable.

A tous les points de vue, cette combinaison est la meilleure, car avec un dessous de soie détaché et monté à part on n'obtient pas la même régularité de transparence dans les plis et dans les godets: la mousseline revient sur elle-même et fait chiffon.

Et en ce qui concerne le nettoyage de la mousseline, il n'est ni long, ni difficile de démonter la ceinture de la robe, en marquant par quelques bâtis l'endroit précis des plis. Enfin le même arrangement permet n'importe quelle coupe en biais dans les étoffes en grande largeur, aussi légères et souples qu'elles soient, puisqu'elles se trouvent soutenues sur tous leurs sens par la sous-jupe de taffetas qui ne prête pas.

Il convient d'ajouter encore qu'aussi bien pour des étoffes foncées ou non lavables, mais transparentes et très légères, gazes ou autres, cette disposition est préférable à la doublure ordinaire qui enlève à ces tissus toutes leurs qualités de légèreté et le « flou ».

Avec les jupes de mousseline blanche à linon ajouré, batiste brodée, etc., une bien jolie et élégante fantaisie est le petit casaquin de taffetas clair imprimé sur chaîne de jolis bouquets Pompadour, ou bien uni, dans de jolis tons tendres, miroitants et glacés.

M^{lle} Bartet, portait à une récente matinée, une jolie toilette dans ce genre: jupe en linon tout ajouré de dentelle, et d'un ton jauni. Casaquin en taffetas rose pâle à bouquets chinés très doux; les revers découvrant largement tout un jabot de dentelles. Mignonne basque courte, tuyautée derrière. Petite ceinture drapée en velours bleu-ciel, passant sur le casaquin et s'attachant avec un nœud devant dans les dentelles du jabot. Collier drapé bleu-ciel. Chapeau rond, genre Louis XVI, mais très modeste de dimensions, en paille noire, tout couvert de plumes noires, avec cache-peigne en roses reine, encadrant largement les cheveux.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

MARÉE
VOLAILLE
GIBIER
FRUITS
PRIMEURS
DESSERTS

Au cours.
Tarif sur demande.

CONSERVES DE VOLAILLE & DE GIBIER

Perdrix aux choux	5	85
Perdreau rôti à la gelée	5	»
— — et truffé	6	»
Alouettes rôties la boîte de 3	1	50
— — — — —	6	2 70
— rôties et truffées	3	1 90
— — — — —	6	3 60
Grives rôties	3	3 10
Civet de lièvre (Moitrier) 1/2 boîte	1	85
— — — — —	3	50
Civet de lièvre aux champignons 1/2 —	1	85
— — — — —	boîte	3 50
Civet de chevreuil 1/2 —	2	10
— — — — —	boîte	4 »
Filet de lièvre rôti	4	»
Sanglier en ragoût 1/2 —	2	50
— braisé	3	»
— hure	3	30
Côtelettes de chevreuil 6 pièces	3	40
Filet de chevreuil la pièce	11	50
Confit d'oie boîte de 2 membres	6	30
— — — — —	1	3 25
— de canard 2 —	6	30
— — — — —	1	3 25
Galantine de volaille 1/2 boîte	3	25
— de gibiers divers boîtes n° 1	»	70
— — — — —	2	» 95
— — — — —	3	1 50
Poulet de Bresse à la gelée entier	5	50
— — — — —	1/2..	3 50
— — — — —	1/4..	2 »
Poulet Marengo 1/2 boîte	4	80
Fricassée de poulet boîte	3	60

CONSERVES DE POISSONS MARINÉS ACCOMMODÉS ET AU NATUREL

Harengs de la Baltique 1/2 boîte	7	»
Sardines de Norvège marinées au vin blanc	—	1 40
— — — — —	boîte	1 90
Appetit sild (filets d'anchois)	—	1 10
Harengs marinés de Dieppe	—	0 90
Maquereaux	—	1 25
Filets de soles au vin blanc 1/2 boîte	3	60
— — — — —	1/4 —	2 10
— à la normande 1/2 —	4	20
— — — — —	1/4 —	2 40
Matelote à la parisienne 1/2 —	2	70
— — — — —	1/4 —	1 50
Homards au naturel 1/2 —	1	60
— — — — —	—	1 »
Saumon au naturel	—	1 50
— — — — —	1/4 —	0 95
Queues d'écrevisses (en saumure) 1/4 flac.	1	45
— — — — —	1/2 —	2 70
— — — — —	le —	5 »
Beurre d'anchois 1/2 boîte	0	70
— — — — —	la —	1 15
Huîtres Pignolet	—	2 »
Potage tortue 1/2 boît.	1	80
— bisque d'écrevisses	—	2 50

CONSERVES DE VIANDE 1/2 Boîte. boîte.

Tête de veau au naturel	2	50	1 50
— en tortue	3	85	2 15
Tripes à la mode de Caen	1	90	1 »
— Marseillaises (Pieds Paquets)	1	90	0 95
Choucroute garnie	1	90	1 »
— au naturel	1	40	» »
Bœuf rôti	4	30	2 25
— en daube	4	30	2 25
Veau braisé	3	85	2 10
Ragoût de mouton	3	10	1 70
— de veau	3	85	2 10
Goulash	4	»	2 15
Oie en daube	4	»	2 15

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 *koia*, 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 décongeste 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

M. B. — Si votre galette est mal cuite au centre, cela tient peut-être à ce que vous la faites trop grande. Essayez en la faisant plus petite. Quand les pâtisseries la font grande, ils abaissent la pâte de façon qu'elle soit un peu plus mince au centre que sur les bords. — Bonne note est prise pour la génoise.

Bellesmes. — Nous avons donné la recette du gâteau de Lorient. — Bonne note est prise de vos desiderata.

J. G. — Une recette de sablés a paru le 15 septembre 1894.

For Ward. — Reçu échantillon dont nous allons nous occuper.

Cuisinière alsacienne, recommandée par abonnée du *Pot-au-Feu* demande place. Lui écrire : Mme Marie Frantz, 3, impasse Rodier.

Nouvelle abonnée. — Nous donnerons incessamment une recette très complète de fromage à la crème.

Crespy-en-Valois. — Il peut y avoir oublié. Vous auriez dû nous rappeler dans votre lettre quelles sont ces questions.

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

BELLES ÉCREVISSES DE L'ODER

ENVOI PAR COLIS POSTAL

A partir de 7 francs le Cent

A. SCHLÄFLE, 33, place de Chambre, METZ.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

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

EXPÉDITION DE

MARÉE & COMESTIBLES

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

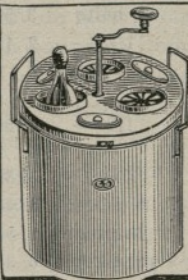
Marée, poissons d'eau douce, écrevisses, langoustes, homards, gibiers, volailles, viande de boucherie, primeurs, conserves, fromages, desserts, etc., etc.

H. PÈRETMÈRE, A. GUÉROULT, Succ^r

9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)

LESSIVE-IRIS

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



GLACIÈRE

DES
CHATEAUX
et des Campagnes

Produit en 10 Minutes
de 500 gr. à 8 kil. de Glace,
ou des Glaces, Sorbets, etc.,
par un sel inoffensif.

J. SCHALLER 332, rue St-Honoré
PARIS
Prospectus franco.

LINGE OUVRAGÉ

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

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

PATE ÉPILATOIRE DUSSE

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

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS.—IMP. CHARLES SCHLAEFLER, 237, RUE SAINT-HONORÉ