

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

Cours de M. Colombi : Croûte de Vol-au-Vent.
Recettes : Compote de Fruits frais — Matelote de Mariniers — Poulet de grain en cocotte.
Juillet gastronomique (Seconde quinzaine).
Menus.
Notes culinaires : Une Exposition culinaire — Faux vieux Cognac.
Hygiène : Les entorses.
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.

COURRIER

S. D. — Pour préserver des teignes les tapis et lainages, on recommande de les battre assez fréquemment ou de les envelopper hermétiquement avec du papier après avoir mis dedans des feuilles de tabac.

Gouvernante anglaise, références de premier ordre, demande à se placer pour apprendre l'anglais à de jeunes enfants. Au besoin s'occuperait en même temps de couture et ménage. S'adresser au bureau du journal.

Giovanna. — Votre insuccès pour le gâteau mousseline vient peut-être de ce que vous le faites trop épais : il ne faut guère lui donner plus de 3 centimètres d'épaisseur. — Ou encore de ce que le beurre est trop chaud quand vous l'ajoutez à la pâte. La recette complète paraîtra d'ailleurs prochainement. — Non, car la précision de nos recettes tient à ce qu'elles sont toutes expérimentées : il nous serait donc impossible d'envoyer par lettre, après les avoir expérimentées, toutes les recettes que l'on nous demanderait. Nous ne pourrions, dans ces conditions, donner que des recettes très sommaires.

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

**SPÉCIALITÉ 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 subsistances mili-
 taires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.

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 | 6, Passage du Désir, 6
 Envoi franco du Prospectus sur demande.

M e n u s

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

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

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

POTAGE PURÉE CRÉCY
MELON
FILETS DE SOLE MORNAY
GIGOT BRAISÉ SUR CHICORÉE
CANETON A LA ROUENNAISE
MAYONNAISE DE LÉGUMES
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

MATELOTE D'ANGUILLE
TENDRONS DE VEAU A LA JARDINIÈRE
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
MACARONI AU GRATIN
OMELETTE AUX CERISES

PETITES SOLES FRITES
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE
POULET GRILLÉ, SAUCE A LA MINUTE
SALADE DE CHOUX FLEURS
PAILLES AU FROMAGE

CHAMBRE PHOTOGRAPHIQUE " LA MERVEILLEUSE " 13 X 18

Nouvelle chambre classique en acajou verni construite avec la plus grande solidité, montée avec nombreuses ferrures tout en étant d'une légèreté extrême. Cette chambre répond à tous les besoins : on peut s'en servir comme **Chambre à main ou sur pied**, elle bascule dans tous les sens et convient, dans ce cas, particulièrement pour les vues instantanées. Prix de la Chambre avec trois châssis doubles : 120 francs.

Objectif spécial avec obturateur central, en plus : 60 francs.

AGENCE DES FABRIQUES, 91, Rue de Sèvres. — Paris.

BISCUITS & DESSERTS

Petits-Fours — Gaufrettes — Chocolats — Thés
et Cafés

CONFISERIE

EDMOND GUILLOUT

116, Rue de Rambuteau, PARIS

(Exclusivement aux abonnés du "POT-AU-FEU"
envoi franco de port et d'emballage pour colis
postal de 5 kilos.)

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. 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 ET ENTREMETS
Vendu en lots élégants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Compotiers
demandez un Échantillon d'essai **GRATUIT**
Joignez 0.20 par 10 l., en 11 rev. — 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

Récompense 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^{ne}.

ARÔME
PATRELLE

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

BAUME DERMIQUE

ADOUCE LA PEAU
PRÉVIENT LES ENGELURES

ED. PINAUD

87, B^{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.

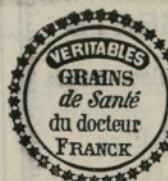
ABONNEMENT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES

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 VERITABLES

avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs

et le nom du Docteur FRANCK

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

TOUTES LES PHARMACIES.



Eaux Min^{rales} Nat^{elles} 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 & VALS, Arêche.

Envoi direct contre mandat-postal

15 fr. la caisse de 24 bouteilles	} prises à Vals.
30 fr. — 50 —	



Croûte de Vol-au-Vent

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du « Pot-au-Feu »

MESDAMES,

On est souvent fort embarrassé à la campagne pour faire une croûte de vol-au-vent. Le problème se résume cependant à préparer une bonne pâte feuilletée, problème que tout le monde doit arriver à résoudre, en prenant quelques précautions.

Proportions

Pour une croûte d'environ 20 à 22 centimètres de diamètre, suffisante pour 8 à 10 personnes :

- 300 grammes de beurre ;
- 300 — de farine de gruau tamisée ;
- 5 — de sel ;
- 2 décilitres, environ, d'eau ;
- 1 petit verre à liqueur de cognac, rhum ou kirsch.

On peut se dispenser de mettre de l'alcool. A mon avis, il présente l'avantage de faire disparaître le petit goût de rance que pourrait avoir le beurre pendant la saison des chaleurs.

Gare à la chaleur

Il faut avant tout se mettre en garde contre la chaleur, et travailler la pâte rapidement. Si on opère dans un endroit trop chaud, ou si on l'échauffe avec la main en la manipulant trop longtemps, le beurre colle sur la planche ou sur le marbre et il est impossible de travailler la pâte.

En été, il est indispensable de préparer la croûte dès le matin, et de la faire cuire tout de suite. On peut, il est vrai, quand la pâte est finie, la faire attendre plusieurs heures avant de la dresser et de la mettre au four, mais elle monte moins bien.

Si on est obligé d'opérer dans la journée, on doit se mettre dans un endroit très frais ; au besoin, dans la cave.

Quand on dispose d'un marbre, il faut l'employer de préférence à une planche pour faire la pâte, parce que le marbre est plus froid et plus uni.

Détrempe de la pâte

Je commence par détremper la pâte.

Pour cela, je mets la farine en rond sur une planche ou sur la table ; au milieu, je fais un trou où je mets le sel, l'alcool, et gros comme une noix de mon beurre.

J'amalgame ce beurre et l'alcool avec un peu de la farine qui est autour ; puis j'ajoute l'eau progressivement, en maniant la farine pour la mettre en pâte. Avec un peu d'habitude, on va très vite ; il suffit de 2 ou 3 minutes.

Si on met trop de temps, la pâte prend du « corps », — c'est-à-dire devient caoutchouteuse — ce qu'il faut éviter, comme nous le verrons tout à l'heure.

La quantité d'eau que j'ai indiquée n'est qu'approximative, car il y a des farines qui boivent plus ou moins. En tout cas, l'été il est bon de faire la pâte un peu molle, plus molle qu'en hiver ; car pour réussir la pâte feuilletée, il faut que la

pâte et le beurre aient, autant que possible, à peu près la même consistance.

La pâte étant ainsi détrempée, je la fraise. C'est-à-dire, appuyant dessus la paume de la main, je fais glisser la main d'arrière en avant, plusieurs fois de suite, entraînant chaque fois une petite portion de la pâte qui se trouve en quelque sorte écrasée. Quand toute la pâte a subi cette opération, je la fraise une seconde fois ; puis je la rassemble en boule bien unie.

Le « corps »

Si, à ce moment, la pâte n'a pas de corps, et si l'on est pressé, on peut introduire le beurre de suite et donner un premier tour.

Si elle a du corps, il est indispensable de la laisser reposer une demi-heure.

Mais même, quand elle n'a pas de corps, il est préférable de la laisser reposer un quart d'heure.

On dit que la pâte a du corps ou qu'elle est « cordée » quand, en la roulant ou en l'étirant, elle revient sur elle-même comme du caoutchouc. Il est alors très difficile de la travailler.

Règle générale, il faut éviter cela dans toutes les pâtes, sauf dans celles qu'on fait lever.

Avant de faire reposer la boule de pâte, je fais à la surface trois ou quatre incisions en croix, profondes d'environ 2 centimètres. Ceci pour l'aider à perdre du corps. Puis je la laisse au frais, couverte d'un linge pour le mettre à l'abri de l'air qui la ferait rider.

Le beurre

La pâte a suffisamment reposé quand, en enfonçant le doigt dedans, elle garde l'empreinte sans revenir sur elle-même.

C'est le moment d'introduire le beurre. S'il est ferme, je le triture un instant avec la main pour le ramollir. S'il est mou — et

il ne faut pas qu'il le soit trop — je l'enveloppe d'un torchon légèrement fariné, et je tamponne dessus avec la main pour le sécher un peu.

De toute façon, j'écrase le beurre, de manière à en former une espèce de galette ayant environ 2 centimètres d'épaisseur.

Maintenant, avec la paume de la main, j'écrase la boule de pâte, en appuyant par petits coups répétés. Je l'étends ainsi en ovale en laissant le milieu un peu plus épais que les bords : 3 centimètres environ, alors que je donne aux bords seulement 2 centimètres d'épaisseur.

Sur ce milieu — qui a besoin d'être plus épais, parce qu'il supportera toute la pression — je place le beurre et je replie dessus les quatre côtés de la pâte.

Il faut s'y prendre de façon à former chaque pli de la pâte juste contre le bord du beurre, et à ce que, sur la largeur comme sur la longueur, les deux bords de la pâte une fois repliés, ne fassent guère que se rejoindre, sans empiéter l'un sur l'autre. Il est essentiel, en effet, que le beurre soit enveloppé bien uniformément, recouvert partout d'une même épaisseur de pâte. Sinon, la pâte crèvera en certains endroits.

Les tours

Le beurre étant emprisonné dans la pâte, je donne un premier tour.

D'abord je tapote légèrement avec le rouleau d'un bout à l'autre de la pâte qui commence ainsi à s'aplatir. Puis je roule, en appuyant modérément, de façon que le rouleau chasse sous lui la pâte en même temps que le beurre.

Il est essentiel de commencer à rouler à partir du milieu en allant vers un bout. Si on commence par un bout, on chasse le beurre qui s'amasse à l'autre bout et fait crever la pâte.

Quand la pâte est ainsi étendue, je replie

les deux bouts, de façon que les bords de chaque bout arrivent l'un contre l'autre. Puis, toujours dans le même sens, je replie la pâte en deux : j'ai donc ainsi quatre épaisseurs de pâte l'une sur l'autre.

Ma pâte a alors *un tour*.

Je la laisse au frais, couverte, pendant un quart d'heure ; puis je la roule et la plie de nouveau de la même façon. C'est le second tour.

Je donne encore quatre tours, chacun à un quart d'heure d'intervalle. Quand la pâte a six tours, elle est prête à employer.

Une dernière observation : il est bon, quand on prend la pâte pour la rouler, de la placer toujours dans le même sens. C'est-à-dire le côté du dernier pli, qui forme comme le dos d'un livre, doit toujours être du même côté par rapport à l'opérateur : soit à sa gauche, soit à sa droite. De cette façon, le côté droit du rouleau appuie toujours sur la partie de la pâte qui, au tour précédent, se trouvait sous le côté gauche du rouleau. On corrige ainsi l'inégalité des pressions exercées par la main droite et la main gauche.

Le vol-au-vent

Donc, la pâte ayant six tours, je l'abaisse avec le rouleau pour l'amener à 1 centimètre d'épaisseur, en forme de carré long.

Je pose la pâte sur une plaque de tôle légèrement mouillée, et je mets dessus un cercle à flan de 20 à 22 centimètres de diamètre.

Je pose le cercle, non pas en plein milieu de la pâte, mais juste contre un des grands bords, et au milieu de ce bord. Nous verrons pourquoi tout à l'heure.

Avec un bon couteau je tranche tout autour ; j'obtiens ainsi un rond de pâte qui formera le fond du vol-au-vent.

Je dore toute la surface avec un peu d'œuf légèrement battu.

Il ne faut pas appuyer le cercle, car on

tasse la pâte qui, alors, lève moins. En outre, quand on tranche la pâte feuilletée, il faut toujours faire une section bien nette ; la pâte lève mal dans tous les endroits qui présentent des bavures. Enfin, il ne faut pas dorer le bord : on l'empêcherait de lever également.

La bande

Grâce à la façon dont j'ai placé le cercle, je puis découper dans le reste de pâte, sans la rassembler et la rouler de nouveau, une couronne présentant une solution de continuité seulement à l'endroit où le cercle touchait le bord de la pâte.

Je découpe donc cette bande sur une largeur de 2 centimètres ; puis je la pose sur le fond du vol-au-vent à plat et au bord, de manière à en recouvrir tout le tour du fond. J'amincis les deux extrémités pour les coller l'une sur l'autre avec un peu d'œuf.

Je dore cette bande, en ayant soin toujours de ne pas dorer les bords.

Cette bande formera le côté du vol-au-vent. Le milieu du fond, qui se trouve maintenant en creux, va monter de 3 ou 4 centimètres ; et quand il sera cuit, il suffira de détacher la croûte qu'il formera pour avoir un couvercle.

Sur ce milieu, je fais avec la pointe du couteau quelques traits légers, pour décorer. Puis je donne trois ou quatre coups avec la pointe du couteau de manière à traverser la pâte jusqu'à la plaque : ceci pour permettre à l'air de sortir.

Cuisson

Je mets à four assez chaud. Si le four n'est pas assez chaud, la pâte monte mal ; s'il l'est trop, elle se colore trop.

Il faut compter 30 à 35 minutes de cuisson.

Quand le vol-au-vent est *presque* cuit, je cerne avec un couteau le rond de croûte

du milieu et je l'enlève : c'est le couvercle. Puis, avec une cuiller j'enlève la pâte mal cuite qui se trouve à l'intérieur. Puis je laisse encore cuire, sans le couvercle, pendant 4 ou 5 minutes.

Si on enlève le couvercle trop tôt, le vol-au-vent s'affaisse. MAZARIN.



Une Exposition Culinair

La séance de clôture du cours de cuisine, fait à Saint-Germain-en-Laye par M. A. Colombié, a été accompagnée d'une exposition des plus intéressantes.

Cette exposition sans appareil, limitée aux envois des élèves mêmes du cours, a donné la mesure des résultats pratiques pouvant être obtenus par ce mode d'enseignement dont M. Colombié est un des plus convaincus et autorisés propagateurs.

Des plats très simples constituaient les clous de cette modeste exhibition ; mais combien appétissants ce poulet chasseur et cette blanquette de veau, séparés par un succulent chaud-froid de volaille ! Des langues de chat délicieusement parfumées, un gâteau mousseline, un moka, un nougat, ont mérité, par leur aspect et leur goût, les éloges du maître et de l'assistance comme ceux du *Pot-au-Feu* qui, à la demande de M. Colombié représentait, à cette séance de dégustation « la critique culinaire » !

Compote de Fruits frais

Il y a plusieurs façons de préparer des compotes de fruits frais.

L'originale recette suivante nous a été obligeamment envoyée par M. Albert Chevallier, un professionnel émérite.

Il faut se hâter d'en profiter tandis que durent encore les cerises. M. Chevallier indique l'emploi des grosses fraises en même temps que celui des fraises des bois, soit 150 grammes environ de chacune des espèces. Mais les grosses fraises se font rares, aussi n'indiquons-nous que les fraises des quatre saisons.

Proportions

Pour 10 personnes.

500 gr. poids brut de cerises ;

300 — fraises des bois ;

200 — framboises ;

150 — groseilles rouges et blanches ;

500 grammes sucre ;

1 verre d'eau ;

1/2 gousse de vanille ;

Le jus d'un citron ;

4 feuilles de gélatine.

Préparer le matin de très bonne heure pour le soir, ou la veille.

Préparatifs

Les cerises seules doivent passer sur le feu. Le reste des fruits est ajouté après refroidissement du sirop. Il y a donc, avant tout, à préparer les cerises.

Enlevez-en la queue et le noyau, comme pour les confitures, avec précaution, afin de les laisser bien entières.

Vos cerises étant épluchées, vous pré-

parez le sirop et vous mettez à tremper à l'eau fraîche la gélatine indiquée.

Le sirop

Prenez le poêlon d'office en cuivre non étamé, ou, à défaut, une casserole émaillée, car l'étain donne vilaine couleur aux fruits rouges.

Mettez dans le poêlon le sucre et l'eau indiqués. Posez, à découvert, sur un bon feu. Lorsque le sucre est fondu et que l'ébullition est commencée, jetez dans le poêlon le demi-bâton de vanille.

Maintenant surveillez bien votre poêlon, ne le quittez pas de vue, car le sirop de sucre épaissit et brûle plus vite qu'on ne s'y attend.

Ayez une cuiller d'argent et une assiette propre à portée du fourneau, et essayez fréquemment votre sirop, en prenant un peu de liquide avec la cuiller, pour le poser sur l'assiette. Quand vous le voyez prendre consistance et figer sur l'assiette, il est temps d'y jeter les cerises.

Mêlez-les, et dès qu'elles ont jeté un bouillon, c'est-à-dire dès que le liquide s'est élevé en bouillonnant par dessus toutes les cerises, de façon à les recouvrir, retirez immédiatement le poêlon du feu, puis ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et essuyées sur un linge.

Versez le tout dans un grand saladier.

Les fruits

Epluchez les fraises et les framboises, égrenez très soigneusement les groseilles. Au fur et à mesure, jetez sur le tamis de crin posé près de vous tous les fruits écrasés ou simplement très mûrs. Ils vous serviront à préparer une excellente purée qu'on ajoute à la compote.

Ne gardez entiers que les fruits bien nets, et, notamment pour les framboises, bien fermes; sans cela ils s'écrasent et font

vilain effet en répandant leurs pépins dans le sirop.

Pressez ensuite avec le champignon de bois les fruits qui se trouvent sur le tamis, et recueillez cette purée en la raclant à l'intérieur du tamis avec une cuiller argentée. Gardez à part.

Le mélange

Quand la compote est juste refroidie, mais sans attendre qu'elle soit coagulée, vous en enlevez la vanille, et vous mettez d'abord la purée des fruits, peu à peu et bien doucement pour mélanger très également.

Ensuite vous ajoutez les groseilles, qui des différentes sortes de fruits employés sont les plus fermes; vous mêlez et tournez. Puis vous mettez les fraises et mêlez encore.

Enfin vous ajoutez en dernier les framboises qui sont le fruit le plus fragile.

Exprimez sur le tout le jus du citron; remuez légèrement, et tenez dans l'endroit le plus frais de la maison, puits ou cellier, jusqu'au lendemain, afin que les fruits aient bien le temps de s'imprégner du sucre du sirop.

Si vous pouvez vous procurer de la glace, mettez-y la compote deux heures avant de servir; cette compote doit être mangée aussi froide que possible.

Pour raffiner, on peut y ajouter aussi un peu de vin de Champagne frappé au moment de servir.

(La gélatine donne de la consistance au sirop, mais ne le fait pas prendre en gelée).

LA VIEILLE CATHERINE.

La *Lavande ambrée* qui préserve les laines et les fourrures et parfume le linge, se vend en gros chez Jaume, 14, rue Ste-Croix-de-la-Bretonnerie, et chez Poincet, 53, rue Ste-Anne, Paris.



JUILLET GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours sont toujours à peu près les mêmes ; il y a cependant une légère tendance à la baisse. Mais il suffit d'un coup de vent ou d'une forte chaleur pour amener des variations sensibles.

A signaler avant tout une baisse importante sur la truite saumonée qui, depuis quelques jours, ne se vend pas plus cher que le saumon : 4 à 5 francs le kilo. — La petite truite de rivière reste chère : 8 à 9 francs le kilo.

Turbot : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 — Barbue : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

La sole tombe certains jours à 3 fr. 50 le kilo ; mais le cours ordinaire est 4 francs.

Toujours d'assez bons maquereaux de la Manche : 40 et 50 centimes. On en voit fort peu de la petite espèce.

Le merlan est toujours cher et pas très bon ; ce n'est point sa saison : 2 fr. 50 le kilo.

Même observation pour le bar et le mulot que l'on trouve encore en ce moment sur certains points de la côte, mais qui n'arrivent plus guère à Paris.

Les petits rougets de la Méditerranée, quoique faisant un assez long voyage dans la glace, arrivent assez bons depuis quelques jours : 3 francs à 3 fr. 50 le kilo.

La sardine, toujours rare, est huileuse. Mais on a de très bons royans : 1 fr. 50 la douzaine.

Beaucoup de superbes langoustes : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo. On peut les manger sans la moindre crainte de s'empoisonner. Rappelons encore que les *brunes* d'un beau rouge bien foncé, langoustes de pêche, sont fort supérieures aux *blondes*, de nuance plus pâle, qui sont élevées dans les parcs.

Homards : 3 francs le kilo.

La crevette rose reste très chère : 25 francs le kilo.

Crevette grise ordinaire, 2 francs le kilo ; extra, 4 francs.

La petite moule de Boulogne arrive de façon peu régulière : 20 centimes le litre.

Les éperlans ont baissé : 1 franc à 1 fr. 25 la livre. Ils sont en général mauvais.

Goujon : 6 francs le kilo.

Les écrevisses sont excellentes et sont à des cours normaux : 15 francs le cent les petites ; 20 francs les jolies moyennes.

Le poisson de rivière, reposé du frai, redevient très bon.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille changent peu, mais pour le même prix on a une bête plus forte qu'il y a quinze jours.

Canetons nantais : 4 et 6 francs ; rouennais : 6 francs à 7 fr. 50.

Les dindonneaux, assez beaux, sont un peu moins chers : 10 à 14 francs. Dindonneaux nantais : 15 à 18 francs.

On a enfin des pintades nouvelles, guère plus grosses qu'un beau perdreau : 3 francs.

Petits poulets de grain : 2 fr. 75 à 3 fr. 50. Pour 5 à 6 francs, on a une jolie bête.

Poulardes : 8 à 12 francs — Chapons : 10 à 14 francs.

LÉGUMES

Quelques légumes augmentent à cause de la sécheresse.

Haricots verts : 25 et 30 centimes la livre — Extra : 40 centimes.

Les petits pois sont toujours très bons, bien tendres ; le prix ne change pas : 90 centimes à 1 fr. 10 le litre les fins ; 40 et 50 centimes les moyens. Non écossés : 15 et 20 centimes la livre.

Fèves : 15 et 20 centimes la livre.

Carottes nouvelles, excellentes depuis quelques jours : 20 et 25 centimes la botte.

Les navets ont augmenté : 50 et 60 centimes la botte — Petits oignons : 20 et 25 centimes.

Pommes de terre nouvelles : 10 centimes la livre.

Beaucoup de superbes tomates du midi : 50 et 60 cent. la livre — Les aubergines ont meilleur aspect : 20 et 25 cent. pièce.

Les artichauts de Paris souffrent de la sécheresse. Ils sont durs et hors de prix : 40 à 60 cent.

Choux-fleurs : 35 à 50 cent.
Epinards : 25 cent. la livre — Oseille : 5 et 10 cent.

Concombres : 30 et 40 centimes.

Les melons sont extrêmement abondants, et, en général, excellents. On a pour 2 fr. 50 à 3 fr. 25 un très bon melon pour six personnes.

SALADES

La romaine s'accommode mal de la sécheresse : 20 et 25 cent. le pied.

Laitue, escarolle, chicorée : 10 cent. un beau pied.

FROMAGES DE SAISON

Roquefort nouveau, Chester, Gruyère, Port-Salut.

Fromage frais à la crème — Neuchâtel frais — Mont-Dore frais.

FRUITS

Les fruits rouges deviennent moins abondants.

Les grosses fraises sont à peu près finies. On ne peut guère trouver de belles fraises des quatre saisons à moins de 1 fr. 50 la livre.

Dans quelques jours les framboises seront rares : 40 à 60 cent. la livre.

Beaucoup de groseilles : 20 et 25 cent. la livre. Même prix pour les groseilles à maquereaux.

Les cerises sont aussi près de finir. On trouve de très belles cerises aigres à 70 et 80 cent. la livre.

Ce sont toujours les abricots du Midi qui donnent : 30 et 40 cent. la livre. Extra : 15 cent. pièce.

Les pêches d'Algérie commencent à être remplacées par celles du Midi qui leur sont souvent inférieures. Ces dernières sont très jolies à 20 cent ; les plus belles se vendent 40 cent.

Les premières pêches de Montreuil, assez petites, valent de 50 à 75 cent.

Brugnons : 60 à 75 cent.

Reines-claude du Midi : la petite caisse de 48 : 2 fr. 25.

L'Algérie envoie d'assez bon raisin : 1 franc à 1 fr. 20 la livre.

Figues du Midi : 10 et 15 cent.

Les amandes vertes sont maintenant bonnes : 40 et 50 cent. la livre.

Les noisettes ont fait leur apparition : 80 cent. la livre.

Menus

ŒUFS POCHÉS A LA SOUBISE

MATELOTE DE MARINIERS

ESCALOPES DE VEAU AU JUS

CAROTTES A LA VICHY

FROMAGE A LA CRÈME

—

POTAGE CROUTE AU POT

CROQUETTES DE VEAU

CANARD AUX NAVETS

SELLE DE MOUTON ROTIE

CAROTTES A LA CRÈME

PÊCHES MERINGUÉES

FRITURE DE POISSON

ÉPAULE DE MOUTON A LA BOULANGÈRE

GALANTINE DE VOLAILLE

HARICOTS VERTS SAUTÉS

TOT-FAIT

—

POTAGE AUX CHOUX NOUVEAUX

TRUITE AU COURT BOUILLON

CÔTE DE VEAU FOYOT

CANARD ROTI

AUBERGINES FARCIES

SOUFFLÉ D'ABRICOTS

RAIE AU BEURRE NOIR

TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE

TERRINE DE BŒUF CHASSEUR

MACARONI AU GRATIN

COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

—

POTAGE PURÉE DE LÉGUMES

VOL-AU-VENT

CÔTE DE BŒUF ROTIE

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

CARPE A L'ALSACIENNE

COMPOTE DE FRUITS FRAIS

ŒUFS A LA BÉCHAMEL

POULET EN COCOTTE

GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE

SALADE DE CHOUX-FLEURS

TARTE AUX ABRICOTS

—

POTAGE SAINT-GERMAIN

SOLE MARGUERY

LANGUE DE BŒUF A LA DEMIDOFF

PIGEONS ROTIS

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.



MATELOTE DE MARINIERS

Il y a quantités de façons de matelotes, et par la suite, nous donnerons des recettes différentes. Mais toutes ont ce point de départ commun : la nécessité d'opérer avec du poisson *absolument frais pêché*. Le poisson d'eau douce se décomposant très rapidement, il est presque indispensable qu'il soit vivant encore au moment de l'employer.

Nous donnons pour commencer une recette toute simple, l'excellente matelote de mariniers.

Elle offre l'avantage, en cette saison de villégiature et d'installations souvent sommaires, de pouvoir être faite au besoin dans un petit chaudron et sans ingrédients recherchés, champignons ou autres.

L'essentiel, — outre la fraîcheur du poisson — est d'avoir de bon vin, suffisamment alcoolisé et point aigrelet. Nous indiquons le vin rouge, mais on peut le remplacer par du vin blanc.

Bien observer aussi la condition du feu ; une flamme de feu clair est pour moitié dans la réussite du plat. On pourra, si l'on opère au fourneau à charbon de terre, jeter sur le brasier un fagot bien sec pour obtenir ce résultat.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

Une livre et demie de poisson : moitié carpe, moitié anguille ;

8 décilitres de bon vin rouge, soit 1 bouteille ;

75 gr. de beurre ;

20 gr. de farine, soit 2 cuillerées à bouche rases ;

15 gr. de sel fin ;

2 pincées de poivre ;

12 petits oignons ;

1 bouquet garni composé de 3 ou 4 branches de persil, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier ;

1 gousse d'ail ;

Tartines de pain grillé ;

2 cuillerées à bouche de cognac.

Les petits oignons

Commencez par préparer vos oignons, parce qu'ils doivent être à moitié cuits avant d'être joints à la matelote.

Prenez une toute petite casserole dans laquelle ils mijoteront avec un peu de beurre, sans crainte de brûler, ainsi qu'il arriverait si, pour cette opération, vous vous serviez de la grande casserole destinée à la matelote.

Mettez environ 15 gr. de beurre — soit gros comme une noix — dans la petite casserole ; quand il est chaud, ajoutez les oignons et posez sur feu modéré pour que les oignons prennent couleur peu à peu sans brûler. Sautez-les de temps en temps pour les colorer tous également ; il faut 8 à 10 minutes environ, après quoi vous les retirez sur feu très doux ou simplement au chaud, jusqu'au moment de les employer.

Ceci fait, préparez le poisson.

Le poisson

Rien de plus simple que d'écorcher l'anguille. Avec un bon couteau, cernez

la peau tout autour derrière les nageoires de la tête, et retroussez-la un peu. Puis tenant la tête de l'anguille dans un linge avec la main gauche, de la main droite vous saisissez avec un autre linge la peau retroussée. Tirez en descendant vers la queue et en tenant l'anguille à pleine main, la peau vient toute seule. Faites dans le ventre de l'anguille une incision par laquelle vous la videz, puis coupez-la en tronçons de 4 centimètres.

Ecaillez la carpe, coupez-la par le travers en tronçons de 4 centimètres également. Videz ensuite les tronçons dans lesquels se trouvent les intestins.

Essuyez bien les morceaux avant de les mettre dans la casserole.

La casserole

Prenez une casserole à rebords très bas, de façon que le feu du foyer puisse facilement se communiquer au liquide.

Le métal n'a pas d'importance, pourvu qu'il puisse résister à une très forte chaleur. Toutefois le fer non étamé communiquerait aussi un mauvais goût au poisson. Il faut donc ou un petit chaudron très bas en cuivre, ou une casserole étamée dite sauteuse, à fond très large, dans laquelle les morceaux de poisson soient juste à l'aise. Pour les quantités ci-dessus une sauteuse de 22 ou 23 cent. de diamètre est ce qu'il faut.

Le beurre manié

Faites chauffer le fond d'une assiette : mettez-y le beurre et la farine indiqués. Mélangez-les et les amalgamez bien ensemble avec une fourchette. Roulez-les ensuite en quatre ou cinq boulettes que vous laissez de côté sur l'assiette, jusqu'au moment de les employer.

La matelote

Mettez vos morceaux de poisson dans la casserole, saupoudrez-les avec le sel et le

poivre, ajoutez les petits oignons et le peu de beurre restant dans la petite casserole, le bouquet garni et la gousse d'ail que vous laissez entière pour la retrouver plus facilement.

Versez ensuite le vin, et posez la casserole sur un feu *flambant*.

La matelote exige d'être menée très rondement au début ; l'ébullition doit être obtenue le plus vite possible, afin que le poisson soit saisi et ne languisse pas. Il faut donc une cuisson à très fort bouillonnement produisant une réduction sensible de liquide.

Si le vin a le degré d'alcool qui convient, et si la flamme environne bien le fond de la casserole en lèchant les bords, le feu commence à prendre au vin presque aussitôt que l'ébullition générale est établie.

Il n'y a qu'à laisser flamber et s'éteindre de soi-même, puis continuer de bouillir très fort.

Comptez dix minutes d'ébullition en tout, au même train soutenu, flambage compris.

La liaison

Après ce temps, retirez la casserole sur feu très doux, versez-y deux cuillerées à bouche de cognac ; mêlez-bien.

Ensuite, ajoutez successivement, — toutes les deux minutes, je suppose, — les boulettes de beurre fariné.

Agitez chaque fois la casserole en un mouvement de va et vient afin de bien mélanger le beurre et le liquide, sans employer la cuiller qui risquerait d'écraser le poisson.

Vous laissez ainsi mijoter, en chauffant sans bouillir, pendant 7 à 8 minutes, la casserole toujours découverte.

Pendant ce temps vous mettez le pain à griller.

Les rôties

Sur du pain de ménage, coupez des tartines d'un centimètre d'épaisseur, que vous partagerez en petits croutons carrés d'environ 5 centimètres. Mettez-en autant que vous avez de convives.

Posez-les sur le gril, et faites-les griller bien dorés, des deux côtés.

Garnissez-en alors le fond de votre plat — un plat creux — bien chauffé.

Pour servir

La sauce étant liée à point, tout en restant légère, mettez les morceaux de poisson sur les rôties, avec les oignons autour. Enlevez l'ail, le bouquet, et versez la sauce sur le tout.

Servez avec assiettes très chaudes.

Observations

Le liquide doit avoir réduit presque de moitié ; la sauce, au moment de servir, doit rester claire, légère.

LA VIEILLE CATHERINE.

FAUX VIEUX COGNAC

Comment s'obtient la vieille eau-de-vie, le vieux cognac ? En leur laissant le temps de vieillir, dira-t-on. C'est le procédé honnête ; mais ce n'est pas celui, paraît-il, dont usent certains négociants parisiens quand ils ont à répondre à des demandes de vieilles eaux-de-vie qu'ils ne possèdent pas en cave. Ils emploient une recette beaucoup plus expéditive que l'un d'eux a bien voulu nous révéler. Voici les proportions pour un fût de 30 à 35 litres d'eau-de-vie :

Mettre 2 kilog. de cassonnade dans 3 litres d'eau, porter à ébullition et passer. Ajouter une infusion de 20 grammes de thé.

Verser ce mélange dans le fût et remuer vivement.

Par ce procédé, on rend le cognac à 3 fr. le litre aussi fin que celui vendu dans beaucoup de maisons 6 à 8 francs.



POULET DE GRAIN EN COCOTTE

DE divers côtés on nous demande la recette des « poulets de grain » en cocotte servis dans la terrine même avec un tas de bons petits légumes, que l'on mange en ce moment dans tous les grands restaurants de Paris.

Le poulet de grain, ainsi servi « avec un tas de petits légumes », est une variété du poulet « à la fermière », dont nous avons donné une recette le 15 juin 1894.

Voici la recette du poulet en cocotte ordinaire qui est un poulet cuit dans une casserole en terre avec un soupçon de beurre, du lard, des pommes de terre et quelques oignons. La préparation est fort simple, et avec les excellents poulets nouveaux et les jeunes pommes de terre que l'on a en ce moment, le résultat est excellent.

Proportions

Pour un jeune poulet pesant environ 700 grammes :

100 grammes de lard de poitrine frais ;

20 — beurre ;

250 — pommes de terre ;

7 ou 8 petits oignons ;

Sel, poivre, persil.

Pour colorer

Prenez une casserole en terre vernissée intérieurement, comme celle des petites marmites. La cuisson devant s'opérer à feu vif, la terre doit être assez épaisse. D'autre part, la cocotte doit être assez large pour que le poulet y tienne à l'aise et que les pommes de terre ne soient pas trop les unes sur les autres. Pas trop large

cependant, car alors la graisse réduirait trop vite et les pommes de terre attacheraient. Pour un jeune poulet de la grosseur indiquée, une bonne dimension est 20 à 22 centimètres de diamètre environ.

Mettez dedans vos 20 grammes de beurre; placez sur un assez bon feu, et dès que le beurre est bien chaud, ajoutez le lard coupé en dés d'à peu près trois quarts de centimètre, puis les petits oignons.

Laissez prendre couleur pendant 4 ou 5 minutes : lard et oignons doivent à peine blondir.

Ajoutez alors le poulet bridé comme pour une entrée ordinaire, et que vous avez légèrement salé et poivré à l'intérieur. Posez-le sur le dos, c'est-à-dire la pointe du bréchet en l'air. Couvrez la casserole.

Laissez ainsi le poulet suer pendant 10 minutes, sans découvrir la casserole, à feu assez vif. Il faut une casserole fermant hermétiquement, afin que la buée qui se dégage du poulet ne s'échappe point et que le lard fondu ne réduise pas. Vous n'ajouterez en effet aucun liquide, et la graisse qui se trouve actuellement dans la casserole doit suffire à la cuisson totale du poulet et à celle des pommes de terre que vous ajouterez tout à l'heure.

Au bout de 8 à 10 minutes, le poulet doit être bien gonflé, et le côté qui touchait le fond de la casserole est légèrement coloré.

La cuisson

Retournez alors en partie le poulet de façon qu'il touche maintenant le fond de la casserole non plus par le plein de son dos, mais par un côté... qu'il soit « sur le flanc ».

Ajoutez autour les abatis, puis 250 gr. de pommes de terre pas trop grosses. Si les pommes de terre n'ont pas plus de 4 centimètres de longueur sur 1 centimètre

environ d'épaisseur, vous pouvez les mettre entières; sinon, il faut les fendre en deux ou en quatre.

Couvrez bien la casserole, et mettez à bon feu. A partir de ce moment, il doit suffire de 20 minutes pour cuire le tout.

Au bout de 7 ou 8 minutes, tournez le poulet sur l'autre côté, et sautez un peu les pommes de terre.

Laissez-le cuire ainsi 7 ou 8 minutes, puis ramenez-le dans sa première position, en sautant une seconde fois les pommes de terre.

Au bout de 5 nouvelles minutes, les 20 minutes sont écoulées : le poulet est cuit, il doit être agréablement doré ainsi que les pommes de terre. Enlevez les abatis, salez, poivrez, saupoudrez de persil haché et servez immédiatement dans la casserole de terre même.

Observations

Il doit y avoir à peine de sauce, le beurre et le lard fondu ayant été absorbés par les pommes de terre qui doivent être bien dorées.

Si l'opération a été bien menée, tout le jus du poulet est resté à l'intérieur.

Il faut éviter, quand on retourne le poulet, pendant la cuisson, de le mettre debout. Car alors son jus coulerait et mouillerait les pommes de terre et celles-ci se mettraient en purée.

Dans les restaurants, on ajoute parfois au moment de servir un peu de glace de viande délayée avec le jus du poulet ou même un peu de bouillon. On a ainsi plus de sauce, elle est plus corsée, mais c'est un perfectionnement (?) que tout le monde n'aime pas.

MAZARIN.

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

LES ENTORSES

I

Nous voici dans la saison des entorses : chemins de fer, escaliers d'hôtel, montagnes, nous réservent ces surprises au moment où l'on s'y attend le moins.

L'aventure est d'autant plus désagréable qu'on est d'ordinaire fort embarrassé sur le traitement à suivre. On hésite entre les loctions chaudes et les compresses glacées ; et, si l'on se trouve en quelque coin de l'Engadine ou de l'Oberland, on n'a guère d'autre ressource, après avoir essayé tous les remèdes soi-disant infaillibles des guides sorciers et des rebouteux du pays, que de monter en sleeping et de rentrer chez soi. C'est, il est vrai, la seule chose à faire dans les cas d'entorse compliquée de graves déchirures.

Mais les *entorses simples* sont assez faciles à guérir, grâce à des procédés fort ingénieux qui sont trop peu connus.



Pour bien comprendre la médication dont nous allons parler, il faut savoir exactement ce qu'est l'entorse. J'en emprunte la définition à l'un des plus récents traités de massage.

L'entorse est le déplacement partiel, brusque, momentané, des surfaces articulaires. C'est le résultat d'une « luxation avortée ». On la reconnaît généralement, à ce qu'au moment où la douleur se produit le pied ne présente aucune saillie osseuse.

Elle est produite par des mouvements faux ou forcés résultant, soit d'une violence extérieure (chute habituellement), soit d'une contraction trop énergique des muscles. La peau reste saine, et les surfaces de l'articulation reprennent immédiatement en totalité ou en partie leurs rapports normaux.

Mais à l'intérieur même de l'articulation,

les désordres sont nombreux et variés. Le tissu cellulaire est plus ou moins déchiré, les muscles et les ligaments sont parfois rompus. Les vaisseaux sanguins et les nerfs sont d'ordinaire à l'abri d'une rupture, grâce à leur élasticité. Chez les personnes âgées, cependant, ces vaisseaux — les artères surtout — sont moins élastiques et par conséquent plus sujets à rupture.

En tout cas, il y a presque toujours rupture des vaisseaux capillaires, d'où hémorragie au centre ou sur les parties latérales de l'articulation.

Dans l'entorse *simple* — la seule dont nous nous occupions — cette hémorragie semble être la cause principale, unique même, de la douleur. Le sang, s'épanchant hors des vaisseaux, se coagule ; et le caillot qui se forme dans l'articulation y produit la même gêne qu'un grain de sable : la chose est aisée à comprendre. Il en résulte du gonflement, et dès lors une pression sur certains petits nerfs, pression qui provoque, croit-on, la douleur.

Le caillot de sang, voilà donc l'ennemi.



Pendant longtemps on n'employait comme remède que les compresses : compresses d'eau froide ou d'eau chaude, d'eau-de-vie camphrée, d'eau blanche, ou même de substances narcotiques. Parfois on recourait aux sangsues.

Des empiriques, au nombre desquels une religieuse bien connue, ont acquis une certaine notoriété par des applications d'emplâtres belladonnés dont l'efficacité, due entièrement à la compression produite par le poids du mastic employé, est contestée par les médecins sérieux. Dans les Alpes, on préconise surtout les compresses d'arnica qui présentent un grave inconvénient : la teinture d'arnica est rarement obtenue à l'état de pureté ; elle contient alors une substance irritante, susceptible de provoquer des érysipèles très étendus.

On recommande encore de presser la région malade avec une bande de caoutchouc.

Ce procédé aussi laisse beaucoup à désirer. Si la bande est bien serrée, elle est mal supportée par le malade ; si elle l'est insuffisamment, elle ne produit aucun résultat. Les chirurgiens ne reconnaissent son opportunité qu'à la condition de l'employer d'une façon intermittente, et concurremment avec un autre traitement.



Ces divers remèdes agissent de deux façons.

L'eau très chaude active la circulation des vaisseaux capillaires qui dès lors charrient et disséminent plus vite le sang épanché. L'eau froide, par la réaction de chaleur qu'elle occasionne, produit le même effet ; mais on ne peut y recourir d'une manière continue : son emploi, outre qu'il devient très douloureux, occasionne chez les sujets prédisposés du rhumatisme local.

Quant aux compresses, elles vident les vaisseaux capillaires, mais elles ne chassent pas activement le sang épanché. Leur effet est dû uniquement à la pression, et les différentes drogues dont on les imprègne ne sont d'aucune utilité, car elles ne traversent pas l'épiderme. Tout au plus peut-on dire qu'un bandage mouillé est plus adhérent qu'un bandage sec et comprimé mieux. Il suffit dès lors de l'imbiber d'eau.

En résumé tous ces remèdes ont le défaut de ne point prendre le taureau par les cornes, et d'agir avec une extrême lenteur. Ils satisfont l'esprit du malade et de son entourage, sans avoir en eux-mêmes une action vraiment curative.



Il faut donc un moyen plus énergique pour expulser le sang épanché dans l'articulation, comme je l'expliquais tout à l'heure. Or, il n'y en a pas d'autre que le massage.

Justement préoccupés des résultats incontestables obtenus par certains rebouteurs, les médecins ont voulu se rendre compte scientifiquement des effets du massage. L'expérience est aussi simple que concluante.

Avec une petite seringue, on injecte de l'encre de Chine dans les deux genoux d'un chien. Un des genoux seulement est massé, puis l'animal est sacrifié. Du côté qui n'a pas été massé, l'encre se trouve encore dans l'articulation ; du côté massé, au contraire, elle a disparu : elle est remontée jusqu'à l'aîne et a été absorbée par les ganglions lymphatiques où l'on peut la retrouver en totalité.

On voit donc qu'en soumettant au massage une articulation atteinte d'entorse, on peut obtenir la *résorption* du liquide épanché, c'est-à-dire refouler le sang qui se trouve arrêté dans l'articulation vers les points où il peut être le plus facilement absorbé par le tissu cellulaire et le système lymphatique.

Je montrerai dans une prochaine causerie que chacune de nous peut, à l'occasion, pratiquer ce massage avec la plus grande facilité.

Doctoresse EVA.



LES GLAÇONS PARISIENS

Il y a deux ans, à peu près à cette époque, le Conseil d'hygiène émettait le vœu de voir la glace destinée à l'alimentation fabriquée exclusivement avec de l'eau stérilisée. La glace des lacs du Bois-de-Boulogne et de Vincennes, que l'on consomme à Paris, est, en effet, tout aussi riche en microbes que l'eau à la température ordinaire.

La création des glaçons parisiens que nous avons signalée dans notre dernier numéro doit donner satisfaction complète à ce souhait du Conseil d'hygiène : Sous ce nom, on vend depuis quelques semaines des cônes de glace artificielle fabriquée avec de l'eau de source stérilisée. Autre avantage : ces cônes sont livrés enveloppés dans une gaine de feutre qui les protège contre la température extérieure et les met à l'abri d'une fusion trop rapide.



CHIFFONS

Le succès des encolures de lingerie, du reste fort appropriées à la saison, s'affirme de plus en plus. Le petit bout de dentelle ou de batiste redevient le complément obligatoire d'un corsage foncé et bientôt, si cela continue, nous nous demanderons comment nous avons pu nous en dispenser toutes ces dernières années.

Chez les lingères on ne voit que parures composées du col et des poignets auxquels est jointe souvent une bande assortie qu'on pose sur le devant des blouses, comme une patte rapportée.

Ces parures sont très variées : on y associe surtout la broderie avec la valencienne, cette dernière bien teintée, selon la mode actuelle. Pour les petites blouses simples de foulard ou de lainage, on fait ces parures très simples afin de pouvoir les blanchir souvent et facilement ; toutes les combinaisons de petits plis et d'entre-deux jadis en usage pour orner les camisoles de nos mères sont ainsi employées de nouveau. Il y a seulement une modernisation à observer : c'est la hauteur des encolures. Les cols et colerettes sont toujours surélevés par un très grand poignet au-dessus duquel ils rabattent ou s'épanouissent en plissés, en petites pointes aigües, en mignons créneaux, etc.

Les couturières tirent grand parti de cette mode de lingerie pour leurs garnitures de corsages. J'ai noté, chez Mlle Pacaud, une bien jolie toilette en crêpon de soie pékiné jaune et blanc ; le corsage blouse était simplement orné d'une large bande dite « lingerie » posée sur le gros pli du devant, avec deux bandes semblables en forme d'épaulettes-pattes sur les emmanchures. Mais ces bandes étaient entièrement en entre-deux de valencienne jaune reliés seulement par un très mince intervalle de claire mouseline plissée, et encadrés d'une dentelle assez haute, légèrement badinée. Encolure

très haute, formée de la même disposition, posée en travers, et fermée derrière sous un nœud de ruban à grosses coques.

Par parenthèse les grands nœuds en large ruban, avec pans un peu longs, sont très employés sur les encolures, par derrière, pour les tours de cous, les petits collets courts, et tous les riens de tulle et de gaze avec lesquelles on achève maintenant une toilette.

Pour en revenir aux parures de lingerie « lavables » on les fait encore en batiste de couleur ou de fantaisie, avec le simple ourlet à jours, ou plissées avec, au bord, la petite valencienne jaune. J'ai vu ainsi de très pimpantes petites chemisettes pour intérieurs de vestes : les devants sont froncés à l'encolure ; le col est figuré par un haut poignet droit au-dessus duquel rabat en colerette un double plissé, large d'un peu plus de deux doigts, ourlé de valencienne. Devant, une bande étroite avec boutonnieres et boutons apparents, bordée de chaque côté du même petit plissé doubletout froufrouant. En teintes unies et pâles, bleu, rose, mauve, les chemisettes avec cette dentelle jaune sont très gentilles et faciles à faire.

Comme également facile à faire à la maison, je signale un amour de petit vêtement bien commode pour jeter sur les épaules au Casino ou dans le parc. Imaginez une pèlerine courte en taffetas noir tout chiné de bouquets imprimés, avec un grand capuchon de religieuse couvrant toutes les épaules et pouvant se rabattre sur la tête.

Pèlerine et capuchon sont bordés d'une ruche de tulle point esprit noir, beaucoup plus volumineuse pour le tour du capuchon que pour celui de la pèlerine. Grosse ruche double autour de l'encolure, terminée par deux longs pans en ruban noir qu'on noue sous le menton. Le capuchon n'est pas doublé, ce genre de taffetas étant sans envers.

La pèlerine est froncée simplement à l'encolure, à la bonne femme.

Rien de plus XVIII^e siècle, sur une robe de linon blanc, que ce petit coqueluchon de grand' mère.

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
— — — — —	3	50
Civet de chevreuil. 1/2 —	2	10
— — — — —	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	35
— de canard 2 —	6	30
— — — — —	1	35
Galantine de volaille. 1/2 boîte	3	25
— de gibiers divers. boîtes n° 1	»	70
— — — — —	2	» 95
— — — — —	3	1 50
Poulet de Bresse à la gelée entier	5	50
— — — — —	1/2..	3 50
— — — — —	1/4..	2 »
Poulet Marengo. 1/2 boîte	4	80
Fricassée de poulet. boîte	3	60

CONSERVES DE POISSONS MARINÉS ACCOMMODÉS ET AU NATUREL

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

LA CAMPAGNE EN ÉTÉ

Cette pratique de la villégiature est, pour les fortunes modestes, la plus désastreuse des habitudes, il est facile de le démontrer.

Si un séjour prolongé à la campagne ou au bord de la mer constitue de précieuses ressources pour les individus qui se sont étioles dans l'atmosphère impure des quartiers populeux des villes, un séjour d'un mois seulement est plutôt dangereux ; il faut subir la période d'acclimatement accompagnée de malaises et de fatigues, et c'est quand cette période est passée qu'il faut justement revenir.

Au lieu de ces voyages minuscules, qu'une mode absurde impose aujourd'hui à tous, ne serait-il pas plus sage, plus hygiénique, de consacrer la moitié

de la dépense qu'ils nécessitent à un traitement thérapeutique destiné à lutter contre l'affaiblissement, le vieillissement prématuré qui, dans les grandes villes, frappe les individus de tout âge ?

L'usage, pendant un mois ou deux, du *Vin Désiles* après les repas produit un rajeunissement inespéré, un relèvement de toute l'économie, et pourquoi s'en étonner, puisqu'il est prouvé que le *Vin Désiles* par la kola la coca, le phosphate de chaux, fournit des éléments de reconstitution à tous les tissus et remonte en quelque sorte la machine humaine.

Dr HADET.

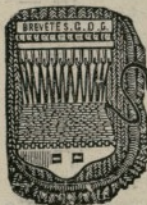
P.-S. — Le *Vin Désiles* se trouve dans toutes les pharmacies ; son prix est de 5 francs. — En envoyant un mandat de pareille somme au Directeur du Dépôt Central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, on le reçoit *franco* à domicile.

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. GUÉROULT, Succ^r
9, rue de la Petite-Truandorie (Halles centrales, 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.*
CONTRE MANDAT OU TIMBRES-POSTES
Seul Concessionnaire : L. WEISER
12, Rue Martel, PARIS. GROS et DETAIL.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé
Infaillible, 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, 0 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, bly. Bonne-Nouvelle ; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

BELLES ÉCREVISSES DE L'ODER

ENVOI PAR COLIS POSTAL

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

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

Organe des Pêcheurs à la ligne
Bi-Mensuel, 5 FR. PAR AN
12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

A CÉDER DE SUITE :

Hôtel du Grand Cerf et des Vosges

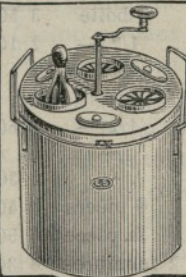
A NANCY

Ancienne maison, bien connue dans la région. — Conditions avantageuses.

S'adresser à M. MALTER, ancien avoué, rue de Serre, 3, à NANCY (M.-et-M.).

LESSIVE-IRIS

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



GLACIÈRE

DES
CHATEAUX
et des Campagnes

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

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

LINGE OUVRAGÉ

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

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

PATE ÉPILATOIRE DUSSEK

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 — DUSSEK, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS.—IMP. CHARLES SCHLAEER, 237, RUE SAINT-HONORE

COURRIER

Baronne de V. — La sauce mousseline est une hollandaise ordinaire à laquelle on incorpore de la crème fouettée au moment de servir : 1 décilitre de crème pour 2 jaunes d'œuf et 150 gr. de beurre. — Pour les palmiers, faites du feuilletage à 3 tours ; donnez 3 autres tours en saupoudrant légèrement de sucre. Abaissez alors à une épaisseur de 6 ou 7 millimètres et découpez en forme de V. Posez sur plaque mouillée, saupoudrez de sucre et cuisez à four chaud.

*

B. D., à Rouen. — Adressez-vous à Mlle Pacaud, 55, rue St-Lazare. Elle fait le costume en alpaga ou mohair, de superbe qualité, comprenant jaquette et jupe à baguettes piquées, doublées soie, avec la blouse en petite soie fantaisie, le tout allant en perfection pour 225 fr.

*

Besançon. — La recette des pets de nonnes ou beignets soufflés a paru récemment.

*

M. G. — Pour préparer des cornichons à l'eau salée, faites une saumure à raison de 50 gr. de sel par litre. Ajoutez des sommités de fenouil, anis, persil, estragon ; en tout 50 gr. par litre. Faites bouillir, retirez du feu et laissez refroidir en couvrant la casserole. Quand c'est froid, passez

à travers une mousseline dans un pot de grès. Ajoutez les cornichons brossés et lavés. Laissez 20 jours sans remuer, en couvrant d'un linge. Prenez les cornichons avec une cuiller en bois ou une écumoire émaillée. Si vous y trempez les mains, la moisissure apparaît.

*

V. — Les recettes de cocktail sont très variables. Voici une formule fréquemment usitée. Une cuillère à café de Rogart's bitter, 1 demi petit verre à liqueur d'orgeat, 1 cuillère à café de curaçao, le quart d'un reste de citron, 2 petits verres de gin, 1 cuillère à bouche de glace pilée. Agiter fortement dans le shaker et passer dans un verre moyen.

*

C. V. — Vous pouvez faire une crème bavaise de la manière suivante : blanchir et monder 500 gr. amandes, les broyer au mortier en ajoutant petit à petit environ un quart de litre d'eau. Mouiller ensuite avec 3/4 de litre d'eau et passer le tout à travers un torchon. Dans ce lait d'amandes ajouter 6 feuilles de gélatine, 9 jaunes délayés avec 300 gr. de sucre, un parfum quelconque : kirsch, cognac, vanille. Travailler comme une crème et faire chauffer jusqu'à ébullition. Mettre en moule et faire prendre sur glace.



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 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.

L'UNION

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

Rentes Viagères

Garanties : CENT VINGT-DEUX Millions
16, 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



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

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

LA CRÈME EXPRESS EST LA 1^{re} MARQUE
SE DÉFIER DES CONTREFAÇONS

POMMADE DERMATIQUE MOULIN



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

Piolet SAVON ROYAL
DE THRIDACE
PARIS SAVON VELOUTINE
Recommandés par les médecins p^r Hygiène de la Peau et Beauté du Teint.



NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE
A CROCHETS MOBILES

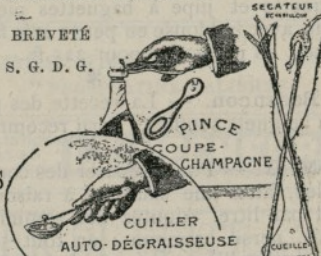
G. BAY

BREVETÉ
S. G. D. G.

16, Cour des

Petites-Ecuries

« PARIS »



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.

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.

COURRIER

Le Havre. — La teinte grise des soles au vin blanc tient surtout à ce que l'on emploie du vin trop acide; employez du bon vin blanc de Graves. Nous donnerons prochainement la sole Marguery.

— Le poulet chasseur a paru en 1893.

*

E. C. — Œufs brouillés aux champignons: Coupez les champignons sans les éplucher, les passer au beurre et les ajouter aux œufs quand ces derniers sont presque cuits.

*

J. R. — Prenez des prunes pas trop mûres, et piquez-les de nombreux petits trous avec une épingle. Mettez-les à mesure dans un poêlon en cuivre étamé rempli d'eau froide: 5 litres d'eau pour 2 kilos de prunes. Faites bouillir pas trop vite. Quand elles montent, enlevez-les — en évitant de le faire avec un ustensile étamé — et mettez-les dans l'eau fraîche. Quand elles sont refroidies, égouttez-les deux heures, mettez dans un bocal, couvrez d'eau-de-vie à 45 degrés et ajoutez du sucre pendant deux ou trois jours, jusqu'à ce qu'il ne se dissolve plus. Couvrez et

tenez au sec. Vous ne pouvez obtenir la teinte verte qu'ont les prunes du commerce qu'en ajoutant un colorant artificiel.

*

M. B. — Si votre galette est mal cuite au cen-Bellesmes. — Nous avons donné la recette du gâteau de Lorient. — Bonne note est prise de vos desiderata.

*

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

*

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

*

Nouvelle abonnée. — Nous donnerons incessamment une recette très complète de la sole Marguery.

*

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

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.

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. — 23 ANS DE SUCCÈS.

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

COURRIER

M. G. — Pour cuire les œufs durs : les plonger dans l'eau *bouillante* et laisser bouillir dix minutes. — Confiture de fraises : 500 grammes fraises, 250 à 300 grammes sucre suivant l'état des fruits. Faire macérer les fraises dans du sucre cristallisé pendant 24 heures. Au bout de ce temps faire le sirop à 29 degrés, à chaud, puis y tremper les fraises, sans qu'il soit trop chaud pour bien les en imbiber. Retirer les fraises sur le tamis ; le lendemain réchauffer le sirop, y ajouter les fraises et laisser bouillir 3 ou 4 minutes.

*

L. P. — Pour conserver les truffes, les brosser, les peler et les mettre en boîtes avec leurs pe-

lures et un soupçon de sel et d'épices. Remplir de Madère au tiers de hauteur, souder et mettre dans l'eau bouillante : une heure et quart pour les boîtes d'un litre, trois quarts d'heure pour celles d'un demi-litre. Cette opération doit se faire du 15 novembre environ à la fin de décembre. Les truffes mises en boîtes plus tard se conservent généralement mal.

*

G. M. G., Vosges. — La recette de terrine de lapin sauvage que nous avons publiée peut s'appliquer au lapin domestique. — Bonne note est prise pour le salmis de canard.

AVIS AUX GOURMETS
LOUIS KAH & C^{IE}
 BOUCHERS-CHARCUTIERS à DINGSHEIM
 (PRÈS STRASBOURG)
VÉRITABLES SAUCISSES & CERVELAS DE STRASBOURG
Jambon, Lard et Choucroute du Pays
 Tous Produits garantis de premier choix
 ENVOI PAR COLIS POSTAUX
 Prix courant franco sur demande

NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison
Immédiate
 par les **Pilules Antinévralgiques du D^r CRONIER**
 Boîte : 3 fr. (envoi 1^{re}). — Ph^{ie} 23, Rue de la Monnaie, Paris.

RHUMES négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
 par les **Pilules du D^r LANCELOT**. 1^{re} 50 et 2^{de} 50
 Ph^{ie} Française, 1, pl. de la République, Paris.

CURAÇAO MARNIER

ÉCHANTILLONS

Tous nos abonnés de Paris trouveront en notre bureau des Échantillons de la contenance de 1/30^e de litre.

Moyennant 0 fr. 60 centimes, nous les enverrons franco par la post^e en province.



PARIS

La bouteille de Curaçao Marnier se vend à Paris de 7 à 8 francs la bouteille, suivant les magasins.

Nous pouvons la faire obtenir à nos abonnés de Paris au prix de 6 fr. 50.

> EXPÉDITIONS <

Nous expédierons à nos abonnés de France aux conditions suivantes :

La caisse de 12 bouteilles...	68 francs.
— 6 —	36 »
2 bouteilles (par colis postal)	13 francs.
4 demi-bouteilles —	14 »

Tous ces prix s'entendent : *franco à domicile*, c'est-à-dire *droits de régie ou d'octroi, port et emballage compris*.

> EXPORTATION <

Excepté en Angleterre et dans l'Amérique du Nord, où la vente est concédée à un agent général, nous expédierons dans tous les pays du monde aux conditions suivantes :

La caisse de 12 bouteilles.....	56 francs.
— 6 —	30 »

Franco d'emballage. — Port et droits de douane à la charge du destinataire.

RÈGLEMENT

Pour éviter les frais de recouvrement et la tenue d'une comptabilité compliquée, il ne sera donné suite qu'aux demandes accompagnées du montant de la commande en un mandat-poste ou une valeur à vue sur Paris. — *Bien indiquer la gare desservant le domicile du destinataire.*