

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.	265, rue Saint-Honoré, 265	6 francs par an.

SOMMAIRE

Recettes : Caneton à la Rouennaise — Fromage à la crème à la Parisienne — Carottes à la Vichy.

Cours de M. Colombi : Œufs brouillés aux croûtons. *Juillet gastronomique* (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Emploi de la présure — La terreur du poireau — La fermentation des petits pois.

Petits conseils : La guerre aux fourmis.

Variétés : Poissons au musc.

Chiffons.

Courrier.

A NOS ABONNÉS

Les bureaux du *Pot-au-Feu* ont dû être agrandis ; ils ont été transférés le 15 juin dernier 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.

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.

VELOUTINE

POUDRE DE RIZ spéciale préparée au Bismuth
HYGIÉNIQUE, ADHÉRENTE, INVISIBLE (Seule Récompensée à l'Ex-
position Universelle de 1889)
Ch. FAY, Inventeur, 9, r. de la Paix, Paris
Et chez tous les Coiffeurs et Parfumeurs.

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, 1891, membre du Jury. — Exposition
française de Moscou, 1891. — Chicago, 1893. — Ex-
position d'alimentation générale et substances mili-
taires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.

FABRIQUE D'ORFÈVREURIE 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.

LES MAUX D'ESTOMAC

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

Ayuntamiento de Madrid

quelle qu'en soit l'origine : GASTRALGIE, DYSPÉPSIE
(pesanteur au creux de l'estomac, vomissements), DIGES-
TION LABORIEUSE (pesanteur de tête, besoin de
sommeil, bouffées de chaleur), sont guéris instantané-
ment par la **POUDRE DES ANTILLES**.

M e n u s

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

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

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

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

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

AMBRE ROYAL

PARFUM EXTRA-FIN
composé par **VIOLET**, Parfumeur
29, Boulevard des Italiens. PARIS.

E. GILOT

87, Rue des Petits-Champs, 87, PARIS
☎ TÉLÉPHONE ☎

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

Poulets de Bresse à la gelée

JAMBONS DE PRAGUE ET DE LIMERICK
PATÉS DE CANARD D'AMIENS

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

M^{ME} 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. Propriété 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 ET ENTREMETTS
Vendu en Pots élégants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Compotiers
demandez un échantillon d'essai **GRATUIT**
Joignez 0.20 par pot, en libras. — 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'd 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

R AIFORT-IODE
J. BUCI
(SIROP FAIT A FROID)
Contre les Glandes du Cou
— Rachitisme — Mollesse
des Chairs — Pâleur —
Eruptions de la Peau —
Crottes de Lait, etc.

Il remplace les huiles de foie
de morue; c'est un
aidifiant et un dépuratif
énergique du Sang pour Enfants et
Adultes contre la Scrofule et toutes les Maladies de
la Peau. — 3 fr. le flac. Paris, 19 et 22, rue Drouot.

**ARÔME
PATRELLE**

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

BAUME DERMIQUE
ADOUCE LA PEAU
PRÉVIENT LES ENGELURES
ED. PINAUD
87, B^e de Strasbourg, PARIS

**JAMBONS
COLEMAN**



TRENTE-SIXIÈME ANNÉE

LA MODE ILLUSTRÉE

Journal de la Famille

Sous la Direction de M^{me} 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

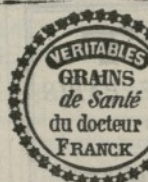
PREMIÈRE ÉDITION

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 FRANCK

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

TOUTES LES PHARMACIES.



Eaux Min^{rales} Nat^{urelles} 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.
80 fr. id — 50 —



Caneton à la Rouennaise

LE caneton à la Rouennaise se prépare de plusieurs façons, mais ces façons ne diffèrent que par d'assez minces détails. Il s'agit toujours de faire avec le foie une farce dont on se sert pour corser la sauce, cette dernière étant, autant que possible, agrémentée du jus obtenu en pressant la carcasse. Pour obtenir ce jus, il n'est pas besoin de la presse spéciale à 300 francs que l'on voit dans les grands restaurants. On peut fort bien se tirer d'affaire avec les petites presses dont on se sert dans les ménages pour préparer du jus de viande à l'usage des malades et des anémiques.

Le caneton

Il est indispensable pour cette recette d'avoir un caneton de l'espèce dite « Normande » ou « Rouennaise ». D'abord, les bêtes de cette race sont d'une qualité beaucoup plus fine que le canard commun, et d'un plus gros volume ; ensuite, autre condition absolument nécessaire, elles sont étouffées et non pas saignées, ce qui leur conserve un jus abondant.

Proportions

Pour un caneton pesant, sans abattis, environ 2 livres et demie, suffisant pour 5 ou 6 personnes :

Le foie du caneton ;

Un second foie de canard, ou, de préférence, un foie de poulet ;

40 grammes de beurre frais ;

20 — d'échalote épluchée ;

1 verre à liqueur de cognac ;

Le jus d'un demi-citron.

Temps nécessaire : au moins trois quarts d'heure.

Préparatifs

Le caneton étant vidé par derrière, flambé, et nettoyé comme pour rôti, vous lui mettez dans le corps une forte pincée de sel, et une pincée de poivre. Retroussiez ensuite le croupion que vous fourrez à l'intérieur, et tirez la peau du cou sur le dos. Tout ceci pour boucher les issues du corps et éviter que le jus sorte au dehors.

Troussez ensuite la bête et ficelez-la comme pour un rôti ordinaire.

La cuisson

Il est bien reconnu que rien ne vaut l'antique broche, pour les volailles surtout ; mais on obtient aussi de bons résultats avec les autres systèmes, pourvu qu'on y apporte du soin.

Si c'est au four que rôti le caneton, il faut le placer sur une grille posée au fond du plat à rôti, afin qu'il ne baigne pas dans la graisse.

Le feu doit être assez vif pour bien saisir l'animal, considéré ici comme viande noire. Du reste, la peau très résistante du canard et la graisse naturelle dont ses chairs sont pourvues, le protègent contre un excès de calorique.

Avec un feu insuffisant, les chairs s'amollissent et laissent échapper le jus qui, mélangé à la graisse et recuit dans le plat, ne peut servir à rien.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter du beurre ou une graisse étrangère pour rôti le caneton ; sa propre graisse qui s'écoule est suffisante.

Quant à la durée de cuisson, il n'est pas possible de la préciser exactement, cela dépend du genre de combustible employé.

Pour un caneton du poids indiqué, il faut compter de 20 à 25 minutes à feu bien vif. Le caneton ne doit pas être tout à fait au point où on le tiendrait pour le servir entier et rôti ; il faut donc le retirer quelques minutes avant le juste point du rôti habituel. D'ailleurs, de toutes façons, un canard rôti doit toujours, quand on le découpe, laisser échapper un jus *rose* et non pas blond. Ceci guidera encore pour le degré à observer.

Donc notre caneton est mis au feu ; il faut vite nous occuper des foies.

Les foies

Hachez les foies. Coupez en petits morceaux l'échalote ; cela vaut mieux que de la hacher, elle conserve mieux son parfum, et se dessèche moins à la cuisson.

Mettez gros comme une noix de beurre, soit environ 10 grammes, dans une petite poêle ou un petit plat à sauter ; il n'importe, pourvu que ce soit mince et chauffe vite, sans hauts rebords gardant la buée.

Posez sur le feu, faites chauffer le beurre, et mettez-y foies et échalotes, avec 5 gr. de sel, deux fortes pincées de poivre et un peu de muscade râpée. Le feu doit être assez soutenu pour que les foies soient rapidement saisis. Remuez avec la cuiller pendant deux minutes, et c'est suffisant : retirez du feu. Les foies doivent avoir perdu leur teinte sanglante et être gris foncé.

Mettez-les sur le tamis posé au-dessus d'une assiette, et, avec le champignon de bois, pilez et faites-les passer au travers : c'est facile et rapide. Il faut seulement, avec une cuiller, gratter l'envers du tamis pour recueillir cette purée qui reste à l'état solide.

Mettez la purée dans une petite casserole et posez-la au chaud autant que possible.

Préparatifs

Maintenant, il faut vivement préparer tous les ustensiles dont vous aurez besoin pour ne pas perdre de temps.

Le plat à servir que vous faites chauffer doit être assez solide et à l'épreuve du feu pour pouvoir fortement chauffer ensuite sur un bon réchaud ou sur des cendres rouges.

Rangez en outre à votre portée :

La presse à jus de viande sous le bec de laquelle vous placez une assiette creuse chaude ;

Un bon couteau à découper ;

Le petit verre de cognac ;

Le citron ;

Le beurre.

Le découpage

Le canard étant cuit au degré indiqué plus haut, vous le posez sur un plat quelconque et le découpez vivement selon la manière ordinaire. C'est-à-dire que vous enlevez les cuisses, et détachez chacun des côtés de l'animal en trois filets ou davantage, suivant la grosseur du caneton et votre habileté. Enlevez également les os des ailes.

Placez au fur et à mesure les filets sur le plat du service chauffant comme nous l'avons dit.

Quant aux cuisses, saupoudrez d'un peu de sel et de poivre l'intérieur qui doit être trop rouge pour être mangé tel quel, et mettez-les sur le gril pour achever d'atteindre le côté intérieur.

La sauce

Dans la petite casserole où se trouve la purée de foie, versez le jus provenant du découpage ; ajoutez le cognac et le jus de citron ; remuez et mêlez, posez la casserole

découverte sur feu très doux pour bien réchauffer, mais sans bouillir, car l'ébullition empêcherait la sauce de lier.

Si elle doit attendre, pour la commodité du service, mettez-la au bain-marie.

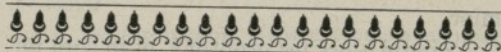
Avec le couperet séparez la carcasse en quatre ou cinq morceaux, et fourrez-les, successivement, sous la presse pour en exprimer tout le jus.

Arrosez de trois ou quatre cuillerées les filets du plat qui chauffe, et versez tout le reste dans la casserole au foie. Si les cuisses sont à point, séparez-les en deux, et posez-les à chaque extrémité du plat.

Au moment de servir, assurez-vous que la sauce au foie est bien chaude; ajoutez le beurre, mélangez bien pour faire fondre et réchauffer, et versez dans une saucière chauffée. Servez avec assiettes brûlantes.

La sauce doit être liée comme si elle était à base de farine, bien qu'on y trouve le foie en très menus grumeaux.

LA VIEILLE CATHERINE.



POISSONS AU MUSC

Les maîtres d'hôtels de la Suisse savent tirer parti de tout.

On a établi il y a quelque temps dans le canton de Genève sur le Rhône une fabrique assez importante de musc artificiel. Depuis que l'usine fonctionne, les pêcheurs remarquent que les poissons pris en aval, sur un parcours de plusieurs kilomètres, les truites surtout, ont un goût de musc excessivement prononcé.

Les hôteliers qui se contentaient jusqu'ici de faire payer comme truite saumonée ou comme ombre chevalier du lac la vulgaire féra, n'hésitent point à servir sous le nom de truites musquées « excessivement rares », ces poissons que ne digérerait même pas un coiffeur.



Oufs brouillés aux Croûtons

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

Les œufs brouillés, comme toutes les préparations d'œufs, du reste, doivent être faits dans la perfection : il faut pour cela d'excellent beurre et une attention continue durant les quelques minutes qu'exige leur cuisson.

Toutes les garnitures dont on peut les agrémenter se font cuire d'abord à part et s'ajoutent seulement quand les œufs sont cuits.

Commençons donc par les croûtons.

Les croûtons

Je prends de la mie de pain rassis et à grain serré, et je la coupe en tranches épaisses d'un centimètre. Avec ces tranches, je fais d'abord quelques dents de loup, puis je taille des petits cubes d'environ 1/2 centimètre de côté.

Les dents de loup se rangent debout sur les œufs, tout autour contre les parois du légumier. On en met plus ou moins, les espaçant comme on veut. Quant aux petits croûtons qui se placent au milieu des œufs, on en compte à peu près une cuillerée à bouche pour deux œufs.

Je fais frire ces croûtons dans un peu de beurre, et je les tiens au chaud.

Maintenant, je m'occupe des œufs.

Passer les œufs

En général, on bat les œufs, comme pour une omelette. On obtient ainsi des œufs mousseux, dépourvus de ce moelleux très particulier qui caractérise les œufs brouillés.

D'autre part, si on ne les bat pas, les blancs, restant séparés des jaunes, cuisent plus vite qu'eux. Les œufs sont lourds et parsemés de grumeaux blancs.

A mon avis, le meilleur système, qui m'a été enseigné par un vieux maître, consiste à passer les œufs. C'est-à-dire, en cassant les œufs, je les verse sur une mousseline que je tords ensuite pour les faire passer à travers. De cette façon les œufs se mêlent, se « brouillent » instantanément, et ils sont débarrassés des germes qui sont retenus par la mousseline, et des parcelles de coquilles qu'on a pu y laisser tomber.

Cuisson

Comme casserole, je prends de préférence une sauteuse, c'est-à-dire une casserole large et basse, à rebord évasé, qui me permet de mieux promener la cuiller de bois.

Je la chauffe légèrement, et je promène dedans un peu de beurre, de façon à la graisser fortement, surtout dans l'angle du fond avec le bord, où les œufs ont tendance à attacher. Toutefois, il ne faut pas exagérer la quantité de beurre.

Pour 10 œufs, il suffit d'environ 20 gr.

La casserole étant beurrée et remplacée hors du feu, j'étends la mousseline dessus, je casse les œufs dans cette mousseline — cinq ou six à la fois, au plus — et je tords la mousseline en sens inverse à chaque bout. Les œufs tombent ainsi dans la casserole, parfaitement liquéfiés.

J'ajoute alors sel, poivre, muscade, et je fais cuire à feu doux, en tournant continuellement avec la cuiller de bois, comme une crème, afin d'éviter que les œufs attachent ou durcissent. Pour cuire 10 œufs, il faut environ 8 minutes sur un feu clair pas trop vif.

Quand les œufs sont à consistance de crème un peu épaisse, je retire du feu et j'ajoute du beurre fin cassé en morceaux : 10 gr. de beurre par œuf. Bien entendu, on peut diminuer cette proportion.

En outre, si l'on a de bonne crème douce, il sera préférable de diminuer un peu la quantité de beurre et d'ajouter de la crème : 3 cuillerées à bouche, environ, pour 10 œufs.

Le beurre et la crème étant dans les œufs, je mêle bien avec le fouet ; je remets une minute sur le feu, en tournant toujours, pour activer la liaison, et je verse aussitôt dans un légumier chaud. Car les œufs brouillés se servent dans un légumier.

J'ajoute alors les croûtons, et je sers immédiatement avec assiettes chaudes.

MAZARIN.



RENOUVELLEMENTS

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

Le 15 juillet, 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.

Nos abonnés qui s'absenteraient sont priés de donner des instructions pour le paiement aux mains du facteur.



JUILLET GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours sont assez variables ; les arrivages, soumis aux fluctuations de la température, sont très irréguliers, et les villes d'eau accaparent une partie de la marée ordinairement destinée aux tables parisiennes.

Le saumon, qui est tombé ces jours derniers à 4 fr. 25 et 4 fr. 50 le kilo, vaut actuellement de 5 à 6 francs — Truite saumonée : 6 francs — La petite truite de rivière ne quitte guère le cours de 8 francs.

Turbot : 3 francs à 3 fr. 25 le kilo — Barbue : 3 fr. 50 à 4 francs.

Sole : 4 francs le kilo.

Le maquereau du Nord commence à remplacer le maquereau breton : 50 et 60 centimes — Petits maquereaux : 25 et 30 centimes.

Le merlan reste cher et médiocre comme qualité : 2 francs à 2 fr. 50 le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée, ne supportant le voyage qu'à force de glace : 4 francs le kilo.

Les sardines ont disparu depuis quelques jours : on espère qu'elles reviendront. On a toujours d'excellents royaux : 1 fr. 50 la douzaine.

On commence à calomnier les langoustes, comme l'année dernière. Quelques journaux quotidiens viennent encore de raconter des histoires ridicules. Les langoustes sont excellentes en ce moment, et indisposent seulement les gens économes qui les achètent quand elles commencent à entrer en décomposition. Les *brunes*, de teinte plus foncée, de chair plus dense et de goût plus fin, valent 4 francs le kilo ; les *blondes*, nourries dans les parcs, plus claires, moins fines de goût, se vendent 3 fr. 25 et 3 fr. 50.

Homards : 4 francs le kilo.

Les gros crabes sont encore assez rares : 1 fr. 75 pièce.

La crevette rose est toujours chère : 30 francs le kilo — La grise : de 2 à 4 francs.

La grosse moule de Bretagne est complètement finie. La petite moule de Boulogne, qui l'a remplacée, arrive assez irrégulièrement, et souffre beaucoup de la chaleur.

Eperlans : 2 fr. 50 à 3 francs le kilo.

Le goujon est très cher : 5 et 6 francs le kilo.

Les écrevisses sont revenues à leur cours normal : 20 francs le cent les plus petites présentables.

VIANDE DE BOUCHERIE

Le mouton, moins mauvais qu'il y a six semaines, est peu recommandable.

Le veau est bon. Le bœuf est, grâce à l'abondance d'herbe, d'excellente qualité.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Toujours beaucoup de canetons à des prix avantageux : 5 et 6 francs les Nantais ; 6 fr. 50 à 8 francs les Rouennais.

Les dindonneaux sont plus beaux et un peu moins chers : 10 à 16 fr. Les nantais, supérieurs aux autres comme développement et comme graisse, valent encore de 18 à 20 fr.

On attend toujours les pintades nouvelles qui sont en retard de plus d'un mois.

Les poulets restent chers. Un petit poulet de grain vaut 3 fr. ; une jolie bête : de 4 à 6 fr.

Poulardes : 8 à 10 fr. — Chapons : 10 à 15 fr.

On a d'excellentes oies nouvelles.

LÉGUMES

Les légumes sont abondants et de bonne qualité ; quelques-uns cependant commencent à souffrir de la sécheresse et restent à des prix relativement élevés.

Les haricots verts poussent à foison : 25 et 30 cent. la livre ; 45 et 50 cent. en qualité extra.

Le cours des petits pois n'a guère varié : 15 cent. la livre non écossés. Ecossés : 90 cent. à 1 fr. 20 les fins ; 40 et 50 cent. les moyens.

Les fèves du Midi sont remplacées par les fèves de Paris : 20 et 25 cent. la livre.

Les carottes nouvelles ne valent plus que 20 et 25 cent. la botte ; elles deviennent très bonnes.

Les navets ont plutôt augmenté : 40 cent. la botte. — Petits oignons : 20 et 25 cent.

Les petites pommes de terre sont excellentes et très bon marché : 10 cent. la livre.

Les tomates du Midi deviennent très belles : 60 et 70 cent. la livre. On ne peut en dire autant des premières aubergines qui valent 20 et 25 cent. pièce.

Les artichauts de Paris sont très chers : 60 et 75 cent. cent. Ceux de Bretagne à 20 et 25 cent. sont durs et sans goût.

Le chou-fleur reste cher : 40 à 60 cent

Les asperges sont finies.

Les épinards valent toujours 25 cent. la livre c'est une conséquence de la sécheresse.

L'oseille est bon marché : 10 cent. la livre.

La récolte de melons paraît devoir être exceptionnelle. De 4 à 6 fr. un melon magnifique ; à 3 fr. on en a de très jolis pour 6 ou 8 personnes.

SALADES

La romaine, qui aime l'eau, a une tendance à la hausse : 20 et 25 cent. le pied.

Beaucoup de laitue, d'escarolle et surtout de chicorée : 8 à 15 cent. le pied.

FROMAGES DE SAISON

Roquefort nouveau, Chester, Gruyère, Port-Salut.

Fromage frais à la crème — Neufchatel frais — Mont-d'Or frais.

FRUITS

Les fruits sont extrêmement abondants.

Les grosses fraises se sont vendues, ces jours derniers, aux halles, 30 et 40 cent. la livre. Elles touchent à leur fin. Les petites sont très parfumées : 1 fr. à 1 fr. 25 la livre.

Beaucoup de framboises : 40 et 50 cent. la livre.

La récolte des groseilles paraît médiocre comme quantité : 25 et 30 cent. la livre.

Cassis : 50 et 60 cent. la livre.

Les cerises vont bientôt finir.

Les abricots du Midi arrivent par quantités énormes : 40 à 60 cent. la livre.

Beaucoup de pêches ; certaines espèces d'Algérie, juteuses et à noyau non adhérent, sont vraiment recommandables : de 30 à 50 cent. pièce. Pêches de serre : 1 fr. 50.

Dans 15 ou 20 jours, si la chaleur continue, nous aurons les premières pêches de Montreuil. Les pêches de Californie qui inondent en ce moment les marchés de Londres, n'ont pas encore traversé la Manche.

Raisin de serre : blanc, 7 à 9 fr. le kilo ; noir, 5 à 6 fr.

Belles figues du Midi à 15 et 20 cent.

Les amandes vertes sont meilleures : 30 et 40 cent. la livre.

Préservez vos lainages et parfumez votre linge avec la *Lavande ambrée de Bourbon*, chez Henry, 5, faubourg 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*.

Menus

MATELOTE D'ANGUILLE
TENDRONS DE VEAU A LA JARDINIÈRE
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
MACARONI AU GRATIN
OMELETTE AUX CERISES
♦♦♦
POTAGE PURÉE CRÉCY
MELON
FILETS DE SOLE MORNAY
GIGOT BRAISÉ SUR CHICORÉE
CANETON A LA ROUENNAISE
MAYONNAISE DE LÉGUMES
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

PETITES SOLES FRITES
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE
POULET GRILLÉ, SAUCE A LA MINUTE
SALADE DE CHOUX FLEURS
PAILLES AU FROMAGE
♦♦♦
POTAGE A L'OSEILLE
ANGUILLE A LA TARTARE
POULET A LA FERMIÈRE
SELLE DE MOUTON ROTIE
LAITUES A LA CRÈME
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

MAQUEREUX A LA VÉNITIENNE
BLANQUETTE DE VEAU
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BEURRE
FROMAGE A LA CRÈME

♦♦♦
POTAGE PORTUGAISE
HORS D'ŒUVRE
BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES
CANETON ROTI
POIS AU JAMBON
CARPE A L'ALSACIENNE
PÊCHES AU RIZ MARINGUÉES

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
VEAU FROID EN GELÉE
SALADE DE ROMAINE
CAROTTES A LA VICHY
TARTE AUX ABRICOTS

♦♦♦
POTAGE AUX CHOUX
CROQUETTES DE VEAU
PIGEONS AUX PETITS POIS
ALOYAU ROTI
TOMATES FARCIES
CERISES JUBILÉ

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.



FROMAGE A LA CRÈME

A LA PARISIENNE

PARIS présente ce phénomène gastronomique bizarre : c'est la ville du monde où il est le plus difficile de trouver du lait non frelaté, et c'est pourtant celle où l'on mange le meilleur fromage à la crème.

Sans doute, dans nombre de châteaux et dans quelques fermes on sait préparer du fromage frais excellent, mais c'est une exception. Dans la plupart des régions, on vend du fromage à la crème inférieur à celui de Paris — que l'on prétend, pourtant être « amélioré » parfois avec de la cervelle de mouton — En Suisse, notamment, ce pays classique du laitage et du fromage, les « cœurs » à la crème sont presque inconnus.

Cela tient à diverses causes :

1° Souvent, on emploie du lait caillé naturellement ou caillé avec une si minime quantité de présure, qu'il faut deux ou trois jours pour le coaguler. Il se produit alors des fermentations nuisibles à la qualité du caillé.

2° D'autres fois, on met trop de présure : la coagulation est alors très rapide, mais le caillé reste sec et granuleux.

3° Ou bien encore on emploie de mauvaises présures ; ou, si l'on en emploie une bonne, on l'emploie mal, sans la moindre notion des circonstances qui influent sur son action.

3° Enfin, il est très rare que le lait, une fois caillé, soit battu avec de la crème, comme cela se pratique à Paris.

La présure

Les présures liquides concentrées que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce doivent être absolument préférées à la présure en pâte fabriquée dans les fermes.

La présure des fermes contient souvent des germes de fermentation nuisibles à la qualité des fromages. En outre sa force coagulatrice initiale est inconnue, et cette force s'affaiblit très rapidement. On ne sait donc jamais exactement la quantité qu'il faut en employer pour cailler un volume de lait déterminé.

Les bonnes présures du commerce, au contraire, sont imputrescibles, et leur force est déterminée presque mathématiquement. Conservées en bouteilles non entamées, dans un endroit frais et obscur, elles restent inaltérables. Dans une bouteille entamée, elles se conservent aussi presque indéfiniment, gardant sensiblement la même force, du commencement à la fin de leur emploi.

Les meilleurs présures sont fabriquées en Allemagne et en Danemark.

Présure liquide ou solide

On fabrique des extraits de présure en poudre et en tablettes. Les plus petites tablettes et capsules de poudre sont dosées pour cailler 50 litres de lait. Elles ne sont donc point pratiques dans les ménages où l'on ne veut cailler que deux ou trois litres à la fois. Mieux vaut donc employer de l'extrait liquide qu'il est facile de doser par gouttes.

Préparation du caillé

Le fromage à la crème n'est, en somme, que du lait caillé égoutté, mélangé avec une certaine quantité de crème.

Pour obtenir un caillé fin et moelleux,

il faut combiner la quantité de présure et la température pour que la coagulation s'opère lentement, en 20 à 24 heures environ.

Voici la façon d'opérer et les proportions à observer.

Prenez du lait frais, écrémé ou non. Avec du lait non écrémé, le fromage est plus gras. Avec du lait écrémé, il est peut être plus frais. Mettez-le dans un vase en faïence ou en terre vernissée (pour éviter l'infiltration et des fermentations subséquentes).

Pour 1 litre de lait mettez dans un petit verre 2 ou 3 gouttes d'extrait de présure rigoureusement mesurées. Ajoutez-y une douzaine de gouttes d'eau pure.

Versez doucement ce mélange dans le lait en mélangeant vivement avec une cuiller de bois pendant que vous versez.

Couvrez alors le vase, pour rendre le lait moins sensible aux variations de la température et pour le mettre à l'abri des microbes de l'air.

Et laissez le tout tranquille pendant une vingtaine d'heures, dans un endroit dont la température soit d'environ 20 à 25 degrés.

Ces indications de quantité de présure, de temps et de température, constituent une bonne moyenne. On peut être cependant amené à quelques modifications. On n'aura qu'à se guider pour cela sur les règles à observer dans l'emploi de la présure, que nous donnons plus loin, telles qu'elles ont été formulées après de nombreuses expériences, par M. Duclaux, membre de l'Institut, et M. Pouriau, professeur à l'Ecole d'agriculture de Grignon.

L'égouttage

Donc, au bout de ce temps, le lait se trouve caillé, c'est-à-dire qu'il forme une masse blanche plus ou moins compacte au-dessus de laquelle surnage un liquide jaunâtre qui est le petit lait.

Versez d'abord ce petit lait, puis mettez

le caillé dans une passoire à trous assez larges. Triturez-le un instant avec la cuiller de bois : vous faites ainsi écouler tout de suite une certaine quantité du petit lait qu'il contient encore.

Laissez-le ensuite égoutter tranquillement pendant 3 ou 4 heures.

Le fromage

Au bout de ce temps, le caillé est plus compact et, bien qu'on ne voie plus guère suinter le petit lait, il doit être encore assez humide.

En beaucoup d'endroits, on se contente de le mettre alors en moule. On obtient ainsi le fromage « à la pie. »

Pour obtenir le fromage à la crème, mettez le caillé sur un tamis de crin et passez-le en l'écrasant avec une cuiller et en le recueillant dans un saladier.

Dans le caillé ainsi passé, ajoutez alors de la crème douce, pas trop épaisse. La quantité varie suivant l'épaisseur de la crème, le degré d'égouttage du caillé, et le moelleux que vous voulez obtenir. En tout cas, il est bon de ne pas dépasser 2 décilitres de crème pour le caillé fourni par 1 litre de lait. Car si l'on exagère la quantité de crème, le fromage ne se tient pas.

Battez et mélangez le tout pendant quelques minutes, de façon à obtenir une crème bien lisse. Ce mélange peut vous paraître relativement clair; ne vous inquiétez pas, il s'affermira tout à l'heure.

Le moulage

Dès que l'amalgame est obtenu, procédez au moulage.

Les moules en osier sont préférables à ceux en porcelaine trouée : l'égouttage s'y fait plus vite.

Prenez un morceau de mousseline assez grand pour garnir l'intérieur du moule et recouvrir ensuite le fromage. Mouillez cette mousseline et tapissez-en le moule.

Versez ensuite le fromage sur lequel vous repliez les bords de la mousseline pour empêcher la surface de se dessécher et de recevoir la poussière.

Laissez égoutter environ une heure.

Au moment de servir, démoulez sur un compotier, puis versez sur le fromage et autour environ 1 décilitre de crème.

Observations

Avec 1 litre de lait et 1 décilitre de crème ajoutée au caillé, on n'obtient qu'un fromage pour 4 ou 5 personnes remplissant à peu près sur une hauteur de 3 centimètres un cœur mesurant environ 10 centimètres de la pointe à la tête.

On peut se dispenser du moulage, laisser égoutter plus complètement le caillé, le battre avec une plus grande quantité de crème au moment de servir, et présenter le mélange tel quel dans un compotier.

MAZARIN.

Emploi de la Présure

LES extraits de présure sont généralement titrés au dix-millième, c'est-à-dire : 1 litre de présure coagule en 40 minutes 10,000 litres de lait préalablement chauffé et entretenu à la température de 35 degrés.

En diminuant la température ou la quantité de présure, on augmente le temps nécessaire à la coagulation, et inversement.

Il faut noter toutefois que la présure n'agit qu'entre 15 et 60 degrés.

La température la plus favorable à la fabrication des fromages mous paraît être comprise entre 25 et 30 degrés. Au dessous de 25 degrés le caillé est souvent trop tendre, et le petit lait s'en sépare lentement et incomplètement. Au dessus de 30 degrés,

le caillé commence à devenir dur et à perdre du moelleux.

D'autre part, il est mauvais d'augmenter ou de diminuer inconsidérément la quantité de présure pour obtenir la coagulation dans un temps différent ou à une température différente.

Si l'on met trop de présure, la coagulation est trop rapide, et le caillé se forme en grumeaux peu adhérents qui laissent écouler la crème avec le petit lait ; les fromages sont secs et cassants.

Avec trop peu de présure le lait met trop longtemps à se cailler, le petit lait s'égoutte plus difficilement et peut, en séjournant dans le caillé, lui communiquer un goût d'aigre désagréable.

Enfin, la même quantité de présure, mise dans la même quantité de lait à la même température, peut agir plus ou moins vite suivant la qualité du lait.

Ainsi, l'action de la présure est aidée par l'acidité du lait et contrariée par son alcalinité. Le lait qui contient de l'acide borique pour le conserver caillera donc moins vite que du lait frais.

Par contre, les sels de chaux contenus parfois dans le lait activent la coagulation.

Il faut plus de présure pour cailler du lait gras que du lait maigre, plus pour cailler du lait non écrémé que du lait écrémé.

En résumé, nous conseillons de suivre d'abord exactement la recette donnée d'autre part, c'est-à-dire 2 ou 3 gouttes de présure *diluée dans l'eau* pour 1 litre de lait à la température de 20 à 25 degrés, qui est, durant l'été, la température normale de beaucoup de parties de la maison.

Si le caillé obtenu ne présente point toute la perfection désirable, on en sera quitte pour mettre une goutte de présure en plus ou en moins, ou pour changer la température, en s'inspirant des principes qui viennent d'être énoncés.



Carottes à la Vichy

Voici le bon moment pour préparer les carottes à la Vichy, car il les faut un peu faites, mais encore très tendres.

Nous indiquons une quantité minima de beurre, mais suffisante à notre avis, pour un plat réputé hygiénique. Cette façon d'apprêter les carottes est certainement une des meilleures. Toutes les carottes, pourvu qu'elles soient nouvelles et fraîchement récoltées, peuvent être employées ; mais il faut toujours préférer la petite carotte ronde plus tendre et plus rouge à l'intérieur.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

- 1 livre de carottes tout épluchées ;
- 60 grammes de beurre frais ;
- 5 grammes de sel, une cuillerée à café ;
- 5 grammes de sucre ou plus, selon la qualité des carottes.

Temps nécessaire pour la cuisson : 2 h.

Les carottes

Après les avoir *grattées* ou pelées très superficiellement, pour ne pas retirer trop de leur meilleure partie, vous coupez tout le verdâtre pouvant subsister du côté de la queue, et qui est difficile à cuire.

Lavez ensuite les carottes à l'eau fraîche ; essuyez-les sur un linge.

Avec un petit couteau de cuisine bien affilé, coupez les carottes en très minces rondelles, aussi fines et égales que possible. En coupant les carottes posées sur la table ou la planche, à la manière d'un saucisson, ce résultat est mieux et plus vite obtenu qu'en les éminçant de la façon habituelle.

Pour bien faire, les rondelles doivent être moins épaisses qu'une pièce de cinq centimes.

La casserole

Prenez de préférence une casserole en cuivre étamé : pour cette cuisson à l'étuvée, sans liquide, elle risque moins d'attacher qu'un récipient émaillé. Choisissez-la pas trop large de fond, afin que le beurre ne réduise pas trop vite.

Beurrez-la à l'aide du doigt avec 60 gr. de beurre pour une livre de carottes. Etalez le beurre au fond, plus abondamment qu'on sur les côtés. Saupoudrez du sel et du sucre indiqués.

Versez ensuite dans la casserole les carottes, et couvrez d'un couvercle s'ajustant très hermétiquement. Cela est très important ; les carottes, en effet, fournissant seules l'humidité nécessaire à une cuisson très longue, il faut ne pas la laisser s'évaporer.

La cuisson

Posez la casserole ainsi couverte sur un feu très doux.

Les carottes doivent chauffer graduellement afin que l'humidité en sorte plus facilement et suffise ensuite tout le temps de la cuisson. Dès lors il n'y a plus qu'à laisser cuire tout doucement, à mijoter plutôt — pendant deux petites heures.

Rigoureusement, il ne faudrait ni découvrir, ni remuer les carottes, pour ne pas tarir l'humidité d'une part, et d'autre part pour ne pas briser les rondelles.

Cependant, et surtout pour la première fois, il est bien difficile de se passer de toute surveillance. Donc, deux ou trois fois pendant la cuisson, découvrez la casserole en ayant soin de faire retomber à l'intérieur les gouttelettes de buée qui se sont amassées sous le couvercle.

Ne remuez pas les carottes avec une fourchette ou une cuiller. Agitez simple-

ment la casserole en un mouvement de va et vient une ou deux fois pour vous assurer que rien n'attache au fond.

Il faut que chaque rondelle reste intacte, c'est-à-dire non seulement entière, mais point fripée ni repliée sur elle-même ; on n'arrive à ce résultat qu'en remuant le moins possible les carottes qui, coupées aussi minces et ainsi étuvées, se chiffonnent comme du papier. Elles doivent avoir pris une teinte un peu dorée bien égale et brillante.

Servez dans un légumier bien chaud, sans persil ni autre assaisonnement.

LA VIEILLE CATHERINE.

LA TERREUR DU POIREAU

La renommée nous apprend que nombre d'abonnés ont eu peur d'aborder le maquereau aux poireaux dont la recette a paru dans le numéro du 1^{er} mai 1895.

Nous sommes fort marris de ce scepticisme et nous ne le comprenons guère, car il s'accorde mal avec la confiance dont nos abonnés ont bien voulu nous habituer à recevoir les témoignages.

Nous ne nous plaisons point à rechercher les mets excentriques, et lorsque par hasard nous donnons la recette d'un plat intéressant, mais que nous sentons ne devoir pas plaire à tous, nous avons soin de formuler des réserves.

Nous n'avons point fait ces réserves pour le maquereau aux poireaux qui n'est pas un plat plus extraordinaire que la sole à la Russe qui y ressemble beaucoup, sauf que les poireaux sont remplacés par de l'oignon et de la carotte. Toutes les personnes de notre connaissance qui ont eu foi dans le maquereau aux poireaux l'ont, comme nous, trouvé excellent ; et nous plaignons d'autant plus celles qui en ont eu peur, que le poireau est moins bon en ce moment qu'il y a un mois.



FERMENTATION DES PETITS POIS



On ne devrait jamais acheter des petits pois écossés. Dès que les pois sont écossés, entassés les uns sur les autres, ils s'échauffent rapidement, fermentent ; la peau qui les enveloppe durcit et oppose un obstacle à la cuisson. Les pois sont alors mal cuits, durs, et ne se digèrent pas : ils restent entiers. Des petits pois excellents deviennent souvent mauvais uniquement parce qu'ils ont été écossés trop longtemps d'avance.

Pour manger de bons petits pois, il faut les écosser seulement une heure ou deux avant de les mettre au feu.

Cette condition de fraîcheur est encore plus indispensable pour la préparation des conserves. Ici, il faut, non-seulement, écosser les pois au dernier moment ; mais on doit encore éviter, avant de les écosser, de les laisser en tas — ne fût-ce que quelques heures.

L'histoire suivante permet d'apprécier le degré de susceptibilité de cet excellent légume.

Il n'y a pas bien longtemps encore, les fabricants de conserves de petits pois perdaient une quantité considérable de boîtes : 40 pour cent quelquefois.

Les plus grands chimistes, consultés sur les causes probables de ces avaries, ne purent indiquer aucune raison plausible. La plupart hasardèrent l'opinion que l'air devait traverser le fer blanc.

C'était inadmissible, car on avait remarqué que les cuisiniers des châteaux réussissent toujours leurs conserves, quoique beaucoup moins expérimentés sur la sou-

dure des boîtes que les ouvriers des grandes usines.

Les industriels restaient donc dans le marasme, quand M. Ganai, alors chef de la plus importante maison de conserves de Paris, fit une constatation importante.

Les pois arrivaient chaque matin à son usine par sacs innombrables. Un jour il crut s'apercevoir que les pois écossés le soir donnaient plus de rendement que ceux écossés le matin.

Aussitôt il fit l'expérience suivante :

Un matin on prit deux sacs de pois exactement du même poids. On écossa un sac séance tenante ; l'autre fut écosse seulement le soir. Après l'écosse de chaque sac on pesa séparément les cosses et les pois.

Or on constata ce fait : les cosses du second sac, c'est-à-dire du sac écosse le soir, pesaient moins que celles du premier sac ; les pois au contraire pesaient davantage.

Il n'y avait qu'une explication à ce phénomène : pendant le cours de la journée, les pois du second sac s'étaient nourris aux lépens de la cosse. Il s'était dès lors produit une fermentation accusée d'ailleurs par la température de 35 à 40 degrés que l'on trouva le soir à l'intérieur du sac au moment d'écosser. Et cette fermentation donnait naissance à des germes qui n'étaient pas détruits par la température de 100 degrés à laquelle les industriels soumettaient leurs boîtes. De là des pertes nombreuses.

* *

Aujourd'hui, dans l'industrie, on soumet les boîtes à une température de 115 degrés et l'on évite ainsi les conséquences de cette fermentation.

Mais dans les ménages, où à défaut d'appareils spéciaux, on emploie des chaudières ordinaires où l'on peut tout au plus augmenter de quelques degrés la tempéra-

ture d'ébullition de l'eau en la salant, il faut empêcher cette fermentation qui expose à manquer ses conserves sans que l'on puisse soupçonner pourquoi.

La chose est d'ailleurs bien simple : il suffit d'employer les pois aussi frais que possible ; et, s'ils doivent attendre quelques heures, on évitera absolument de les mettre en tas : on les tiendra éparpillés dans un endroit frais.

DUTUYAU.



LA GUERRE AUX FOURMIS

Dans le courrier du précédent numéro nous indiquions — sans en prendre la responsabilité — qu'un moyen préconisé pour se débarrasser des fourmis consiste à placer sur les tablettes des armoires quelques morceaux de charbon de bois qu'on renouvelle de temps à autre.

Plusieurs abonnées ont eu l'amabilité de nous écrire pour nous dire que la fleur de soufre répandue aux endroits où passent les fourmis (moyen dont l'efficacité est parfois contestée) leur réussit admirablement.

Enfin, M. Patou, pharmacien de 1^{re} classe, à Olivet (Loiret), nous communique la recette suivante.

Mélanger intimement :

100 grammes de poudre vraie de fleurs de pyrèthre ;
50 — de borate de soude pulvérisé.

Répandre ce mélange dans tous les endroits fréquentés par les fourmis, et surtout au bas des armoires. En mettre une trainée telle qu'elle forme une petite barrière que les fourmis seraient obligées de franchir. On laisse cette barrière plusieurs jours pour déshabituer les fourmis de venir, et le tour est joué.

Cette poudre est inoffensive. Mais il ne faut pas employer les poudres, soi-disant de pyrèthre, de bas prix, qui sont préparées au bichlorure de mercure (sublimé corrosif), lequel est un poison violent.



CHIFFONS

Nous avons, ces temps derniers, passé la revue des nouveautés élégantes et fragiles de la saison, les mousselines claires et les jolis taffetas fleuris. Aujourd'hui nous allons jeter un coup d'œil sur l'indispensable costume tailleur, qu'il s'agisse de voyage, de la mer, ou de ville d'eaux.

Le covert coat beige ou gris, très porté ce printemps, est d'une façon générale tout indiqué. Mais comme vêtement spécial pour le voyage, il a l'inconvénient d'être un peu trop salissant, employé dans les teintes claires qui sont les plus jolies ; la moindre tache y ressort, en ce cas, avec une netteté éclatante.

C'est pourquoi un tissu moins lisse et de dispositions brouillées, même dans des teintes claires, convient beaucoup mieux. Je ne parle pas de la cheviotte ou de la serge bleu-marine classique et toujours très employée, mais qu'on réserve plutôt pour le bord de la mer, parce que la poussière du voyage s'y remarque trop.

Les façons ont peu varié. Les jupes cloches, d'ampleur restreinte, sont courtes, c'est-à-dire tombant à un bon centimètre au dessus du sol, afin d'éviter l'absorbante préoccupation d'avoir à les relever.

Les jaquettes, toutes courtes, droites devant, très aisées du dos, boutonnent en croisant sur la poitrine ; c'est plus confortable que l'unique bouton attachant les devants arrondis, agités et voltigeant au moindre coup de vent. Les basques sont très tuyautées derrière. J'en ai même vu plusieurs qui nous ramènent aux petits « postillons » bien délaissés ces dernières années, aux plis serrés en éventail.

Toujours de très grands boutons de nacre ; des manches amples, sans exagération ; et des revers plutôt petits. Petites poches de chaque côté, mais pas de poche de poitrine.

Cette façon s'applique aux molletons, flanelles, lainages bourrus, enfin à tous les tissus pratiques et sans prétention employés dans ce cas.

Pour le piqué, le coutil satin ou à côtes, blancs ou autres, étoffes essentiellement fraîches, et réservées aux jours très chauds, les devants de la jaquette sont plutôt simples ; c'est-à-dire ne croisant pas et, bien que pouvant être boutonnés au milieu, destinés surtout à s'ouvrir très largement sur un plastron très élégant.

Les jupes de piqué ne se doublent pas, nous l'avons dit déjà. On les soutient par un faux ourlet de linon taillé en suivant l'arrondi de la jupe, sur 35 centimètres environ de hauteur. Pas de piqûres, sentant trop en ce cas « la confection », mais un point d'ourlet se perdant dans le relief de l'étoffe.

Avec le costume de laine, les chemisettes en percale ou en batiste de couleur, à petit col masculin, ou en soie légère avec le col mobile en batiste souple ou en toile empesée.

A propos de costumes de voyage, je signale comme très pratiques les gants de peau sans boutons, connus sous le nom de gants belges ou Trouville, selon les magasins. Il faut les prendre assez foncés, d'une pointure au-dessus de celle qu'on gante généralement, afin, non seulement de pouvoir les mettre et les ôter très rapidement, mais encore de n'avoir pas les mains engourdis lorsqu'on doit rester gantée du matin au soir, la peau de ces gants n'étant pas très fine.

Le chapeau le plus pratique en voyage est toujours le petit canotier de paille, tout uni avec un simple galon, comme le chapeau d'homme. Ses bords offrent peu de prise aux coups de vent et ils fournissent une petite visière très suffisante pour abriter les yeux de la crudité du grand jour. On enroule autour de la calotte une voilette de gaze blanche, ou assortie, ce qui n'empêche pas de porter une voilette de tulle noir, ou de dentelle blanche sur le visage.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

❖ BICYCLETTE-PRIME ❖



Modèle A

Tous les journaux vendent aujourd'hui des bicyclettes, et nous avons été sollicités par nos abonnés de leur procurer à des conditions avantageuses ce bijou à la mode.

La solution du problème, telle que nous la concevons, est extrêmement délicate.

Les maisons en vogue vendent 800 francs une machine qui, de leur propre aveu, en vaut 500; et le maintien de ces prix élevés fait la force de leur marque. « Si je vendais mes bicyclettes moins cher, nous déclarait un de ces industriels psychologues, les « gens chics » n'en voudraient pas ». Donc, rien à faire de ce côté.

Mais d'autres maisons tout aussi sérieuses et n'ayant point à supporter des frais de réclame exagérés, livrent à des prix raisonnables des machines dont l'élégance et la précision ne laissent rien à désirer. C'est à une de ces maisons que nous nous sommes adressés, et les machines qu'elle expédiera pour nous *porteront sa marque très connue et très appréciée*.

Nos abonnés de Paris pourront voir dans nos bureaux un spécimen de ces machines, et nous enverrons à nos abonnés de province les renseignements complémentaires qu'ils pourraient souhaiter.

Ajoutons que toutes les pièces composant ces bicyclettes sont fabriquées dans les ateliers de l'importante maison avec laquelle nous avons traité, ce qui permet à cette maison de garantir absolument ses machines contre tout défaut de matière et vice de construction.



Modèle B

Nos abonnés peuvent choisir entre les quatre modèles dont voici la désignation sommaire.

- A.** — Bicyclette de dame à cadre ouvert, frein et garde boue, 14 kilos . . . **450 »**
- B.** — Bicyclette à cadre fermé, pour homme ou dame, frein et garde-boue, 14 kil. 1/2 **425 »**
- B bis.** — La même, plus légère pour garçonnet, 12 kilos. **400 »**
- B ter.** — La même, sans frein ni garde-boue. **380 »**

La grandeur du cadre, la multiplication et le diamètre des roues sont établis au gré de l'acheteur.

Ces prix s'entendent avec pneumatique Michelin. Ils comprennent une selle Brook, sacoche assortie, clé à trous et à griffes allant sur tous les écroux, pompe et nécessaire pour pneumatique.

Ajouter 20 francs pour le pneumatique *Dunlop* ou *Palmer* et 10 francs pour le *Continental*.

Ajouter 5 francs pour emballage. Port à la charge du destinataire.

Les pièces essentielles de ces machines sont interchangeables. Tous les matériaux employés dans la construction de ces machines sont de qualité extra-supérieure. Les axes et les roulements sont en acier fondu au creuset, fabriqués avec un soin extrême et spécialement appropriés au travail particulier de chacune des pièces. Aux essais ils accusent, pour les pièces de fatigue, une résistance de 70 à 75 kilos par millimètre carré, tout en conservant un allongement de 15 à 18 o/o.

En résumé, ces machines, aussi excellentes que celles des marques les plus tapageuses, sont offertes à nos abonnés avec une réduction de 150 fr. sur les prix les plus bas auxquels ils pourront les trouver dans le commerce.

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 boit.	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

L'HARMONIE THÉRAPEUTIQUE

Qui de nous peut se dire dans un état de santé normale? Tous fatigués par la lutte de la vie, nous sommes obligés de demander à la thérapeutique un indispensable appoint de vigueur pour nos fonctions languissantes. Mais c'est dans le choix de ce cordial que gît la difficulté. Nous prenons un médicament destiné à hâter la digestion trop lente, un autre ayant pour effet de régulariser notre circulation défectueuse, un troisième pour relever le système nerveux affaibli. Mais, qu'on le sache, chaque médicament est une force qui, selon le milieu où elle est déposée, peut agir pour

le bien ou pour le mal; ainsi une substance peut en annihiler une autre ou même la rendre dangereuse; l'eau de laurier-cerise, par exemple, change le calomel en un poison violent.

Aussi est-ce une chose bienfaisante qu'une préparation comme le *Vin Désiles*, exactement dosée de façon à ce que l'action d'une des substances composantes aide à l'effet produit par les autres et ne les contrarie jamais, une médication qui s'adresse en même temps à tous les organes lésés ou affaiblis pour les tonifier.

D^r ALÈQUE.

P.-S. Nos lecteurs trouveront le *Vin Désiles* dans toutes les pharmacies et au dépôt, rue du Louvre, n° 5 bis, Paris.

COURRIER

Mme B. de S., à R. — Nous continuons de livrer les petites boîtes pour nettoyage de bijoux dont il a été question dans notre numéro du 15 mars dernier. Le prix franco en est de 2 fr. 15, mandat ou timbres.

Jacqueline. — Dans l'omelette fourrée aux tomates, dont nous avons donné la recette, les tomates doivent être plus ou moins en purée, et elles conservent toujours le goût de tomates crues qui ne ressemble en rien à celui de la sauce tomate. Il faut employer des tomates bien mûres, comme on n'en trouvait guère il y a un mois; et encore est-ce un goût que tout le monde n'aime pas.

E. L. — Petites galettes salées pour le thé : faire de la pâte feuilletée avec 500 grammes farine et 325 grammes beurre. Donner 8 tours. Saupoudrer les galettes de sel mi-fin après les avoir dorées.

Rue de Naples. — Chez Drouet, 74, avenue Parmentier.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, œils-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25; la 1/2 boîte, 1 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, b^{iv}. Bonne-Nouvelle: HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

BELLES ÉCREVISSES DE L'ODER

ENVOI PAR COLIS POSTAL

A partir de 7 francs le Cent

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

PÂTE 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 FALIÈRES"

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

EXPÉDITION DE

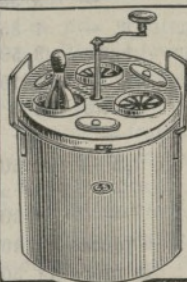
MARÉE & COMESTIBLES

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. PÈREETMÈRE, A. GUÉROUT, 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.

COURRIER

R. M. — La question de chaleur du four pour cuire la pâtisserie est une question de pratique à laquelle rien ne peut suppléer. Tout ce qu'on peut faire dans les recettes c'est indiquer four chaud, moyen, modéré, doux, etc., en faisant reconnaître les signes auxquels on reconnaît que tel gâteau a été manqué par défaut ou par excès de chaleur. En plus de ces données, il faut l'expérience. — Les degrés du pèse sirop n'indiquent pas la chaleur, mais la densité du liquide. Vous trouverez dans le courrier du précédent numéro les indications que vous demandez.

*

Kérannic. — Pour ces meringues, la proportion est de 10 blancs pour 500 grammes de sucre. Battre les blancs très fermes, ajouter le sucre en pluie, puis coucher sur plaque beurrée et farinée. Cuire une heure à four extraordinairement doux : là est toute la difficulté. Nous donnerons incessamment le chaud-froid de poularde.

*

Avenue Gabriel. — Pilez d'abord les amandes en ajoutant successivement les blancs d'œufs, puis le sucre, ensuite la farine, et au dernier moment le beurre. — Nous n'avons pu encore pénétrer ce secret.

Valenciennes. — Même réponse que plus loin Procédez de même pour les flageolets, mais en les faisant blanchir 3 ou 4 minutes et en laissant au bain-marie 1/2 heure les flacons d'un demi litre, 1 heure ceux d'un litre.

*

Lux. — Chez Drouet, 74, avenue Parmentier. — C'est une pâte de meringue que vous faites, et non point une pâte de soufflé. Essayez avec cette formule : 2 cuillerées crème de riz délayée avec 3 jaunes, 100 grammes sucre, 60 grammes chocolat fondu dans 1/4 litre de lait. Faire bouillir le tout, laisser refroidir, ajouter 5 blancs battus et cuire à four assez chaud.

*

Cte de S. G. — Nous espérons pouvoir vous donner la recette d'un de ces braisés plantureux au moment de l'ouverture de la chasse.

*

Rouen. — Il est impossible de répondre d'une façon précise : cela dépend des appétits. On peut compter en moyenne 250 à 300 grammes par repas par personne et 150 grammes pour les domestiques. — Faire cuire les viandes noires 1/4 d'heure par livre, les viandes blanches 25 minutes. Bonne note est prise pour les rissoles. Probablement.

C^{ie} 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 1894 1904

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.

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

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

BIÈRE FRANÇAISE
CIRIER-PAVARD & C^{ie}
Saint-Germain-en-Laye



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

TÉLÉPHONE

MAISON A PARIS

160, Rue Cardinet, 160

ÉCOLE DE CUISINE fondée en 1890

TRAITÉ PRATIQUE DE CUISINE BOURGEOISE

(2^e édition. — Prix franco par la poste : 4 fr.)

ÉLÉMENTS CULINAIRES à l'usage des jeunes filles

(Prix : 2 francs.)

A. COLOMBIÉ, 26, b. Bineau, Levallois (Seine).



NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE

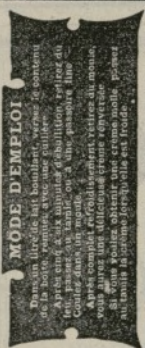
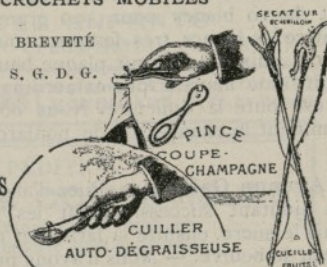
A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ
S. G. D. G.

16, Cour des

Petites-Ecuries

« PARIS »



CH. JUX
Confiseur
74 Boulevard de Reuilly.
PARIS

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

LA CRÈME EXPRESS EST LA 1^{re} MARQUE
SE DIFIER 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



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. » Dr 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^{ts} BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) ».
Se vend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES
Pharmacie MOULIN, 2/30 le pot, envoi franco par poste.
80, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies

COMPAGNIE DU SOLEIL

Société anonyme française

ASSURANCES SUR LA VIE

Siège social : rue de Chateaudun, 44
PARIS

Assurances pour la Vie entière.
Mixtes.

A Terme fixe. — Dotations d'enfants.

RENTES VIAGÈRES

Envoi franco de Tarifs et Prospectus

AGENCES EN PROVINCE DANS TOUS LES CHEFS-LIEUX

COURRIER

M. J. — Les cerises à l'eau-de-vie deviennent toujours grises si l'on n'y met un colorant. Dans l'industrie on leur donne la teinte rose tantôt avec quelques gouttes du carmin employé par les pâtisseries, tantôt avec une teinture spéciale, inoffensive nommée « rose rose ». Si les cerises se rident, cela tient généralement à ce qu'on les plonge d'abord dans de l'alcool trop fort. On les prépare très simplement en les mettant dans de l'eau-de-vie à 40 degrés et en ajoutant du sucre pendant 5 ou 6 jours de suite jusqu'à ce qu'il ne se dissolve plus.

C. H. — Pour avoir la tête de veau blanche, la mettre dans une casserole en terre, avec un morceau de mie de pain et la moitié d'un citron pelé à vif. Couvrir d'une mousseline et d'un couvercle. Cuire à feu très doux pendant 1 heure 1/4 à 1 heure 1/2.

M. G. — Vous pouvez vous procurer l'automoutardier directement chez Malézieux, 65, boul. de Strasbourg.

A. R. — Pour faire du cassis ou de la crème

d'angélique, faites infuser pendant un mois environ dans de l'alcool à 90 degrés des graines de cassis ou de l'angélique. Filtrez et ajoutez du sirop à 30 degrés en plus ou moins grande quantité, suivant la force que vous désirez obtenir.

*

A. G. — La pâte épilatoire Dusser donne de bons résultats, au dire des dames qui ont dû l'employer pour la destruction du duvet égaré sur leur visage.

La préparation pour les bras, le *Pilivore*, peut-être moins connue, est, paraît-il, dans son genre tout aussi efficace. C'est une sorte de crème onctueuse qu'on étale sur les « indiscrets » et qu'on enlève au bout de quelques instants. L'emploi, est des plus simples. Les poils sont détruits et la peau acquiert le velouté, qui lui manquait.

L'envoi de ces produits est fait au reçu d'un mandat de 20 fr., adressé à la maison Dusser, 4, rue J.-J.-Rousseau, Paris. Il se fait aussi des demi-boîtes, à 10 fr.

*

E. B., à Rennes. — Si un tel livre existait, nous n'aurions pas fondé le *Pot-au-Feu*.

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 & C^{ie}, 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.

KUMMEL ECKAU OO

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

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX

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^{er} et 2^e 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. — 33 ANS DE SUCCÈS.

5 FRANCS LE LITRE ; 3 FRANCS LE 1/2 LITRE.
Exiger les signatures: L. ARSAC & F^{re} CHRYSOGONE
Envoi franco. — Dépôt dans les Pharmacies.

UN LIVRE INDISPENSABLE

L'éditeur Félix Alcan publie un ouvrage appelé à rendre les plus grands services dans toutes les familles. c'est le **Dictionnaire de médecine et de thérapeutique**, de MM. les D^{rs} BOUCHUT et DESPRÈS, professeurs agrégés de la Faculté de Médecine, médecins des Hôpitaux de Paris. Ce magnifique ouvrage, imprimé sur deux colonnes et sur beau papier, contient 1630 pages et 1000 gravures dans le texte. Il vient d'atteindre sa sixième édition; c'est donc un livre dont le succès est consacré et il répond en effet à un réel besoin, en fournissant tous les renseignements utiles ou nécessaires.

Il est non seulement indispensable aux médecins, aux chirurgiens et aux étudiants en médecine, mais aussi à toutes les personnes qui peuvent avoir à s'occuper des malades : aux pharmaciens, aux sages-femmes, aux chefs d'institution, aux pères de familles et à ceux qui vivent éloignés des villes et n'ont pas immédiatement, en cas d'indisposition ou d'accident, le médecin à leur portée.

Les auteurs ont voulu résoudre un double problème :

« Une maladie étant donnée, quels en sont les remèdes ? Sous quelle forme et à quelle dose les employer ? »

« Un remède étant donné : minéral, végétal, matière organique ou eau minéralisée à quoi est-il bon ? Dans quel cas faut-il l'employer ? Sous quelle forme et à quelle dose peut-on le mettre en usage ? »

De la maladie à ses remèdes et des remèdes à la maladie, tel est le but de cet immense travail, essentiellement usuel, dans lequel on trouve le résumé de toute la médecine et de toute la chirurgie, les indications thérapeutiques et un formulaire spécial pour chaque maladie, la médecine opératoire, les accouchements, l'oculistique, l'odontotechnie, l'électrisation, les eaux minérales, etc., etc.

Cette édition n'est pas une simple réimpression, mais une œuvre entièrement refondue et mise au courant des derniers progrès de la science moderne. Les illustrations choisies avec le plus grand soin sont toutes démonstratives : elles représentent des cas pathologiques curieux, les dispositifs des opérations obstétricales et chirurgicales usuelles, l'anatomie du corps humain, les microbes, les plantes médicinales, et contribuent à l'intelligence et à l'ornement du texte.

Pour recevoir franco par colis postal le nouveau **Dictionnaire de médecine et de thérapeutique**, envoyer un chèque ou mandat-poste (25 fr. pour le volume broché, 30 fr. pour le volume relié avec fers spéciaux) à l'éditeur Félix Alcan, 108, boulevard Saint-Germain, Paris, ou s'adresser à son libraire.



VICHY-CUSSET
SOURCE ANDREAU
GARANTIE NON DÉCANTÉE
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.

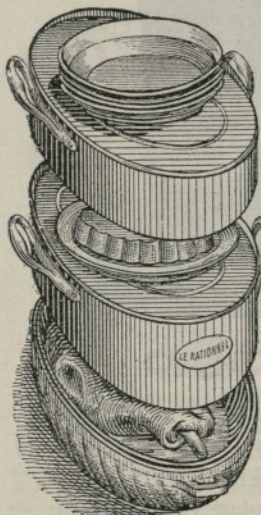
— 20 fr. la caisse franco des toutes les gares et ports de France.

RHUMES

négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du Dr LANCELOT, 1^{re} 1^{re} 50 et 2^{re} 50
Ph^{ie} Française, 1, pl. de la République, Paris.

NOUVEAU FOUR DOUBLE

Breveté "Le RATIONNEL"
POUR
Rotis, Braisés,
Pâtés, Rôtisseries,
Entremets, etc.



Petit Modèle ouvert.

Ce Four remplace avantageusement les fours de campagne. Il se place indifféremment sur le foyer à charbon de terre du fourneau de cuisine, sur les réchauds à charbon de bois ou sur les réchauds à gaz — on y adapte également une rampe à gaz spéciale.

PRIX :

	Sans rampe.	Avec rampe.
Petit Modèle.	16	22
Grand Modèle.	23	30

Envoi franco du Prospectus.

FRANCILLON et C^{ie}
30, Rue Michel-le-Comte, 30
PARIS



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^{fr} 75 franco pour la France et les Colonies.
Seul Concessionnaire : **L. WEISER**
12, Rue Martel, PARIS. GROS et DETAIL.