

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> Samedi de chaque Mois

ABONNEMENTS	PARIS	UNION POSTALE
5 francs par an.	265, rue Saint-Honoré, 265	6 francs par an.

## SOMMAIRE

*Recettes* : Pain de foie de veau — Tarte aux abricots — Five o'clock bowl.

*Cours de M. Colombi* : Potage Saint-Germain. *Fuin gastronomique* (Seconde quinzaine).

*Menus*.

*Notes culinaires* : Conservation des œufs — Le sucre qui sent les œufs pourris.

*Hygiène* : Les moules et l'estomac.

*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 minime 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.

## → AVIS ←

Nos abonnés remarqueront des changements dans la disposition du journal. Ils sont nécessités par l'interprétation absolument arbitraire que l'Administration des Postes donne à un texte de loi récent.

Obligés de nous incliner provisoirement, nous devons supprimer notre seconde page de couverture réservée aux annonces et répartir ces annonces dans l'ensemble du journal.

Nous n'entrerons point dans le détail, fastidieux pour nos abonnés, des exigences techniques tout à fait insoupçonnées qui s'imposent dans la confection matérielle d'un journal et des obligations résultant de nos traités d'annonces. Jaloux de conserver au *Pot-au-Feu* son élégance typographique et sa commodité de lecture, nous avons trouvé une combinaison qui sera, nous l'espérons, agréée par nos abonnés.

Nous supprimons 4 pages de couverture et nous ajoutons 8 pages de journal.

*Les collections 1893 et 1894 ne sont 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.*



COMPAGNIE PARISIENNE

# d'Éclairage et de Chauffage par le Gaz

Paris — 6, rue Condorcet, — Paris

## MAGASINS D'EXPOSITION

et Bureaux de renseignements pour APPAREILS A GAZ destinés  
à tous usages

### ET PROVENANT DE DIVERS CONSTRUCTEURS

4, rue Condorcet (spécial aux moteurs à gaz).

8, rue Condorcet.

40, rue Lafayette.

28, rue du Quatre-Septembre (près la place de l'Opéra).

116, boulevard Saint-Germain (près le boulevard Saint-Michel).

128, rue de Rivoli (spécial aux appareils à coke).

### DES CONFERENCES DE CUISINE ONT LIEU AUX MAGASINS

28, Rue du Quatre-Septembre. — 116, Boulevard Saint-Germain

Pour y assister, il suffit d'adresser une demande par écrit aux adresses ci-dessus ou  
à M. le Directeur de la Compagnie, 6, rue Condorcet.

SUR DEMANDE DES VISITEURS, DES AGENTS SPÉCIAUX VONT DONNER SUR PLACE  
DES RENSEIGNEMENTS

## PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

SPECIALITÉ DE TERRINES  
ET PATÉS DE FOIES DE CANARD  
Aux Truffes du Périgord

Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :

Toulouse, 1865, médaille d'or. — Paris, 1867, argent. —  
Philadelphie, 1876, modèle unique. — Paris, 1878,  
argent. — Liverpool, 1886, or. — Marseille, 1886, or.  
Toulouse, 1887, hors concours, membre du Jury. —  
Exposition culinaire, Londres, 1887, argent. — Paris,  
1889, or. — Exposition culinaire de Bordeaux, 1890.  
Grand prix. — Académie nationale de Paris, 1890, or.  
Exposition d'alimentation, Toulon, 1891, hors concours,  
membre du Jury. — Exposition d'hygiène et d'alimen-  
tation, Lyon, 1894, membre du Jury. — Exposition  
française de Moscou, 1891. — Chicago, 1893. — Ex-  
position d'alimentation générale et subsistances mili-  
taires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.



Indispensable à toutes les Ménagères  
ET PENSIONNATS DE DEMOISELLES  
**REPRISEUSE MECANIQUE**

Avec cette repriseuse n'importe qui peut faire des  
reprises invisibles, vivement et facilement, sur  
Bas, Chaussettes, Lingerie et tous les tissus.  
4.75 franco par la France et les Colonies,  
CONTRE MANDAT OU TIMBRES-POSTE.  
Seul Concessionnaire : **L. WEISER**  
12, Rue Martel, PARIS. GROS et DÉTAIL.

## Papier Javanais (Papier borico-thymique G<sup>de</sup>)

**HYGIÉNIQUE ANTISEPTIQUE pour WC**  
Indispensable à tous, et spécialement aux Malades,  
aux Convalescents, aux Hémorrhéïdaires, aux  
Dysentériques, etc. — TRES APPRECIÉ EN VOYAGE.  
LA BOITE : 2 fr. 50. — Franco poste : 2 fr. 80.  
Ph<sup>ie</sup> du Printemps, Eug. FOURNIER, 114, rue de Provence, Paris.

## LES MAUX D'ESTOMAC

Prix : 2 fr. 60, mandat-poste, Pharmacie MOISAN 65, rue d'Angoulême, Paris, et toutes pharmacies

**SUROITÉ** Bruits, — Bourdonnements  
dans les Oreilles, Guérison assurée  
par les Microphones électriques invisibles  
argent. — Prix : 25 francs la paire. — S'adresser à  
J. PINGUET, Ingén<sup>r</sup>-Elect<sup>r</sup> à VICHY (Allier).

**PURGEZ-VOUS SANS COLIQUES**  
sans oprimées, sans constipation consecutive,  
avec le **SEL DESOPILANT DE QUINDRE**  
0.75, Pharm<sup>ie</sup> Centrale, Faub<sup>g</sup> Montmartre, Paris.



# Menu

SARDINES A LA VENDÉENNE  
POULET GRILLÉ A LA DIABLE SAUCE A LA MINUTE  
BŒUF CHASSEUR  
SALADE DE LAITUE  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
TARTE AUX FRAISES

—  
ŒUFS A LA BUCHERONNE  
CERVELLES FRITES  
FILETS MAIRE  
POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL  
MAYONNAISE DE POULET  
FROMAGE A LA CRÈME

—  
RADIS, SAUCISSON, BEURRE  
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE  
ESCALOPES DE VEAU 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

—  
POTAGE JULIENNE  
FILETS DE SOLE MORNAY  
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES NOUVELLES  
POULET ROTI SUR CRESSON  
POIS AU JAMBON  
MOUSSE AUX FRAISES

—  
POTAGE VELOUTÉ  
PETITS SOUFFLÉS PARMESANE  
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE  
QUARTIER D'AGNEAU PRINTANIÈRE  
CANETONS ROTIS SAUCE BIGARRADE  
ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE  
GLACE AUX FRAISES

## DEPOT DES THÉS DE LA COMPAGNIE ANGLAISE 23, Place Vendôme, 23, PARIS (MAISON FONDÉE EN 1823)

Envoi du Catalogue sur demande. — Envoi franco en province à partir d'un kilo.

### E. GILOT

87, Rue des Petits-Champs, 87, PARIS

☎ TÉLÉPHONE ☎

Comestibles français et étrangers  
CONSERVES, ÉPICERIE, LIQUEURS ET VINS FINS

**PATES DE TRUITES DES VOSGES**

*Saumon fumé, Caviar, Haddocks, Kippers*

*Morue d'Islande et de Terre-Neuve*

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

### M<sup>ME</sup> LÉOTY

CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8  
PARIS

ROUGE ✧ ANTISEPTIQUE DE TOILETTE  
Contre boutons, coupures,  
piqûres, etc.

## CHLOROL-MARYE

INODORE

CONCENTRÉ (BLEU)

Avec 1 litre on prépare 400 l. de DÉSINFECTANT  
Pour lavage des appartements, communs, écuries. Propreté des  
SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE APPLIQUÉE, 7, rue des Petites-Écuries, PARIS — malades, nourrissons, etc.



PURÉE & FARINE  
DE MARRONS  
pour  
CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS & ENTREMETTS  
Vendue en POTS ÉLÉGANTS p<sup>r</sup> la table, en Boîtes de fer blanc p<sup>r</sup> salines, et Compagniers  
Echantillon a<sup>r</sup> 8821 Gratuit. — 0.20 c. pour port en timbres  
COMMISSION UNIVERSELLE, 16, rue de la Sorbonne, PARIS

CRÈME  
CÉVENOLE  
AUX  
MARRONS  
GLACÉS

86,000 PIANOS 86,000  
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

14 bis, Boul<sup>d</sup> Poissonnière, PARIS  
MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS

Fabrication Spéciale pour les Colonies.

TOUS LES PIANOS SONT GARANTIS  
Vente, Location & Location-Vente  
ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ, FRANCO

DOMAINE DE SAINT-GABRIEL

par CAPENDU (Aude)

VINS GARANTIS PURS & SANS PLATRE

LA PIÈCE LE LITRE  
en Cave à Paris à domicile  
depuis depuis  
120 fr. (fût compris) 0.50 c. garanti 9° 5

ENTREPÔT :

5, Rue Louis-Blanc. — LEVALLOIS.

DÉPÔTS :

74, Rue Rambuteau et Rue Saussure, 77

Décomptes de 16.600 fr. — Médaille d'OR

QUINA LAROCHE  
ÉLIXIR VINEUX

Affections de l'Estomac, Anémie,  
Croissances difficiles,  
Fièvres et Suites de Fièvres, etc., etc.  
PARIS, 22 & 19, RUE DROUOT & F<sup>r</sup>.

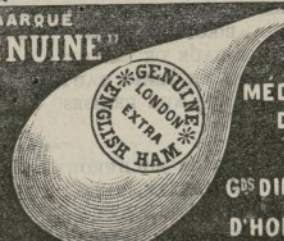
ARÔME  
PATRELLE

DONNE au BOUILLON  
Goût exquis  
ET  
Belle couleur dorée  
CHEZ TOUS ÉPICIERS

PARIS 1889  
BAUME DERMIQUE  
ADOUCE LA PEAU  
PRÉVIENT LES ENGELURES  
ED. PINAUD  
87, B<sup>d</sup> de Strasbourg, PARIS

JAMBONS  
COLEMAN

MARQUE  
"GENUINE"



4  
MÉDAILLES  
D'OR  
2

GDS DIPLÔMES  
D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

TRENTE-SIXIÈME ANNÉE

LA MODE ILLUSTRÉE

Journal de la Famille

Sous la Direction de M<sup>me</sup> EMMELINE RAYMOND

PARAISANT CHAQUE DIMANCHE

Avec un supplément littéraire illustré — 12 pages in-4°

Dessins de Modes les plus élégants

Modèles de Travaux d'Aiguille, de Tapisserie, etc.

Beaux-Arts, Nouvelles, Chroniques.

ABONNEMENT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES

PREMIÈRE ÉDITION

Avec 24 pl. de patrons et 4 pl. de tapisserie coloriées

	3 mois	6 mois	12 mois.
Paris et Seine.....	3 fr.	6 fr.	12 fr.
Départements.....	3 fr. 50	7 fr.	14 fr.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION, 56, RUE JACOB, PARIS

N.-B. — Un numéro est envoyé gratis à toute personne  
qui, désirant mieux se renseigner sur le journal, en fera  
la demande par lettre affranchie.

PURGATIFS ET DÉPURATIFS

CONSTIPATION, MIGRAINE, CONGESTIONS, etc.

Très contrefaits et imités sous d'autres noms

EXIGER les VÉRITABLES

avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs

et le nom du Docteur FRANK

1° 50 la 1/2 boîte (50 gr.). 3° la boîte (105 gr.)

TOUTES LES PHARMACIES.

VALS

Eaux Min<sup>rales</sup> Nat<sup>urelles</sup> admises dans les Hôpitaux  
Saint-Jean. Maux d'estomac, appétit, digestions.

Précieuse. Bile, calculs, foie, gastralgies, goutte

Rigolette. Appauvrissement du sang, débilités.

Désirée. Constipation, coliques néphrétiques, calculs

Magdeleine. Foie, reins, gravelle, diabète,

Dominique. Asthme, chloro-anémie, débilités.

Impératrice. Estomac. Eau de table parfaite.

Très agréables à boire. Une Bouteille par jour.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX à VALS, Ardèche.

Envoi direct contre mandat-postal

15 fr. la caisse de 24 bouteilles } prises à Vals.

30 fr. — 50 — }





## Pain de Foie de Veau

**C**eci est un excellent plat d'entrée de la cuisine classique, très délicat, d'aspect décoratif, et ne revenant pourtant pas cher. La préparation est un peu longue, mais nullement difficile, et n'exige pas de tour de main spécial. De plus elle a l'avantage de pouvoir, en ce qui concerne la partie la plus minutieuse, être préparée très à l'avance, ainsi que nous l'indiquons au cours des explications. Il y a plusieurs recettes de pain de foie de veau : on en fait de froids et de chauds. Celle-ci est spéciale au pain de foie chaud, mais les restes en sont très délectables, servis froids. Il est de toute nécessité de passer la farce au tamis : certaines recettes ne comportent pas cette opération, mais leur formule est différente, de même que pour le pain de foie froid.

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

- 400 grammes de foie de veau tout paré ;
- 200 — de lard gras et frais, sans la couenne ;
- 30 — d'oignon haché ;
- 10 — d'échalote hachée ;
- 50 — de crème de riz, c'est-à-dire de farine de riz ;

- 60 grammes de beurre ;
- 10 — de sel ;
- 1 — de poivre moulu ;
- 2 — de poudre d'épices ;
- 1 cuillerée à bouche persil haché ;
- 1 décilitre 1/2 d'eau chaude ;
- 2 œufs frais ;
- 1 forte cuillerée à bouche de mie de pain rassis émiettée finement.

Préparatifs : 1 h. 1/2.

Temps de cuisson 3/4 d'heure.

### Proportions pour la sauce

- 1/2 décilitre de vinaigre ;
  - 2 décilitres (un verre) de très bon bouillon ou jus ;
  - 10 grammes de farine, soit une cuillerée rase ;
  - 10 — de beurre, ou gros comme une noix ;
  - 1 brindille de thym ;
  - 15 grammes de cornichons hachés, soit 2 cornichons moyens ;
  - 1 cuillerée à bouche persil haché.
- Temps nécessaire 1/4 heure.

### Préparatifs

Les apprêts de ce plat demandant plus de temps que sa cuisson même, il est bon de procéder par ordre. Certains ingrédients qui doivent être employés froids seront donc préparés les premiers. C'est pour cela que nous nous occuperons d'abord de la bouillie destinée à lier le hachis.

### La bouillie

Dans une petite casserole, faites chauffer l'eau indiquée, soit 1 décilitre 1/2. Quand elle a bouilli, retirez-la du feu, et mettez-y à fondre 25 grammes de beurre — soit le volume d'un œuf de pigeon — ainsi qu'une pincée de sel. Le beurre étant fondu et l'eau étant dès lors moins chaude, versez-y la farine de riz, en deux ou trois fois, pendant que vous tournez pour la délayer avec



la cuiller de bois. Mélangez en écrasant les grumeaux avec la cuiller jusqu'à ce que la bouillie soit bien lisse.

Remettez la casserole sur feu modéré, et faites dessécher la bouillie *sans cesser de la tourner*. C'est-à-dire qu'il faut en réduire presque toute l'humidité et l'amener au point de pâte consistante, pouvant être roulée en une boule compacte dans la casserole même, et laissant le fond et les parois propres et secs.

Ne vous effrayez pas des grumeaux qui se produisent au moment où la bouillie épaissit fortement. Ils disparaissent et s'égalisent avec le reste à mesure que la pâte se dessèche. Du reste vous aidez à cette disparition en ne cessant de tourner et de triturer.

Cette pâte ne s'attache pas au fond de la casserole, comme on pourrait le croire, à cause du beurre qui fournit une graisse suffisante.

Quand la pâte est à point, soit après une dizaine de minutes, étalez-la sur une assiette et laissez refroidir.

Lavez et essuyez la casserole, et préparez les fines herbes.

### Les fines herbes

Pelez et hachez l'oignon ainsi que l'échalote; épluchez et hachez séparément le persil.

Mettez l'oignon et l'échalote dans la petite casserole, avec 25 grammes de beurre environ, soit même quantité que pour la bouillie.

Posez sur feu modéré, et faites cuire pendant cinq ou six minutes, en remuant deux ou trois fois, sans laisser colorer l'oignon. Ajoutez à la fin le persil, et laissez cuire encore une ou deux minutes.

Assaisonnez de sel et poivre, et versez sur le coin d'une assiette, également pour refroidir.

### Le lard

C'est du lard gras, bien blanc, bien frais, — par conséquent non salé — qu'il faut employer.

La couenne étant enlevée, hachez-le aussi fin que possible, et mettez-le tout de suite dans le mortier.

Préparez enfin le foie.

### Le foie

Pour avoir 400 grammes de foie propre et net, il faut compter 500 grammes brut, car il y a quantité de nerfs et de peaux à enlever.

Pour nettoyer le foie, le mieux est de le couper tout de suite en morceaux, et d'enlever au fur et à mesure tous les nerfs, et filaments et peaux que rencontre le petit couteau pointu dont vous vous servirez pour cet usage.

Le dernier morceau étant nettoyé, hachez le foie, et mettez-le de côté.

Vous pouvez alors commencer la farce.

### La farce

Pilez d'abord le lard tout seul dans le mortier.

Ajoutez ensuite la bouillie de farine de riz, et pilez bien pour mélanger.

Ensuite ajoutez le foie, et pilez très soigneusement encore.

Enfin ajoutez les fines herbes, et saupoudrez avec le poivre, le sel et la poudre d'épices. Remuez et pilez un peu encore.

Mettez alors les jaunes crus des œufs, remuez et mélangez bien.

Il faut maintenant passer la farce.

Posez le tamis métallique au-dessus d'un plat creux, de façon à le recouvrir le plus exactement possible.

Versez sur le tamis quelques cuillerées seulement, à la fois, de votre farce. Avec le champignon de bois, pressez et appuyez sur le tamis en un mouvement régulier de va et vient, et non pas en tournant sur



place, comme instinctivement on est porté à le faire. En opérant ainsi, on va mieux et plus vite.

De temps en temps, raclez l'intérieur du tamis avec une cuiller, pour faciliter le passage de la farce.

Tout ceci n'est pas compliqué ni même très long, — cette farce étant assez liquide, — à condition de n'en pas trop mettre à la fois sur le tamis.

Quand tout est passé, il faut préparer le moule et les blancs d'œufs. Ceux-ci en dernier, afin qu'ils soient plus fermes.

Tout ceci, sauf les blancs d'œuf, peut être préparé plusieurs heures à l'avance. On n'aura, avant le dîner, qu'à mélanger les blancs à la farce et à verser dans le moule.

### Le moule

Vous pouvez prendre un moule à cylindre ou un moule rond comme pour charlotte, au besoin même une casserole de forme bien égale.

La contenance de n'importe lequel de ces récipients doit être, pour les quantités ci-dessus, d'au moins un litre.

Supposons un moule dit à charlotte ou à gâteau de riz.

Beurrez-le largement au moyen du doigt avec environ 10 grammes de beurre, soit gros comme une noix.

Saupoudrez cette couche beurrée d'une couche de panure bien également semée, et un peu plus épaisse dans le fond que sur les côtés.

Maintenant, si le temps est venu de mettre le pain de foie au feu, soit  $3/4$  d'heure avant de le servir, il faut passer aux blancs d'œufs.

### Les blancs d'œufs

Dans une terrine absolument ronde de fond ou un saladier, fouettez vos blancs d'œufs en neige ferme.

Mélangez-les alors à la farce, avec quelques précautions. C'est-à-dire qu'il faut aller assez vite pour ne pas leur donner le temps de retomber, les mêler avec de larges coups, et non pas en les « tatouillant » à petits coups pressés. Servez-vous pour cela d'une palette de bois, ou, à défaut, d'une carte un peu large, permettant de retourner en une fois la moitié de votre farce.

Versez enfin dans le moule et mettez à cuire.

### La cuisson

Pour faire cuire, posez le moule dans une casserole remplie d'eau chaude, à mi-hauteur seulement du moule. Mettez au four modéré, de façon qu'il vienne, de préférence, plus de chaleur dessous que dessus.

L'eau de ce bain-marie doit être aussi chaude que possible, mais elle ne doit pas bouillir quand le pain est dedans.

Comptez  $3/4$  d'heure de cuisson égale, sans coups de feu.

Le pain souffle très légèrement ; il faut, vers la fin, s'assurer de la cuisson en tâtant avec le doigt la surface du pain, qui doit prendre consistance suffisante pour supporter le démoulage.

On peut aussi, avec la pointe d'un couteau, se rendre compte de la couleur intérieure qui doit être d'une teinte plutôt rosée que grise. C'est l'excès de cuisson qui donne la teinte grise, comme pour toutes les préparations de foie, en général.

Un quart d'heure avant de servir, vous préparez la sauce.

### La sauce

Mettez dans une petite casserole le  $1/2$  décilitre de vinaigre avec le thym, deux bonnes pincées de poivre ; pas de sel, le bouillon devant être salé.

Mettez sur le feu, sans couvercle, et



faites bouillir, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la valeur d'une cuillerée à café de liquide, tout au plus.

Versez alors le bouillon, ou le jus.

Faites bouillir seulement quelques bouillons, et versez dans un bol, à travers une très fine passoire.

Lavez et essuyez la casserole, puis mettez-y 10 grammes de beurre, 10 grammes de farine — une cuillerée rase — mélangez, et faites fondre sans cuire.

Versez alors dans la casserole le bouillon vinaigré du bol, en tournant pour bien délayer, sans grumeaux.

Remettez sur feu modéré, et tournez toujours avec la cuiller de bois, jusqu'à consistance convenable : il n'est pas nécessaire pour cela que le liquide ait bouilli, l'épaississement se produit avant. La sauce doit être liée, mais légère.

Ajoutez les cornichons et le persil hachés, tournez encore une minute pour mêler et réchauffer, et retirez la casserole sur le coin du fourneau. Goûtez pour le sel, et dressez votre plat.

### Le dressage

Prenez un plat du service, assez grand pour qu'autour du pain la sauce puisse tenir facilement. Faites-le chauffer.

Avec la pointe d'un petit couteau, détachez les parties du pain qui auraient pu adhérer au moule.

Posez l'intérieur du plat sur le moule et renversez le tout. Un petit coup tout au plus sur le moule, et le pain apparaît parfaitement moulé et solide. Versez dessus la sauce qui doit le recouvrir d'une légère couche brillante, et servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le prochain numéro du " POT-AU-FEU " paraîtra le samedi 6 juillet 1898.



## POTAGE SAINT-GERMAIN

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »*

MESDAMES,

Le véritable potage Saint-Germain n'est autre chose qu'une purée de pois liée avec de la crème et du beurre. Il est donc très simple à préparer, et sa finesse et son velouté dépendent uniquement de la qualité des matières employées. On doit absolument s'abstenir d'y mettre de la crème de riz, comme on le fait souvent pour économiser le beurre. Parfois on y ajoute des légumes coupés en julienne, mais ce n'est plus le classique Saint-Germain. Tout au plus peut-on permettre l'addition d'un peu de tapioca qui donne du brillant et du velouté, et permet de diminuer un peu la proportion de beurre.

### Proportions

Pour environ 3 litres de potage :

2 litres de petits pois frais, assez gros ;

2 litres 1/2 eau, filtrée de préférence ;

1 décilitre crème double ;

100 à 150 gr. de beurre fin ;

25 gr. de sel ;

5 gr. de sucre, environ ;

1 cuillerée à bouche cerfeuil en pluche.

Les pois fins manquent de fécule et donnent une purée trop claire. Les pois trop gros sont souvent moins verts.

### La purée de pois

Je fais chauffer l'eau avec le sel dans une casserole émaillée ou étamée.

Dans une casserole en cuivre non étamé, les pois restent peut-être un peu plus verts, mais l'eau de cuisson, qui est utilisée pour le potage, contracte parfois mauvais goût.



Quand l'eau est bouillante, j'y jette les petits pois et je les laisse cuire à grand feu et à casserole découverte. Les pois restent ainsi plus verts que si on les mettait dans l'eau froide.

Quand les pois sont cuits, je garde au chaud l'eau de cuisson ; puis, après avoir mis de côté 3 ou 4 cuillerées de pois dont j'ornerai le potage au moment de servir, je place les autres sur le tamis métallique, et je les écrase de manière à faire passer tout leur intérieur, et à ce que la peau seule reste sur le tamis.

Quand tout est passé, je mets dans l'eau de cuisson la purée ainsi obtenue, je sucre et je fais chauffer doucement jusqu'à ébullition, en remuant tout le temps avec la cuiller de bois, pour bien délayer la purée et éviter l'attachement. Je laisse bouillir environ une minute, puis je retire sur un coin du fourneau, où il y ait assez de chaleur, cependant, pour entretenir un simple frémissement. La purée, alors, « se dépouille », c'est-à-dire que peu à peu il monte à sa surface de l'écume que j'enlève.

Quand la purée cesse d'écumer, je la tiens au chaud dans un bain marie ou sur le coin du fourneau, mais sans la laisser bouillir ni même frémir : sinon, elle blanchirait et épaisirait trop.

#### La liaison

Au moment de servir, je mets dans la soupière la crème, le sucre et le beurre cassé en petits morceaux, puis je verse la purée bien chaude en tournant avec la cuiller de bois pour amalgamer le tout.

J'ajoute enfin la pluche de cerfeuil, c'est-à-dire des feuilles de cerfeuil *dépouillées de tout brin de tige*, et les pois entiers que j'ai mis en réserve.

On peut encore n'ajouter ni cerfeuil, ni pois entiers, et faire passer dans une assiette garnie d'une serviette quelques petits croûtons frits au beurre.

#### Addition de tapioca

Si l'on veut ajouter du tapioca, il faut le faire cuire à part, dans de l'eau ou du bouillon.

Pour les quantités indiquées plus haut, on peut employer un demi litre d'eau ou de bouillon et 3 cuillerées à bouche de tapioca.

On fait cuire le tapioca comme à l'ordinaire, c'est-à-dire : le liquide étant en ébullition, on y jette le tapioca en pluie, puis on laisse reprendre l'ébullition. On couvre alors la casserole, et on la retire sur le coin du fourneau de façon que le liquide reste aussi chaud que possible, sans bouillir. Le tapioca est cuit quand il a ainsi « poché » pendant environ 20 minutes.

On le verse dans la soupière après la liaison, en tournant avec la cuiller de bois.

MAZARIN.

---

#### Le Sucre qui sent les Œufs pourris

---

Jusqu'ici les confiseurs employaient pour toutes leurs préparations du sucre en pain. On a découvert récemment une nouvelle fraude qui rend prudent l'usage de sucre cristallisé.

Certains industriels mettent dans le sucre du bleu d'outremer pour masquer la teinte jaune que laisse un raffinage imparfait.

Or, dès que cet outremer se trouve en présence d'un acide quelconque, acide des fruits, par exemple, il produit de l'hydrogène sulfuré et, par conséquent, communique au sucre le goût d'œufs pourris.

On fera donc bien désormais de n'employer que du sucre cristallisé pour les sirops de fruits, en un mot pour toutes les préparations où le sucre se trouve en présence d'un acide.





## JUIN GASTRONOMIQUE

### POISSON

Les cours ont une légère tendance à la hausse, les arrivages diminuant, par suite de la chaleur.

Le saumon, toujours très bon, se maintient aux environs de 6 francs le kilo. La truite saumonée, dont on ne se fatigue pas aux Champs-Élysées, a un peu augmenté ces derniers jours : 8 francs le kilo. Même cours pour la petite truite de rivière.

Le turbot est sensiblement plus cher : 3 francs à 3 fr. 50 ; la barbue, 3 fr. 50 à 4 francs.

Le sole varie peu : 4 francs le kilo.

Le maquereau est presque pour rien : 30 et 35 centimes. C'est du maquereau breton, qui n'est déjà plus fameux. Il sera remplacé, dans environ trois semaines, par les maquereaux du Nord qui seront plus délectables.

Le merlan, qui s'est vendu 3 francs le kilo la semaine dernière, vaut encore 2 fr. 50. Il est peu abondant ; et il devient difficile de l'avoir bien frais.

Les petits rougets de la Méditerranée se ressentent du voyage fatigant qu'on leur impose : 5 francs le kilo.

Les sardines deviennent huileuses, très mauvaises : 1 franc la douzaine — En revanche, les royaux sont excellents : 1 fr. 50 la douzaine.

Homard et langouste : 4 francs et 4 fr. 50 le kilo.

On voit quelques gros crabes : 1 fr. 50 pièce.

La crevette rose est très chère : 20 à 30 francs le kilo — Crevette grise moyenne : 2 francs le kilo ; grosse triée : 4 francs.

L'aloë est finie.

Quelques rares éperlans trouvent acheteurs à 3 francs le kilo.

Le poisson d'eau douce redevient mangeable. La pêche ouvre le 15 juin.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Grande baisse sur les canetons. Les nantais : 6 francs ; rouennais : 7 à 8 francs. Tout cela en choix extra.

Les dindonneaux sont toujours très chers : 10 à 20 francs.

C'est à peine si l'on voit quelques pintades nouvelles à 7 et 8 francs. Les vieilles ne sont plus bonnes qu'à mettre en salmis : 5 et 6 francs.

Les cours des pigeons ne varie pas : 1 fr. 20 à 1 fr. 75.

Quant aux poulets, c'est toujours à peu près la même chose. Les poulets de grains moyen valent 3 francs et 3 fr. 50 ; les gros sont assez difficiles à trouver à 5 et 6 francs.

Poulardes : 8 à 10 francs — Chapons : 10 à 14 francs.

### LÉGUMES

On commence enfin à avoir des légumes en abondance.

Haricots verts à partir de 30 centimes la livre. A 50 centimes ils sont fort beaux.

Petits pois non écosés : 15 et 20 centimes la livre. Écosés : 1 franc à 1 fr. 25 le litre les fins ; 50 et 60 centimes les moyens.

On ne voit plus de fèves.

Les carottes nouvelles sont assez bonnes : 40 à 60 centimes la botte — Navets nouveaux : 30 et 40 centimes la botte.

Petits oignons : 25 centimes la grosse botte.

Pommes de terre nouvelles : 15 et 20 centimes la livre.

Les tomates ont considérablement baissé : 70 et 80 centimes la livre en beau choix.

Même observation pour les concombres que l'on trouve à 25 et 30 centimes.

Les premiers artichauts de Paris, excellents pour manger à la croque-au-sel sont chers : 50 et 60 centimes — Les artichauts de Bretagne et du Midi sont très beaux à 30 et 40 centimes.

Choux-fleurs superbes de 40 à 80 centimes, suivant taille.

Les asperges sont à peu près finies et deviennent chères.

Comme nous le faisons remarquer il y a quinze jours, les épinards ont « monté » vite, et ceux de la nouvelle pousse sont encore chers : 25 et 30 centimes la livre.



Même observation pour l'oseille qui vaut 15 et 20 centimes.

On peut s'offrir de jolis melons de 8 à 15 francs. La rhubarbe devient dure et filandreuse.

### SALADES

Belle romaine à 15 et 20 centimes le pied.  
Laitue et chicorée : 10 centimes, en moyenne.  
Escarolle nouvelle : 10 et 15 centimes le pied.

### FROMAGES DE SAISON

Gruyère, Roquefort, Chester, Pont l'Evêque.  
Renoncer absolument au Camembert, au Coulommiers et au Brie.  
Fromage frais à la crème.

### FRUITS

Nous avons enfin les fraises de Paris, et les cours ont baissé de moitié en quarante-huit heures.

Ils sont naturellement très variables suivant la qualité et la fraîcheur des fruits. Le prix des grosses fraises varie de 40 centimes à 1 franc la livre; mais à 60 centimes on a aux Halles quelque chose de très convenable. De même on trouve d'excellentes fraises des quatre saisons à 1 fr. 25.

On a d'assez bonnes cerises à 50 et 60 centimes; ce sont toujours les cerises du Midi. La récolte de cerises du pays sera, paraît-il, fort médiocre.

Groseilles à maquereaux : 50 et 60 centimes la livre.

Amandes vertes : 60 et 70 centimes la livre.

Les abricots du Midi restent chers : 60 centimes la livre; 90 centimes en beau choix.

Raisin de serre : 3 et 4 francs la livre.

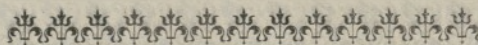
Pêches de serre : 2 et 3 francs.

Une nouveauté pratique à signaler :

On sait le peu de garanties qu'offre au point de vue de l'hygiène la glace des lacs ou des étangs mise en vente à Paris.

Un industriel avisé vient d'imaginer d'offrir aux parisiens des petits blocs de glace fabriquée avec de l'eau stérilisée, que l'on commence à trouver dans toutes les maisons d'alimentation, chez les épiciers, crémiers, etc., et qui sont vendus sous le nom de *glacçons parisiens*.

Nous reviendrons d'ailleurs sur cette intéressante innovation.



## \* Menus \*

ROYANS GRILLÉS  
ŒUFS POCHÉS A LA CRÈME  
COTELETTES DE VEAU FOYOT  
JAMBON FROID A LA GELÉE  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PETITE MARMITE  
BROCHET AU BLEU  
PAIN DE FOIE DE VEAU  
POULET ROTI  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
SOUFFLÉ D'ABRICOTS

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
PETITS POIS A L'ANGLAISE  
TARTE AUX CERISES

POTAGE SAINT GERMAIN  
CROQUETTES A LA SOUBISE  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
POULETS A L'ESTRAGON  
FILET DE BŒUF ROTI  
VOL-AU-VENT DE LÉGUMES  
LANGOUSTE SAUCE MAYONNAISE  
GLACE AUX FRAISES

ARTICHAUT A LA VINAIGRETTE  
CHATEAUBRIANT EN TERRINE  
POULET GRILLÉ A LA DIABLE  
POIS AU LARD  
MERINGUES A LA CRÈME

POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR  
LANGOUSTE AU FOUR  
POULET A LA FERMIÈRE  
ALOYAU ROTI, SALADE  
SOUFFLÉ AU FROMAGE

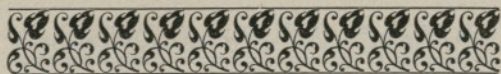
OMELETTE A L'OSEILLE  
BOULETTES A LA VÉNITIENNE  
SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE  
CARRÉ DE VEAU ROTI  
SALADE DE LAITUES  
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE AUX HERBES  
MATELOTE AU VIN BLANC  
CANETON AUX PETITS POIS  
FILET DE MOUTON ROTI  
CAROTTES A LA VICHY  
CUSSY DE FRAISES

**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.





## Tarte aux Abricots

**L**A tarte aux abricots se fait de plusieurs manières. Les pâtissiers, presque toujours, procèdent de la même façon que pour la tarte aux fraises : ils font cuire la pâte seule, et ils ajoutent des abricots cuits à part. Outre que c'est assez long, la tarte ainsi confectionnée n'a point la saveur très particulière de la tarte dont les fruits ont cuit avec la pâte.

D'autre part, on obtient aussi un excellent résultat en faisant cuire les fruits avec de la pâte feuilletée. Mais cette pâte feuilletée a aussi l'inconvénient d'exiger une manipulation relativement longue.

Après de nombreux essais, nous considérons comme la plus simple la recette que nous allons donner.

C'est une pâte brisée cuisant avec les fruits. La pâte ainsi obtenue est vite faite. Elle est excellente, surtout mangée chaude, et sa réussite est facile, à condition de respecter absolument nos proportions et de suivre nos moindres indications.

### Proportions

Pour une tarte de 26 centimètres de diamètre :

250 gr. de farine ;  
100 — beurre ;  
60 — sucre pour la pâte ;  
125 — — environ pour les

abricots ;

1 cuillerée à café de sel, assez largement mesurée ;

1 œuf entier ;

1 verre à liqueur de kirsch.

Temps pour préparer la tarte : 1/2 h.

Temps de cuisson : environ 1 h.

### Précautions indispensables

Il est indispensable :

- 1° D'opérer dans un endroit frais ;
- 2° D'employer du beurre pas trop mou ;
- 3° De faire la pâte très rapidement, en 3 ou 4 minutes, et en la manipulant aussi peu que possible.

Faute d'observer scrupuleusement ces précautions, on est exposé à voir le beurre tourner en huile. Dès lors le beurre et la farine ne sont plus liés ; la pâte s'écaille sous le rouleau, et il est impossible de l'employer.

Quand on a ainsi manqué la pâte, on peut essayer de la réparer en faisant des incisions dans lesquelles on met un peu d'eau fraîche et en la repétrissant. Mais c'est fort aléatoire.

### La pâte

Disposez la farine en rond sur une planche ou sur un grand plat. Faites une fontaine, c'est-à-dire faites un trou au centre, et mettez dans ce trou le sucre, le sel, l'œuf entier et le beurre cassé en petits morceaux.

Ramenez alors la farine progressivement dans ce trou en pétrissant rapidement avec les doigts pour bien amalgamer. Quand tout est mélangé, mettez la pâte en boule et fraisez-la avec la paume de la main. C'est-à-dire appuyez la paume de la main sur la pâte et faites-la glisser rapidement cinq ou six fois de suite d'arrière en avant, de façon à repousser chaque fois une partie de la pâte qui se trouve bientôt ainsi avoir totalement changé de place.

Remettez-la vite en boule, placez-la dans une terrine fraîche, mettez dessus un linge mouillé, couvrez la terrine et tenez-la au frais pendant que vous allez préparer les abricots.

La pâte peut d'ailleurs attendre ainsi plusieurs heures ; cela n'en vaut même que



mieux, elle se raffermir, prend du corps, et se roule plus facilement.

### Les abricots

Dans une casserole émaillée, de préférence, mettez le kirsch et 80 grammes de sucre en poudre. Agitez un peu pour mêler.

Prenez alors des abricots bien mûrs, pas trop cependant, afin d'éviter qu'ils se réduisent en bouillie. Coupez-les en deux, enlevez le noyau, pelez-les et jetez-les au fur et à mesure dans le sirop de kirsch. Sautez de temps à autre la casserole, pour les imprégner régulièrement.

Il ne faut point faire cela d'avance, car si les abricots restaient trop longtemps en contact avec le sucre, ils rendraient presque tout leur jus.

Quand les derniers abricots sont dans la casserole, préparez le moule avant de revenir à la pâte.

### Le moule

Vous pouvez employer un cercle à flan mobile, haut de 2 centimètres, que l'on pose sur une plaque de tôle. A défaut, une tourtière ordinaire convient. Cette pâte n'est pas très fragile et les bords se resserrent à la cuisson; la tarte sera donc toujours facile à démouler.

Beurrez légèrement avec le doigt la tourtière, ou la plaque de tôle, et l'intérieur du cercle. Saupoudrez ensuite avec un peu de sucre en poudre qui, en se caramélisant, dorera la pâte.

### La tarte

Placez maintenant la boule de pâte sur une planche saupoudrée de farine. Il est bien entendu que vous continuez à opérer dans un endroit frais.

Etendez-la en plusieurs coups de rouleau, en partant chaque fois du centre et en rayonnant vers différents points du bord. En vous y prenant bien, vous obtenez de suite un rond très régulier.

Il est toujours bon d'aller vite et de ne pas être obligé de replier la pâte et de l'abaisser plusieurs fois de suite.

Il vous est facile de mesurer avec le moule quand le rond a une largeur suffisante. Pour remplir le moule de 26 centimètres de diamètre, la pâte doit alors avoir un demi-centimètre d'épaisseur.

### Le garnissage

Enroulez alors ce rond de pâte tout autour du rouleau, et portez le rouleau ainsi garni sur le moule. Déroulez, enfoncez la pâte à l'intérieur en tassant bien contre les bords, et, avec un couteau tranchant bien, coupez ce qui peut dépasser.

Saupoudrez légèrement de sucre, puis rangez sur la pâte vos moitiés d'abricots, à plat, le côté du noyau en dessus. Faites-les chevaucher les unes sur les autres, en les serrant autant que vous pouvez. Serrez surtout contre les bords, afin de maintenir la pâte.

Nous indiquons deux livres d'abricots. Cette quantité peut légèrement varier suivant la taille et le degré de maturité des fruits; aussi est-il prudent d'avoir toujours en réserve quelques abricots en plus.

Ne vous effrayez pas de cette quantité; elle est strictement nécessaire. Les abricots réduisent à la cuisson, et pour que la tarte soit appétissante et bonne, il faut qu'une fois cuite, les abricots forment une couche ininterrompue.

En rangeant les abricots, placez de préférence en l'air le côté de la queue qui, étant plus dur, demande plus de chaleur.

Enfin, tous les abricots étant rangés, saupoudrez de sucre en poudre, une ou deux cuillerées à bouche suivant l'acidité des fruits, et mettez au four immédiatement.

Ne versez pas sur la tarte ce qui reste de jus et de sucre dans la casserole: cela vous servira plus tard.



### La cuisson

Il faut un four assez chaud : four *gai*, c'est-à-dire le four de boulanger 10 minutes après qu'on a retiré le pain.

Si on emploie le fourneau à charbon de terre, il faut le four comme pour un rôti, mais en ayant soin d'interposer dans le coin du fond, à l'endroit où plonge le foyer, une ou deux briques pour éviter les coups de feu. En outre, les abricots étant assez longs à cuire et formant obstacle à l'arrivée de la chaleur à la surface de la pâte, il faut un peu plus de chaleur dessus que dessous. La meilleure combinaison est d'avoir dans le four deux autres briques bien chaudes posées à plat, sur lesquelles on place la tarte, sauf à la garantir par une feuille de papier, si l'on s'apercevait que la surface des abricots colore trop.

Il faut environ 1 heure de cuisson. Ce temps varie légèrement suivant la maturité des fruits.

### Le sirop

Pendant la cuisson, cassez les noyaux, non pas avec un marteau, mais avec un casse-noisettes ; c'est beaucoup plus facile. Mettez les amandes un instant dans l'eau bouillante pour les débarrasser de leur peau, et séparez-les en deux morceaux.

Enfin, quand la tarte est retirée du four, prenez la casserole émaillée dans laquelle vous aviez mis tout à l'heure les abricots avec le sucre et le kirsch. Ajoutez 3 ou 4 cuillerées d'eau pour délayer ce qu'elle contient de sucre et de jus d'abricots, puis mettez les amandes et faites bouillir 2 ou 3 minutes. Vous diminuez ainsi l'amertume des amandes.

Quand le sirop est à consistance convenable, répartissez-le également ainsi que les amandes, sur la tarte retirée du four. Cette tarte, je le répète, est plutôt destinée à être mangée chaude.

M.



### FIVE O'CLOCK BOWL

DANS notre récent article sur le « vin de mai » nous avons fait allusion aux bols de vin sucré et de fruits que l'on sert en Allemagne, avant, après, et pendant le repas. Un certain nombre d'abonnés ayant exprimé le désir d'avoir quelques renseignements sur ces bols, nous croyons être agréables à tous en donnant la recette d'un bol aux fraises, très simple, constituant en cette saison un excellent rafraîchissement qui sera surtout apprécié, pensons-nous, en dehors des repas.

### Proportions

- 1/2 bouteille de vin de Bordeaux rouge ;
- 1 verre d'eau ;
- 2 cuillerées à entremets de sucre ;
- 1 orange coupée en tranches ;
- 1 verre à madère de cognac ;
- Fraises, à volonté.

Mettre le tout, sauf les fraises, dans un bol en cristal, et laisser macérer aux frais pendant 3 ou 4 heures au moins. Ajouter les fraises au moment de servir et servir avec une cuiller à punch dans des verres contenant deux ou trois petits morceaux de glace.

MAZARIN.



## LES MOULES ET L'ESTOMAC

**L** existe beaucoup de préjugés sur les causes des empoisonnements produits par les moules. Le moindre accident nous effraie, et dès qu'une personne de notre maison se trouve indisposée après avoir mangé un de ces mollusques, la mère de famille considère comme un devoir de n'en plus laisser paraître sur sa table pendant le temps nécessaire pour calmer ses appréhensions. Les crustacés, d'ailleurs, ont autant à souffrir de l'inconséquence humaine ; l'été dernier les Parisiens ne se sont-ils pas crus obligés de cesser toutes relations avec le homard parce qu'un épicier quelconque avait commis la maladresse de manger une mauvaise langouste ? Cette histoire présente même des dessous curieux dont nous causerons un autre jour.

La question, il est vrai, reste obscure ; et, bien que les moules aient, depuis longues années, occupé beaucoup de savants, on est encore assez mal fixé sur la genèse de leurs crimes. Avant d'examiner les diverses hypothèses émises à cet égard, un point me semble particulièrement intéressant à constater : une antipathie profonde existe entre les moules et une partie de l'humanité, et des moules très saines troublent toujours certains estomacs.

\*  
\*\*

Plusieurs auteurs ont voulu voir dans ces accidents le résultat de simples indigestions. Bien que la chair des moules soit tendre et fort délicate, beaucoup de médecins en défendent l'usage aux femmes nerveuses et surtout aux personnes dont l'estomac est débilité par une cause quelconque. Certain docteur de ma connaissance ne manque jamais de citer, à ce propos, l'exemple du roi Henri IV qui, en septembre 1603, faillit mourir d'une indigestion d'huîtres — ce qui ne prouve rien contre les moules ; d'autres font remarquer que les accidents sont surtout fréquents

dans la classe pauvre où l'on absorbe à un seul repas une quantité de moules qui effrayerait un mangeur raffiné.

Le docteur Dutertre, de Boulogne-sur-Mer, qui a étudié de très près les causes d'empoisonnements par les moules, ne partage point cet avis. D'après lui, si cette fréquence est plus grande, ce qui est encore à prouver, cela tient à ce que les pauvres mangent non pas plus, mais plus souvent des moules, aliment peu coûteux et facile à se procurer sur les bords de la mer. Du reste, on a cité longtemps le cas des pêcheurs d'Arnemunde (petit port de Hollande d'où partit le premier bateau pour les Indes), ne vivant que de pain et de moules crues, et même se nourrissant exclusivement de moules quand leur provision de pain est épuisée, ce qui ne les empêchait point de se porter à merveille. Les moules ne sembleraient donc pas aussi indigestes qu'on le prétend.

\*  
\*\*

Du reste, la plupart des médecins ont remarqué qu'en général, lorsqu'il arrive des accidents par le fait des moules, ces accidents atteignent toujours les mêmes personnes ; en outre beaucoup ont été observés après l'ingestion d'un petit nombre de moules, d'une seule quelquefois. Le docteur Cazin, de Berck, a vu une nourrice manger des moules et son nourrisson être seul incommodé et atteint d'urticaire. Le docteur Dutertre cite un fait encore plus typique : une personne ayant mangé la moitié de quelques moules dont il mangea l'autre moitié, fut atteint d'urticaire, alors qu'il ne ressentit lui-même aucune malaise. On ne peut dès lors attribuer tous ces phénomènes à une indigestion ou à la présence dans les moules d'un principe toxique agissant seulement sur certains tempéraments.

Comme le fait remarquer le professeur Bouchard, chez quelques personnes des aliments spéciaux, sans être toxiques ni putrides, déterminent régulièrement une indigestion et des phénomènes plus ou moins graves. En pareil cas, s'il y a intoxication, elle



est le fait, non de l'aliment, mais de la non digestion. Les sucs digestifs cessent de transformer un aliment que l'estomac n'aime pas à recevoir, et il se produit des fermentations anormales qui amènent une auto-intoxication.

Les accidents survenus dans ces conditions par le fait des moules sont d'ordinaire toujours peu graves.

Mais ils prouvent que certaines personnes doivent renoncer à manger des moules, et que nous n'avons pas à nous préoccuper pour notre propre santé des méfaits de cet excellent mollusque quand nous les voyons s'exercer toujours aux dépens des mêmes estomacs.

DOCTORESSE EVA.

P. S. — J'ai fait remarquer jadis que tous les élixirs dentifrices vendus dans le commerce, souvent agréables comme parfum, avaient l'immense inconvénient d'être préparés sans la moindre préoccupation des qualités antiseptiques que doivent, avant tout, posséder les eaux employées pour les soins de la bouche. J'ai recommandé alors l'emploi du salol, un sel assez cher que l'on trouve chez les pharmaciens.

Une association de dentistes s'est enfin décidée à préparer une eau et une pâte dentifrices en appliquant ce principe reconnu exact par tout les savants : que la force antiseptique des substances antiparasitaires se multiplie si on les mélange entre elles. Cette nouveauté a d'ailleurs fait l'objet d'un rapport élogieux à l'Académie de médecine.

Ce produit est le *Dentol*, et nos abonnées qui voudraient en essayer, auront tout avantage à le demander directement au dépôt général, 22, rue de l'Echiquier, à Paris.

La *Lavande ambrée de Bourbon*, qui préserve les lainages et les fourrures et parfume le linge, se trouve chez les coiffeurs, parfumeurs et herboristes. En boîte 125 gr., 1 fr. 25 ; 250 gr., 2 fr. ; 500 gr., 3 fr. 50.



## Conservation des Œufs

**C'**est le moment où les œufs sont le meilleur marché, et nombre d'abonnés, désireux d'en conserver, nous demandent quel est le meilleur procédé à employer.

Remarquons d'abord qu'il ne faut pas songer à faire actuellement sa provision pour l'hiver, car les œufs pondus en cette saison ne se conservent que peu de temps. C'est un fait incontesté que les savants n'ont pas encore eu le temps de nous expliquer d'une façon satisfaisante.

Mais beaucoup de propriétaires de poules ont la sage habitude de conserver maintenant les œufs qui les embarrassent pour les manger en août et septembre. Ces œufs se conservent très bien jusque là.

De cette façon, on peut mettre de côté pour l'hiver tous les œufs d'août et de septembre, pondus alors avec moins d'abondance, et qui se conservent bien pendant une année.

\*  
\*  
\*

De tout temps on a préconisé divers moyens de conservation, qui tous tendent à mettre les œufs à l'abri de l'air. Ainsi l'on recommande de les plonger dans l'eau de chaux, dans la cendre, dans le blé ou dans l'avoine.

L'année dernière, un savant étranger, M. Zorkendœrfer, a attaqué la question par son côté scientifique. Il a découvert



les microbes de l'œuf gâté et il affirme que ces microbes ne résistent pas à une température de plus de 40 degrés. Il conseille donc, pour conserver les œufs, de les soumettre pendant deux jours à une température d'environ 50 degrés, puis de les recouvrir d'un vernis pour empêcher de nouveaux microbes d'y pénétrer.

Le procédé peut être excellent, mais il n'est point très pratique.

\*  
\*\*

Il est à noter, du reste, que les microbes mangeurs d'œufs n'existent pas dans le ventre de la poule, à moins que celle-ci soit malade. Et, sauf des cas très rares, l'œuf est exempt de microbes au moment où il est pondu.

Une première condition, aisée à remplir, pour bien conserver les œufs, sera donc de les prendre aussi frais que possible et de leur appliquer le procédé de conservation qu'on aura choisi, avant qu'ils aient eu le temps de se laisser pénétrer par les microbes de l'air. On évite ainsi « d'emprisonner le loup dans la bergerie. »

\*  
\*\*

Quant aux divers systèmes en usage, celui de l'eau de chaux semble encore le meilleur. S'il est parfois critiqué, cela tient sans doute à ce que beaucoup de personnes l'appliquent mal, n'en saisissant point bien le mécanisme.

Rien de plus simple.

La proportion de chaux *vive* à employer est minime : 1 kilog et demi pour 100 litres d'eau.

Vous commencez par placer la chaux dans une terrine quelconque et vous versez dessus deux ou trois litres d'eau pour l'éteindre. La chaux fond en bouillonnant et vous donne un lait de chaux assez épais qu'il faut employer de suite.

Vous avez d'autre part une grande jarre

ou un tonneau plus ou moins rempli d'eau dans laquelle vous devez plonger les œufs. Vous versez le lait de chaux dans cette eau en agitant pour bien mêler et vous laissez reposer une heure ou deux. Les impuretés tombent au fond, et l'eau dissolvant la chaux redevient provisoirement *très claire*.

Vous n'avez plus dès lors qu'à laisser ce tonneau découvert dans un endroit frais, et à y plonger les œufs chaque jour, à mesure que vous les récoltez.

\*  
\*\*

Le phénomène qui se passe est celui-ci.

L'acide carbonique de l'air se combinant avec la chaux dissoute dans l'eau, forme une poussière de carbonate de chaux insoluble.

Une partie de cette poussière tombe au fond de l'eau et s'incruste dans les pores de la coquille des œufs. Une autre partie reste à la surface, formant un léger voile qui empêche l'air d'arriver jusqu'aux œufs.

Il n'y a aucun inconvénient à déchirer ce voile pour introduire des œufs ou pour en retirer ; il doit se reformer dans les 24 heures.

La formation de ce voile est un signe que la chaux est bonne. S'il ne se forme pas, c'est que la chaux est mauvaise, ou usée, et les œufs ne se conservent pas. Il faut aussitôt mettre les œufs dans une nouvelle eau de chaux.

On peut entasser les œufs en grande quantité les uns sur les autres ; il suffit qu'il reste au-dessus de la dernière couche une épaisseur d'eau d'une dizaine de centimètres.

Enfin, quand un œuf se casse, comme il absorbe alors une quantité relativement grande de la chaux dissoute dans l'eau, il est prudent de combler ce déficit en ajoutant un peu de lait de chaux neuf.

DUTUYAU.





## CHIFFONS

La note caractéristique de la mode, au Grand Prix de cette année, aura été fournie par les chapeaux : on ne voyait littéralement qu'eux. Immenses, à grands bords largement déployés, avec de longues plumes plantées en invraisemblables panaches, ce sont de fidèles reconstitutions des modèles figurant sur les portraits et les estampes de la fin du siècle dernier. Et pourtant, combien ils nous semblaient ridicules et improbables, il n'y a pas bien longtemps encore...

Presque tous ces chapeaux étaient blancs ou très clairs, couverts de plissés ou de bouillonnés en mousseline de soie, avec de hautes calottes droites, à jarretière de ruban de taffetas fleuri. Les fleurs dont on employait à profusion toutes les variétés au commencement de la saison, sont plutôt reléguées au rang de cache-peigne, et l'on voit surtout des roses. Ce sont les plumes qui dominent sur ces chapeaux Louis XVI, et disposées de la façon la plus hardie, disons même la plus folle : j'ai encore devant les yeux certain chapeau fort remarqué, qui peut donner une idée du style, en faveur.

Imaginez d'énormes bords ronds en paille blanche tout recouverts de mousseline bouillonnée; la calotte, haute et droite comme un tuyau, figurée par un plissé de dentelle dressée la tête en l'air, enserrée à la base par un large ruban fleuri ; et, émergeant du centre de cette espèce de puits, un panache de longues plumes amazone noires, qui foudroyaient le ciel dans toutes les directions !

Il se trouvait cependant un certain nombre de chapeaux vraiment jolis, et dans des dimensions proportionnées et raisonnables.

\*  
\*  
\*

Comme robes, des étoffes claires ou légères, de la mousseline à pois, des linons

ajourés, des organdis à fleurettes ; peu de foulard, remplacé cette année par les taffetas imprimés sur chaîne ; à noter, enfin, un retour vers le pékin noir et blanc, classique, mais bien élégant, et qui fait d'aussi jolies toilettes pour les jeunes femmes que pour les grand'mères.

Toutes les jupes unies, les corsages blouses, et les manches d'un bouffant illimité ; voilà pour les façons. Pour les garnitures, du ruban ; on simule des bretelles, des ceintures entrecoisées, partant de dessous les bras, tournant aussi autour des emmanchures, avec, par-ci par-là, quelques gros choux ou nœuds bien enlevés. Sur les étoffes à dispositions, c'est un ruban uni qu'on pose ; pour les taffetas clairs, le satin noir est la note complémentaire presque indispensable. Sur les mousselines blanches à pois, en assez forte majorité dimanche, les rubans de taffetas bleu-pâle, vert-tendre, etc., chinés de motifs fleuris.

Encore une nouveauté de la saison : les petits plissés de valenciennaise jaunie, dont on jabote les plis des corsages, et qu'on rabat autour des encolures et des poignets. On les emploie encore comme dépassants, le long de rubans formant pattes et plis sur les blouses.

Ce genre de garniture est très pratique pour les robes de jaconas et de linon, parce qu'on peut l'enlever facilement quand la robe a besoin d'être lavée. J'ai ainsi noté, dimanche, une charmante toilette de linon rayé blanc et noir. Le corsage, de forme blouse très froncée, était orné, en forme d'empiècement pointu, devant et derrière, de pattes de ruban de satin ivoire, large de cinq ou six centimètres, et bordé de ce même plissé. Ces pattes, arrêtées seulement en deux ou trois endroits, restaient souples et lâches sur l'étoffe bouffante du corsage. Manches demi-longues avec poignets du même ruban et plissé, ainsi qu'à l'encolure. Ceinture de ruban uni avec longs pans flottants.

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
Huitres 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 *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 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<sup>r</sup> ALÈQUE.

## COURRIER

Rue de Londres. — Nous espérons pouvoir donner bientôt la recette des soufflés de volaille. — Un grand nombre de restaurateurs s'amuse à donner leur nom à des plats qu'il n'ont nullement inventés, qui sont connus sous un autre nom. C'est une source de confusions. Nous ne savons pas ce que sont ces quenelles. Peut-être sont-ce simplement les quenelles Nantua que l'on mange beaucoup à Lyon. Nous allons tâcher de compléter notre érudition sur ce point.

De B. — Pour réussir les œufs frits, cassez-les dans une assiette et versez-les dans la poêle quand le beurre est chaud. Puis, avec une cuiller de bois, ramenez le blanc sur le jaune et retournez l'œuf doucement. La cuisson doit se faire en 2 minutes.

Sèvres. — Rien de plus simple à faire que la crème fouettée. Prenez 1 litre de bonne crème pas trop épaisse, ajoutez-y 20 grammes de sucre en poudre, mettez-vous dans un endroit frais et battez-la comme des blancs d'œufs. Quand la crème est bien mousseuse, ajoutez-y 100 à 120 grammes de sucre vanillé que vous jetez en pluie en continuant à battre.

Londres. — Nous avons donné récemment les caramels au chocolat. — La préparation des bonbons fondants n'est pas pratique chez soi. — Nous donnons d'autre part une formule de meringues.

## BELLES ÉCREVISSÉS DE L'ODER

ENVOI PAR COLIS POSTAL

A partir de 7 francs le Cent

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

## 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.

## ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIERES"

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p<sup>r</sup> la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

### EXPÉDITION DE

### MARÉE & COMESTIBLES

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

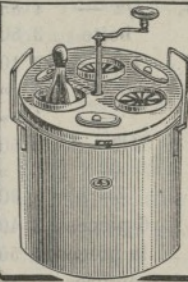
Marée, poissons d'eau douce, écrevisses, langoustes, homards, gibiers, volailles, viande de boucherie, primeurs, conserves, fromages, desserts, etc., etc.

H. PÈRETNÈRE, A. GUÉROUT, Succ<sup>r</sup>

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

## LESSIVE-IRIS

CHEZ TOUTS UROGUMISTES et Épiceries  
G. CAMUS, Fab<sup>r</sup>  
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, Coils, etc.  
Utilisation de tout ancien linge

M<sup>me</sup> STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.



## COURRIER

**A. A.** — Quand la glace est prise dans la sorbetière, il faut la mettre dans un moule, plonger ce moule dans la glace et l'y laisser un certain temps pour se raffermir, comme nous l'avons indiqué dans l'article « Glace aux fruits ». Vous obtenez ainsi une glace aux fraises ferme, mais il ne faut pas oublier qu'une glace aux fruits composée d'un simple sirop fond beaucoup plus vite qu'une glace à la crème qui contient de l'œuf. — D'autre part si votre glace est un peu sableuse, cela tient soit à ce qu'elle était trop sucrée et que vous l'avez mal pesée au pèse-sirop, soit à ce qu'elle a été insuffisamment remuée ou à ce que vous n'avez pas tourné la sorbetière dès que le sirop a été versé dedans : il se forme alors contre les parois des petits cristaux qui se disséminent dans la glace quand vous la triturez. — On fait sauter un poulet comme à l'ordinaire, et on garnit le plat avec des fonds d'artichauts ou des pommes de terre sautées à part. — Le cussy de fraises est un savarin dont on remplit l'intérieur avec une crème chantilly additionnée de purée de fraises.

\*

**H. C.** — Le pèse-sirop est un tube gradué comme un thermomètre, terminé par une ampoule remplie de plomb. On le plonge dans le liquide à peser où il se tient debout et s'enfonce

plus ou moins suivant la densité du liquide. La division à laquelle il cesse de s'enfoncer indique le degré. — Environ 1 fr. 50. — Chez Roux, 4, rue Perrault.

\*

**de G.** — Bonne note est prise pour la sauce genevoise. — Le poulet aux cèpes est un poulet sauté ordinaire que l'on sert avec des cèpes cuits à part.

\*

**Garçon de cuisine**, 16 ans et demi, ayant travaillé trois ans dans la même maison avec sa mère bonne cuisinière voudrait travailler sous les ordres d'un chef à Paris ou en province. Ecrire à M. Alphonse Ritter, 44, rue Laborde.

\*

**M. L.** — Votre pharmacien vous indiquera où trouver de l'*Aspérule*. Nous avons entendu parler vaguement de ce champagne à la bourrache que l'on sert parfois en Angleterre, mais nous ne savons encore rien de précis sur cette tisane.

\*

**D. à Lille.** — Pour la confiture de rhubarbe, pelez la rhubarbe, coupez la en petits morceaux et faites-la fondre comme de l'oseille. Quand elle est fondue, ajoutez poids égal de sucre et faites cuire comme d'autres marmelades.

# C<sup>ie</sup> Coloniale

## CHOCOLATS

DE

### QUALITÉ SUPÉRIEURE




**THÉ** QUALITÉ UNIQUE (QUALITÉ SUPÉRIEURE)

Composée exclusivement des meilleures sortes de Thés noirs de Chine

La Boîte grand modèle (300 gr. environ) 6 fr. — Petit modèle (150 gr. environ) 3 fr.

**Entrepôt général : Avenue de l'Opéra, 19, Paris**

DANS TOUTES LES VILLES, CHEZ LES PRINCIPAUX COMMERÇANTS

**GEORGES WEHR**

24 - Rue Mondétour - 24

**FOURNITURES COMPLÈTES POUR DINERS**

POISSONS — COMESTIBLES — PRIMEURS

Envoyer les Commandes 24 heures à l'avance

EXPÉDITIONS PROVINCE ET ÉTRANGER

HORS CONCOURS PARIS 1889 — GRAND PRIX LYON 1894

**LE COMBLE DE L'ART CULINAIRE**

MAGGI

154  
RUE MONTMARTRE  
PARIS

Sur demande, à tout abonné ou lecteur, échantillons gratuits  
de nos POTAGES A LA MINUTE.



## HUILERIES DE FÉCAMP

HUILES COMESTIBLES toutes sortes, HUILES À BRÛLER OPTIMA  
MÉDAILLE D'OR E. HOUZÉ EXP. UNIV. 1889  
PARIS. — 8, rue de la Michodière. — TÉLÉPHONE  
MARQUES SPÉCIALES RECOMMANDÉES  
Expédition en province avec réduction de 50 c. par kg.  
Envoi du catalogue sur demande.

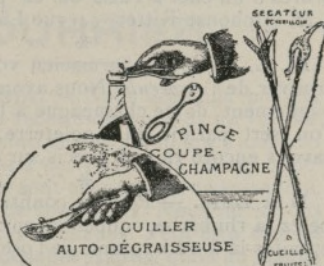


NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE

### G. BAY

16, Cour des  
Petites-Ecuries

✕ PARIS ✕



## RHUMES

déglutés, BRONCHITES, ASTHME guéris  
Pilules de Dr LANCELOT, 1/50 et 2/50  
Ph<sup>ie</sup> Française, 1, pl. de la République, Paris.

## KUMMEL ECKAU OO

Exiger la marque Friedner, de BIALA.  
DÉPOT GÉNÉRAL 24, rue Cambon, PARIS

BIÈRE FRANÇAISE  
CIRIER-PAVARD & C<sup>ie</sup>  
Saint-Germain-en-Laye

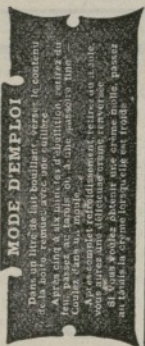


Livraisons en fûts et en bouteilles à domicile  
Paris et environs.

TÉLÉPHONE

MAISON A PARIS

160, Rue Cardinet, 160



CH. JUX  
74, Boulevard Confiseur.  
de Reuilly.  
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café,  
Citron et Orange.

LA CRÈME EXPRESS EST LA 1<sup>re</sup> MARQUE  
SE DÉFIER DES CONTREFAÇONS

## ROYAL WINDSOR

LE CÉLÈBRE  
RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



AVEZ-VOUS DES CHEVEUX GRIS ?  
AVEZ-VOUS DES PELLICULES ?  
VOS CHEVEUX TOMBENT-ILS ?

**SI OUI**, employez le  
ROYAL WINDSOR  
Ce produit par excel-  
lence rend aux Cheveux  
gris la couleur et la  
beauté naturelles de la  
jeunesse. Il arrête la  
chute des Cheveux et  
fait disparaître les Pel-  
licules. Résultats ines-

pérés. Exiger sur les flacons les mots ROYAL  
WINDSOR. Chez les Coiffeurs-Parfumeurs, en flacons et demi-  
flacons. — Envoi franco du prospectus sur demande.  
Entrepôt : 22, Rue de l'Echiquier, Paris.

## POMMADE DERMATIQUE MOULIN



VIRESIT EUNDO

Cette Pommade guérit les Boutons,  
Rougeurs Démangeaisons,  
Acné, Eczéma, Dartres,  
Herpes, Hémorroïdes, Pelli-  
cules, ainsi que toutes les maladies de la peau.  
Elle arrête la Chute des Cheveux  
et des Cils et les fait repousser.  
« Monsieur, votre pommade m'a  
« parfaitement réussi dans plusieurs  
« maladies de la Peau et Eczéma même  
« chronique. D<sup>r</sup> MONTAIGU,  
« ex-interne des Hôpitaux  
« 21, r. Croix-Petits-Champs, Paris. »  
« Monsieur, grâce à votre pom-  
« made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans  
« est guérie et les cheveux sont très bien repoussés.  
« F<sup>rs</sup> BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) ».  
Se vend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES  
Pharmacie MOULIN, 2/30 le pot, envoi France par poste.  
30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies



SAVON ROYAL  
DE  
THRIDACE  
PARIS SAVON VELOUTINE

Recommandés par les médecins p<sup>r</sup> Hygiène de la Peau et Beauté du Teint.

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE  
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT VINGT-DEUX Millions  
16, RUE DE LA BANQUE, PARIS



## COURRIER

**Rouen.** — Il est très difficile de se débarrasser des fourmis. On prétend qu'un bon moyen consiste à placer sur les tablettes des armoires quelques morceaux de charbon de bois qu'on renouvelle de temps à autre. Nous n'avons pu l'expérimenter. . . faute de fourmis. Si vous l'essayez, nous vous saurons gré de nous faire cennafre le résultat.

\*

**Un gourmet.** — Toutes les écrevisses vendues à Paris comme écrevisses de la Meuse ou du Rhin viennent de l'Oder. Vous pouvez donc essayer des écrevisses franchement indiquées comme venant de l'Oder, dont il est question dans nos annonces.

\*

**Pont-à-Mousson.** — La rhubarbe se mange en tarte, en confiture ou en compote. Nous donnons d'autre part des indications pour la compote.

\*

**P. L. à Tours.** — Vous pouvez vous adresser à Chatriot, facteur aux Halles. Mais nous ne garantissons rien ; ces sortes de transactions sont fort difficiles pour le vendeur.

**Kérannic.** — Nous supposons que vous voulez parler des meringues servies comme petits fours et non pas des coques que l'on garnit de crème. Mélez dans une bassine en cuivre 8 blancs d'œufs et 500 grammes de sucre. Placez la bassine sur un feu très doux, et fouettez jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. Ajoutez alors des amandes hachées, couchez sur plaque cirée et farinée, et faites cuire à feu très doux. — Nous espérons pouvoir donner dans le prochain numéro la recette du fromage à la crème. — Pour une glace à la vanille, faites une crème avec 1 litre de lait, vanille, 10 jaunes d'œuf et 375 grammes de sucre, et faites prendre dans la sorbetière.

\*

**Château de G.** — Pour les comestibles frais, adressez-vous aux maisons Guérault ou Georges Wehr, indiquées dans nos annonces. Pour les conserves, comestibles étrangers, épicerie fine, demandez le catalogue de Gilot.

\*

**Ponthieu.** — Les prix que nous indiquons dans le mois gastronomique sont ceux du quartier des halles centrales.

Ce sirop à base d'algues marines, remplace avantageusement (surtout pendant l'été), l'huile de foie de morue, dont il possède toutes les propriétés, sans en avoir la saveur ni l'odeur désagréables — C'est le reconstituant des enfants par excellence — **LE PERDRIEL & Co, PARIS.**



## BEURRE EXTRA-FIN GARANTI PUR

Du Moulin de Ver, CÉRENCES (Manche)

PAR COLIS POSTAUX

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

Port payé.

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

Le beurre est envoyé salé sur demande.

**FOURRURES, DRAPERIES, LAINAGES, etc.**  
préservés des **INSECTES**  
par le **MITOFUGE** (Papier Naphtalin)  
Paquets de 1 fr. 25 et 2 fr. 50. Franco 1 fr. 50 et 2 fr. 75.  
Pharmacie du Printemps, E. FOURNIER, 114, r. de Provence, Paris

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX  
DES  
**FRERES MARISTES**

de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme).

Cette solution est employée avec succès pour combattre les *Scrofules*, la *Débilité générale*, le *Ramollissement* et la *Carie des os*, les *Bronchites chroniques*, les *Catarrhes invétérés*, la *Phthisie tuberculeuse* à toutes les périodes, surtout aux 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> degrés, où elle a une action décisive. Elle est recommandée aux enfants faibles, aux personnes débiles et aux convalescents. Elle excite l'appétit et facilite la digestion. — **23 ANS DE SUCCES.**

**5 FRANCS LE LITRE ; 3 FRANCS LE 1/2 LITRE.**  
Exiger les signatures : **L. ARSAC & F<sup>m</sup> CHRYSOGONE**  
Envoi franco. — Dépôt dans les Pharmacies.



## COURRIER

**G. R. R.** — Poularde à la Toulouse : faites suer avec aromates, mouillez avec du bouillon blanc. Quand la poularde est cuite, faites réduire le jus de cuisson et liez-le avec beurre, farine et jaunes d'œuf. Ajoutez une garniture de financière. — Nous comptons donner bientôt le canard à la Rouennaise.

\*

**D.** — Nous avons donné dans le courrier du 1<sup>er</sup> mai des indications pour les conserves d'asperges qui sont fort difficiles à réussir.

\*

**De V.** — Pour les petits ramequins au fromage faites une pâte à choux à laquelle vous incorporez 75 grammes de parmesan râpé, pour 150 grammes de farine. Couchez-la sur plaque en boules de la grosseur d'une noix, dorez, saupoudrez de parmesan et cuisez à four modéré.

\*

**L. de L.** — Vous pouvez faire cuire le cassoulet dans un fourneau à charbon de terre ordinaire. Les braises parfumées au genièvre sur lesquelles

on le fait cuire dans le pays, ne lui donnent guère que de la couleur locale — La brioche mousseline est une pâte de brioche ordinaire que l'on fait lever de nouveau quand elle est dans son moule.

\*

**De B.** — Le café créole est un mélange de bon café et d'une autre graine des colonies ; le vendeur le déclare très franchement et il donne le résultat de l'analyse qui en a été faite au Laboratoire municipal. C'est un breuvage agréable, supérieur à tous les cafés bon marché. Il vous est facile, du reste, d'en demander un échantillon.

\*

**Cholet.** — Oui, si le sirop marque 35 degrés quand les fraises ont rendu toute leur eau. — Demandez ces aiguilles chez Drouet.

\*

**L. B.** — La quantité de chaux indiquée est très suffisante; si la surface de l'eau reste claire, c'est que la chaux n'est pas bonne. Il faut de la chaux vive, pas trop vieille.



**VICHY-CUSSET**  
SOURCE ANDREAU  
GARANTIE NON DÉCANTÉE

**VICHY-CUSSET**  
SOURCE ANDREAU  
Autorisée par l'État  
Approuvée par l'Académie de Médecine de Paris.

Très efficace contre les maladies du Foie, de l'Estomac, des Reins, l'Albuminurie, le Diabète et les Calculs uriques.

Très riche en gaz carbonique lui assurant une conservation parfaite, en bicarbonate de chaux et de fer lui créant une réelle valeur reconstituante.

**Très agréable comme Eau de Table**

**Concessionnaire : CHASSAING**  
6, Rue du Pont-aux-Choux, PARIS

Prix : 15 fr. la caisse de 50 bouteilles, emballage compris, en gare à Vichy.  
— 20 fr. la caisse franco des toutes les gares et ports de France.

Organe des Pêcheurs à l'aiguille  
Bi-Mensuel, 5 BR. PAR AN  
12, Rue Saint-Sabin, Paris.

**LE PÊCHEUR**

## BURETTES A HUILE PERFECTIONNÉES

BREVETÉES S. G. D. G.



Ces nouvelles burettes, par leurs dispositions particulières, sont insalissables.

**PROPRETÉ ABSOLUE DE LA TABLE ET DE L'HUILIER**

Plus de nappes tachées

ÉCONOMIE

E. COURTY, Inv., 114, Rue du Temple, Paris

**FABRIQUE d'ORFÈVRE MALÉZIEUX AÎNÉ**  
65, Boulevard de Strasbourg, Paris.

**AUTO-MOUTARDIER**  
Indispensable pour conserver la Moutarde et la servir proprement.

Hygiénique  
Commode  
Economique



Se trouve chez les Orfèvres, Bijoutiers etc.

BUREAUX & MAGASINS :  
65, Boul. de Strasbourg, 65

ATELIERS :  
6, Passage du Désir, 6

Envoi franco du Prospectus sur demande.