

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

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

## SOMMAIRE

*Cours de M. Colombi :* Ragoût de mouton.  
*Recettes :* Filets de sole Marguery — Aubergines à la Nimoise — Pêches flambées — Truite à la Rollinat.  
*Menus.*  
*Août gastronomique* (Première quinzaine).  
*Variétés :* " Mustard and Cress. "  
*Hygiène :* Les entorses (2<sup>e</sup> article).  
*Chiffons.*  
*Courrier.*

## ➤ RENOUVELLEMENTS ◀

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

Le 15 août, 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.

\*\*\*\*\*

Les Bureaux du "POT-AU-FEU"

SONT TRANSFÉRÉS

265, RUE SAINT-HONORÉ, 265

## COURRIER

Mme J. G., Lagny. — L'orthographe exacte de ces tartes anglaises est « pies ». Voici la recette de cette pâte : 1 livre farine et 3/4 livre de beurre ; une cuillerée à soupe de sucre et 1/3 de pinte d'eau environ. Frotter le beurre dans la farine bien sèche, ajouter le sucre et mêler le tout en une pâte ferme avec l'eau. Rouler deux ou trois fois, en pliant chaque fois la pâte.

A. G. — Voici une autre recette de café glacé : faire du café avec 1 litre d'eau et 75 grammes de café, ajouter 200 grammes de sucre : ce mélange doit marquer environ 10 degrés au pèse sirop. Passer à l'étamine et faire prendre dans la sorbetière en détachant les parties prises moins souvent que pour une glace ordinaire — Pour le chocolat glacé, faites du chocolat au lait, sucrez-le à 12 degrés, et faites prendre à la sorbetière — Les bouchées Félicia peuvent se manger entre le poisson et la première entrée ou avant le rôti.

D. — Pour les œufs pochés au jus, faire fondre un peu de glace de viande avec du vin blanc, lier avec beurre et jus de citron et verser sur des œufs pochés ordinaires. — Pour le sœufs frits, il faut friture presque fumante.

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.



# AMBRE ROYAL

PARFUM EXTRA-FIN

composé par **VIOLET**, Parfumeur  
29, Boulevard des Italiens, PARIS.

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

## 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.

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.



# Menu

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

ŒUFS A LA BÉCHAMEL  
POULET EN COCOTTE  
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE AUX CHOUX NOUVEAUX  
TRUITE AU COURT BOUILLON  
COTE 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

ŒUFS POCHÉS A LA SOUBISE  
MATELOTE DE MARINIERS  
ESCALOPES DE VEAU AU JUS  
CAROTTES A LA VICHY  
FROMAGE A LA CRÈME

## 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 : 80 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<sup>ME</sup> LÉOTY

CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8  
PARIS

ROUGE ✧ ANTISEPTIQUE DE TOILETTE

Contre boutons, coupures,  
piqûres, etc.

**CHLOROL-MARYE**  
INODORE

CONCENTRÉ (BLEU)

Avec 1 litre on prépare 400 l. de DÉSINFECTANT

Pour lavage des appartements, communs, écuries. Propreté des

SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE APPLIQUÉE, 7, rue des Petites-Ecuries, PARIS — malades, nourrissons, etc.



PURÉE & FARINE  
de Marrons  
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETS  
Vendu en Pots élégants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Compétitions  
demandez un **Echantillon d'essai GRATUIT**  
Joignez 0.20 pour port, en timbres. — COMMISSION UNIVERSELLE, 16, rue de la Sorbonne, Paris

CRÈME CÉVENOLE  
AUX MARRONS GLACÉS

86,000 PIANOS 86,000  
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

14 bis, Boul'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  
fluidifiant 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 ÉPICIERS

BAUME DERMIQUE  
ADOUCIT LA PEAU  
PRÉVIENT LES ENGELURES  
ED. PINAUD  
87, B' d' Strasbourg, PARIS

JAMBONS  
COLEMAN

MARQUE  
"GENUINE"



4  
MÉDAILLES  
D'OR

2  
GRS DIPLOMES

D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

TRENTE-SIXIÈME ANNÉE

LA MODE ILLUSTRÉE

Journal de la Famille

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

PARAISANT CHAQUE DIMANCHE

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

Dessins de Modes les plus élégants

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

Beaux-Arts, Nouvelles, Chroniques.

ABONNEMENT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES

PREMIÈRE ÉDITION

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

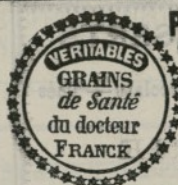
3 mois 6 mois 12 mois.

Paris et Seine..... 3 fr. 6 fr. 12 fr.

Départements..... 3 fr. 50 7 fr. 14 fr.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION, 56, RUE JACOB, PARIS

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



PURGATIFS ET DÉPURATIFS

CONSTIPATION, MIGRAINE, CONGESTIONS, etc.

Très contrefaits et imités sous d'autres noms

EXIGER les VÉRITABLES

avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs

et le nom du Docteur FRANK

1<sup>re</sup> 50 la 1/2 boîte (50 gr.). 3<sup>re</sup> la boîte (105 gr.)

TOUTES LES PHARMACIES.



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

Précieuse. Bile, calculs, foie, gastralgies, goutte

Rigolette. Appauvrissement du sang, débilités.

Désirée. Constipation, coliques néphrétiques, calculs

Magdeleine. Foie, reins, gravelle, diabète.

Dominique. Asthme, chloro-anémie, débilités.

Impératrice. Estomac. Eau de table parfaite.

Très agréables à boire. Une Bouteille par jour.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX & VALS, Arêche.

Envoi direct contre mandat-postal

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





## Filets de Sole Marguery

**N**ous a souvent demandé de donner la recette de « la sole Marguery », c'est-à-dire la préparation des filets de sole devenue aujourd'hui un plat fort réputé et qui est, comme on sait, une des attractions de table d'un de nos grands restaurants parisiens.

Nous pouvons donner à nos lectrices l'assurance qu'en suivant nos indications — très détaillées, mais nous devons avoir aussi en vue les débutantes — elles réussiront ce fameux plat que, il y a quelques jours, nous avons nous-même dégusté « sur place ».

M. Marguery, avec la plus aimable obligeance, s'est mis à notre disposition pour nous fournir toutes les indications dont nous avions besoin.

Soles, moules, crevettes sont excellentes en cette saison : c'était donc le moment de publier une recette tant désirée, en la mettant à la portée des cuisines privées.

### Proportions

Pour 3 ou 4 personnes.

1 sole pesant 1 livre brut ou 2 soles formant même poids ;

1/2 litre de moules ;

100 grammes de bon beurre fin, *au moins* ;

20 grammes de farine ou 2 cuillerées à bouche rases ;

1 jaune d'œuf frais ;

1 décilitre de vin blanc, soit un demi-verre ;

1 décilitre d'eau de moules ;

3 cuillerées à bouche de crème douce ;

1 petit oignon pesant, épluché, 20 gr. ;

1 cuillerée à bouche d'épluchures de champignons ;

Persil, thym, poivre.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.

### Les filets de sole

La sole étant vidée et nettoyée, enlevez-en les deux peaux. Avec un petit couteau de cuisine, pointu et bien affilé, tracez une incision sur tout le long de l'arête du milieu et sur les côtés, à la naissance des nageoires, afin de mieux détacher les filets.

Glissez maintenant votre couteau à plat, sous les chairs, en raclant les arêtes transversales, depuis le milieu de la sole jusqu'aux nageoires, et enlevez ainsi les 4 filets successivement.

Parez-les, c'est-à-dire, enlevez tout ce qui n'est pas la chair bien nette et d'un seul tenant. Ce n'est pas perdu puisqu'on s'en sert pour le court-bouillon.

Posez les filets bien propres sur une assiette et préparez le court-bouillon avec les arêtes et les parures.

### Le court-bouillon

Prenez une petite casserole pouvant contenir un demi-litre ; mettez-y l'oignon coupé en minces rondelles, et les pelures de champignon avec gros comme une noix de votre beurre, environ 10 grammes. Posez sur feu modéré et faites cuire sans colorer pendant 4 ou 5 minutes. Ajoutez les arêtes, la tête et les débris de la sole, divisés en morceaux, une branche de persil, un brin de thym, une bonne pincée de poivre, et le demi-verre de vin blanc. Couvrez bien la casserole et laissez bouillir tranquillement pendant 20 à 25 minutes, à petit feu.

Dès que votre court-bouillon est en train, vous préparez vos moules.

### Les moules

Elles doivent être ratissées et lavées d'avance, à plusieurs eaux. Mettez-les dans



une casserole proportionnée, sans aucun liquide avec seulement un bon bouquet de persil et une branche de thym, une pincée de poivre.

Couvrez exactement la casserole et mettez-la sur feu très doux, afin que les moules s'ouvrent peu à peu et ne cuisent pas trop, ce qui les fait durcir et jaunir.

Sautez une ou deux fois la casserole, et dès que les moules sont toutes ouvertes, retirez du feu, enlevez les coquilles, en ayant soin d'égoutter leur eau au-dessus de la casserole pour ne pas la perdre.

Mettez les moules dans un bol que vous couvrez, et réservez toute l'eau qu'elles ont rendues et qui rend tout sel inutile.

Maintenant, préparez les crevettes.

### Les crevettes

Mettez les queues épluchées dans le bol aux moules, et jetez dans le mortier les « coffres » de crevettes, en résumé, les épluchures.

Ajoutez dans le mortier gros comme un œuf de pigeon de votre beurre, environ 30 grammes, et pilez bien ensemble ; c'est vite fait du reste.

Passez cette purée au tamis de crin, en vous aidant du champignon de bois. Raclez avec une cuiller l'intérieur du tamis pour recueillir le beurre qui y reste attaché. Mettez ce beurre de côté pour la liaison finale.

### La cuisson des filets

Beurrez, avec le doigt, le plat sur lequel vous servirez les moules, et qui doit aller au feu. Gros comme une noix de votre beurre suffira.

Rangez dans le plat les filets, et versez dessus le court-bouillon des arêtes passé soigneusement, plus un décilitre de l'eau rendue par les moules.

Couvrez le plat et mettez, si possible, au four pendant 7 ou 8 minutes, de façon que

le tout subisse une forte chaleur, mais sans bouillir. Sinon, posez le plat sur le feu, toujours couvert, et dès que l'ébullition commence, retirez-le sur le coin du fourneau, seulement au chaud.

Au bout de ce temps, égouttez *complètement* la cuisson des filets dans un bol, pour la sauce.

Arrangez, dans le même plat, les filets en biais : d'un côté du plat disposez une rangée de moules, et de l'autre un cordon de crevettes. Couvrez le plat et tenez-le au chaud.

Préparez la sauce.

### La sauce

Dans une petite casserole contenant un demi-litre — celle du court-bouillon, rincée et essuyée, si vous voulez, — mettez 20 gr. de farine et autant de beurre. Posez sur le feu pour réduire en pâte seulement, sans cuire, tandis que vous tournez avec la cuiller de bois.

Versez dans la casserole la cuisson des filets de sole en tournant très vivement pour bien délayer ; chauffez un peu plus fort, sans cesser de tourner vivement.

La sauce doit commencer à prendre consistance *sans avoir bouilli*, au bout de deux ou trois minutes.

Retirez-la du feu, et versez-en deux ou trois cuillerées peu à peu sur le jaune d'œuf préalablement délayé avec la crème dans une tasse.

Maintenant reversez cette liaison dans la casserole — hors du feu — en tournant vivement. Remettez la casserole sur le feu, en tournant toujours très vite, car c'est ce travail qui rend les sauces fines et onctueuses.

Ajoutez alors par petits morceaux, mais en même temps, tout le beurre qui vous reste et le beurre de crevettes.

Tournez rapidement avec la cuiller, re-



tirez du feu tout de suite, pour que le beurre ne tourne pas en huile.

Versez sur les filets et la garniture, qui doivent être absolument recouverts comme d'une crème.

### Le glaçage

Posez sur le plat une casserole chargée de charbons très ardents de façon à colorer promptement la surface du plat sans faire bouillir l'intérieur. Il faut deux minutes de vive chaleur, pas plus. On voit tout de suite se former une très mince pellicule qui boursofle en grosses cloches prenant très rapidement une teinte dorée. Il faut prendre garde que cette teinte ne tourne au brûlé, et retirer le plat pour le servir immédiatement.

Dans les maisons où l'on dispose du gaz, on expose le plat deux minutes sous la rampe grande ouverte.

On peut également, faire rougir au feu la pelle de cuisine et la promener au-dessus du plat, à un centimètre de distance, pour obtenir ce glaçage qui donne au mets sa touche finale.

Servez immédiatement avec assiettes bien chaudes.

### Observations

Pour la commodité du service, on pourra tenir au bain-marie la sauce jusqu'au moment de la verser sur les filets pour le glaçage.

Il est indispensable d'employer de bon vin blanc sans acidité.

La sauce ne peut que gagner à une augmentation de la quantité de beurre indiquée ci-dessus, comme minimum.

Cette sauce doit se rapprocher, comme couleur, de la crème à la vanille. Elle doit être très abondante ; au restaurant, il en reste dans le plat alors que chaque convive est servi. Sa consistance doit être liée et crémeuse, tout en restant légère.

LA VIEILLE CATHERINE.



## RAGOUT DE MOUTON

A LA BOURGEOISE

Cours de M. A. Colombié

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

Nous avons donné jadis le compte rendu d'une conférence de M. Driessens sur le ragoût de mouton ; ce fut même le premier article du *Pot-au-Feu*. Ce ragoût souleva quelques critiques. M. Victorien Sardou daigna même nous adresser une carte postale que nous sommes désolés de n'avoir point conservée. Mais la signature se composait uniquement d'un paragraphe, et nous n'avions pas reconnu l'écriture du maître. Comment supposer, en effet..... C'est un an plus tard seulement que M. Sardou eut l'occasion de nous demander si nous avions reçu sa carte postale. Le plus gourmet des académiciens ne nous pardonnait pas les carottes.

Nous donnons aujourd'hui le compte rendu d'un cours de M. Colombié sur un ragoût de mouton où il y a encore des carottes ! Nous implorons le pardon de l'Institut : nous donnons, un autre jour, le ragoût de mouton du *Pot-au-Feu*.

MESDAMES,

Nous allons faire aujourd'hui un ragoût de mouton à la bourgeoise.

### Proportions

1 kilog., environ, de haut de côtelettes ;  
150 grammes de carottes ;  
150 — de navets ;  
250 — de pommes de terre ;



100 grammes d'oignons ;  
 20 — de dégraisiss ;  
 30 — de beurre ;  
 10 — de sel ;  
 20 — de farine, soit une cuillerée  
 très pleine ;

Une pincée de sucre ;  
 1 bouquet garni ;  
 3/4 de litre d'eau ou de bouillon ;  
 2 décilitres de vin blanc.

Le haut de côtelettes ou poitrine, est désigné à Paris sous le nom de « parisienne ». Il fournit peu à manger. Si l'on désire un ragoût plus substantiel, on met moitié poitrine et moitié épaule.

Il faut avoir soin de choisir une viande dont la graisse soit bien blanche et fléchisse sous le doigt : c'est un signe de bonne qualité.

Je coupe la viande en morceaux carrés.

#### Faire revenir

Il est préférable d'employer un sautoir, c'est-à-dire une casserole large et basse à fond épais : la viande glace mieux.

Donc, dans un sautoir, ou, à défaut, dans une casserole ordinaire, je mets environ 20 grammes de graisse ou de dégraisiss ; il est absolument inutile d'employer du beurre dont le goût disparaîtrait dans celui de la graisse abondante que va rendre la viande.

Quand la graisse est bien chaude, j'y mets la viande en deux ou trois fois. Si je la mettais toute à la fois, elle ne serait pas saisie. Je laisse sur feu assez vif, et à casserole découverte, en remuant de temps à autre les morceaux pour qu'ils colorent bien sur toutes leurs faces.

Au bout de 7 ou 8 minutes, j'égoutte presque complètement la graisse de la casserole ; sans cela, je ferais une friture au lieu d'un sauté. Quelques minutes après, j'égoutte encore si c'est nécessaire.

Enfin après une vingtaine de minutes de sauté, la viande doit être suffisamment colorée. J'égoutte alors complètement la graisse, je saupoudre de sucre et je remue les morceaux en laissant au sucre le temps de caraméliser légèrement : quelques secondes suffisent. Puis je verse le vin blanc et je continue de chauffer, toujours à casserole découverte, jusqu'à ce que le liquide soit complètement réduit.

#### Singer et mouiller

A ce moment, je « singe », c'est-à-dire je saupoudre avec la farine, je remue un instant en évitant de la laisser roussir, et je mouille aussitôt avec l'eau ou le bouillon. Je porte à ébullition et j'écume. C'est le moment, si l'on veut, de changer de casserole, afin de passer la sauce. Je prends les morceaux de viande un à un pour les mettre dans l'autre casserole dans laquelle je verse ensuite tout le liquide, en le passant : je débarrasse ainsi la sauce des petits os qui peuvent s'y trouver.

J'ajoute alors le sel et le bouquet garni ; je couvre la casserole et je fais cuire à tout petit feu, de manière à entretenir un bouillonnement très léger.

A partir de ce moment, la cuisson doit durer 3 heures.

#### Glaçage des légumes

Pendant ce temps, je prépare les légumes que j'ajouterai seulement à la fin de la cuisson.

Je les fais glacer à part. Après avoir pelé très légèrement les carottes, je les fends en quatre et j'enlève toute la partie jaune de l'intérieur. Je pèle les navets et je les coupe comme les carottes. Puis je mets carottes et navets dans une poêle où j'ai fait fondre 30 grammes de beurre. Dans 10 minutes, j'ajouterai les oignons qui sont moins durs à cuire. Je laisse à feu doux, en sautant fréquemment la poêle, pour



dorer également tous les légumes. Au bout de 25 ou 30 minutes, ils doivent avoir absorbé tout le beurre et être bien glacés.

Je les tiens au chaud, et je les ajoute au ragoût une heure avant la fin de la cuisson.

### Les pommes de terre

Quant aux pommes de terre, je les ajoute seulement 20 ou 25 minutes avant la fin de la cuisson. Ce temps est suffisant, à condition de ne pas les prendre trop grosses : si on les fait cuire plus longtemps elles durcissent. En outre, elles fournissent toujours à la sauce une certaine quantité de fécule qui empêche la cuisson générale.

Il faut toujours les peler, quelque jeunes qu'elles soient.

### Le dressage

Le ragoût étant cuit, j'enlève le bouquet garni et je dégraisse la sauce en penchant la casserole, après quoi je poivre.

Je prends alors les morceaux que je range dans un plat creux. J'ajoute les légumes, et enfin je verse la sauce sur le tout.

Cette sauce ne doit pas être très épaisse ; elle doit avoir à peu près la consistance d'une demi-glace et être un peu plus liée qu'une sauce de bœuf à la mode.

MAZARIN.

### LES GLAÇONS PARISIENS

Nous voici en pleine canicule, signal d'une plus grande consommation de glace. Nous rappelons à nos lecteurs que les *glaçons parisiens*, fabriqués avec de l'eau stérilisée, leur offrent toute garantie au point de vue de la pureté. Livrés dans une gaine de feutre, ces glaçons ont en outre le privilège de se conserver beaucoup plus longtemps.

## Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS

FILETS MAIRE

POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL

GALANTINE DE HURE

SALADE AMÉRICAINE

GÂTEAU MOKA DE MÉNAGE

♦♦♦

POTAGE SAINT-GERMAIN

COQUILLES DE POISSON

LANGUE DE BŒUF BRAISÉE

POULET ROTI SUR CRESSON

PURÉE DE HARICOTS BLANCS NOUVEAUX

MÉRINGUES À LA CHANTILLY

ŒUFS À LA TRIPE

RAGOUT DE MOUTON

ESCALOPES DE VEAU À LA VIENNOISE

HARICOTS VERTS À LA POULETTE

SABLÉS PARISIENS, GROISELLES GIVRÉES

♦♦♦

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS

FILETS DE SOLE ORLY

PAIN DE FOIE DE VEAU

GIGOT ROTI

LAITUES AU JUS

GLACE AUX FRAISES

MOULES À LA MARINIÈRE

GOULASCH DE BŒUF

VEAU FROID EN GELÉE

SALADE DE HARICOTS VERTS

TARTE AUX POMMES

♦♦♦

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE

TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE

RIS DE VEAU EN FRICANDEAU

CANARD ROTI

CAROTTES À LA VICHY

PÊCHES FLAMBÉES

FILETS DE SOLE MARGUERY

POULET EN COCOTTE

SELLE DE MOUTON ROTIE

SALADE

BEIGNETS D'ABRICOTS

♦♦♦

POTAGE JULIENNE

CROQUETTES DE VEAU

ALOYAU ROTI

AUBERGINES À LA NIMOISE

MAYONNAISE DE LANGOUSTE

COMPOTE DE FRUITS FRAIS

**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.





## AOÛT GASTRONOMIQUE

### POISSON

La marée arrive, mais contrariée par le temps, d'où tendance à la hausse.

Un poisson reste pourtant abondant, la truite saumonée, à cause des conditions de sa capture : à 4 et 5 fr. le kilo. Mais la petite truite de rivière, difficile à transporter fraîche, conserve son prix de 8 fr. 50 à 9 fr. le kil.

La sole se maintient au cours de 4 fr. le kilo.

Assez abondants, les maquereaux valent de 40 à 50 cent. ; la petite espèce est en retard.

Le merlan devient rarissime, à 2 fr. 75 et même 3 fr. le kilo ; le bar et le mulet se voient peu.

Des dorades anglaises à 2 fr. 50 pièce.

Baisse sur les rougets de la Méditerranée ; de très jolis s'obtiennent à 2 fr. 50 ou 2 fr. 75 le kil.

Peu de sardine et point bonne.

L'éperlan est remonté à 1 fr. 50 la livre.

Toujours la langouste à 3 fr. 75 ou 4 fr. le kilo, bien pleine ; le homard de 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

La crevette rose reste entre 24 et 25 fr. le kilo, et pour avoir de bonne crevette grise, il faut mettre de 2 à 2 fr. 75.

La moule n'était pas abondante, ces jours-ci, et s'est vendue 25 cent. le litre.

Cher, le poisson d'eau douce : le goujon se cote de 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

C'est le bon moment des écrevisses, à 14 et 15 fr. le cent néanmoins.

### VOLAILLE, GIBIER, ET DIVERS

La volaille bat son plein, mais son prix se maintient élevé relativement, jusqu'à l'ouverture de la chasse.

Les poulets bien en chair fournissent de succu-

lents rôtis ; un petit poulet de grain vaut de 2 fr. 50 à 3 fr., et un poulet fait de 4 à 5 fr.

On ne parle plus de canetons, mais de canards, de 4 à 5 fr., le rouennais valant de 6 à 7 fr., comme le nantais.

Le dindonneau descend jusqu'à 9 fr. et va jusqu'à 14, prix du nantais qui monte, lui, jusqu'à 17 fr. 50 !

Prix-courant des pintades : 3,50 à 4 fr.

### LÉGUMES

Il a plu un peu partout : les légumes ont gagné en quantité et pas en qualité, car ils manquent de saveur.

Le haricot vert se tient entre 25 et 30 cent. la livre, et l'extra à 40. Ce sont les prix de la dernière quinzaine.

Sur leur fin, les petits pois augmentent : les prix, 70 cent. à 1 fr. 20 le litre ; 40 à 50 cent. les moyens. Non écossés 20 et 25 cent. la livre.

C'est le commencement des haricots flageolets à 1 fr. 25 le litre ; le haricot de Soissons nouveau à 60 et 75 cent.

Il arrive de très beaux choux-fleurs bretons à 30 et 40 cent. ; les parisiens se débitent à 60 et 70 cent.

Les carottes qui ont grossi ne valent plus que 15 et 20 cent. la botte.

Un peu de baisse sur les navets à 45 et 50 cent. la botte et sur les petits oignons à 15 et 20 cent. la botte également.

Pommes de terre à 10 cent. la livre.

Apparaît le chou frisé de Milan, à 15 et 20 cent. pièce.

Comme nouveauté, le céleri, pas très blanc, à 15 et 20 cent. le pied.

L'aubergine, bonne, à 15 et 20 cent. pièce.

Toujours des tomates du Midi, mais avec un peu de hausse : 60 à 70 cent. la livre.

Les artichauts de Paris ne sont plus aussi bons.

L'oseille de 5 à 10 cent. la livre et les concombres de 25 à 30 cent.

Le très joli melon vaut 2 fr. 75.

### SALADES

La salade ayant été largement arrosée a diminué : la romaine de 15 à 20 cent. le pied.

Un peu plus de chicorée, et toujours la laitue, l'escarolle à 10 ou 15 cent.

### FROMAGES DE SAISON

Toujours le règne des fromages frais.

Pont-l'Évêque, Gruyère, Roquefort. Rappelons



qu'on peut adjoindre de bon beurre à ce dernier pour en atténuer la vigueur.

## FRUITS

La saison est considérée comme bonne pour le fruit, mais il ne se conserve pas :

Plus du tout de grosses fraises ; à 1 fr. 50 la livre des fraises très parfumées des quatre saisons.

Les framboises aussi ont touché à leur fin ; on en trouve avec quelque difficulté entre 50 et 70 cent. la livre.

Il est temps de faire les confitures de groseilles, si l'on veut profiter de leur bas prix : 15 et 20 cent.

On trouve les cerises aigres, dites *guignes*, à 60 et 75 cent. la livre.

Légère augmentation sur les abricots, du Midi toujours : 40 à 50 cent. la livre.

Les environs de Paris donneront peu, cette année, de ce dernier fruit.

Le Midi envoie toujours ses pêches qui, étant à leur temps, sont fort bonnes : 50 à 60 cent., et la belle à 80 cent. la livre. Pour 30 cent. on a une belle et grosse pêche de cette provenance.

La récolte de Montreuil s'annonce comme devant être très satisfaisante : ce fruit se vend de 40 à 70 cent. pièce.

Le brugnon : 50 à 70 cent.

On obtient pour 15 fr. 50 la caisse de 48 reines-claude du Midi, et à la livre, la belle vaut de 60 à 70 cent.

A signaler les premières mirabelles : 25 et 30 cent.

On ne trouve presque plus de cassis et à des prix extrêmement variables et surtout élevés.

Le raisin d'Algérie se vend 70 cent. la livre, et celui du Midi 70 et 75 cent.

Les figues : 15 et 20 cent. la pièce.

La livre de noisettes fraîches varie entre 30 et 70 cent.

Le prix des amandes vertes se tient entre 20 et 30 cent.

Enfin voici les premières poires : de belle qualité, elles se vendent de 60 à 70 cent. la livre.

Le prochain numéro du " POT-AU-FEU " paraîtra le samedi 17 août 1895.



## AUBERGINES A LA NIMOISE

**T**OUTE méridionale, cette recette doit être appliquée au moment où les aubergines ne sont pas trop avancées et n'ont pas encore le goût piquant qu'elles acquièrent à la fin de la saison. C'est pourquoi nous la donnons dès à présent. On aura ainsi plus de facilité pour trouver des aubergines dont les graines encore tendres et à peine formées, se confondent à la cuisson avec les chairs.

## Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

3 aubergines d'environ 17 à 18 cent. de longueur ;

2 anchois dessalés, plutôt petits ;

2 cuillerées de bonne huile d'olive ;

1 cuillerée bien remplie de persil haché ;

10 gr. d'échalote ;

1 demi-gousse d'ail, si on l'aime ;

1 demi-cuillerée de chapelure fine ;

4 cuillerées de graisse d'oie ou, à défaut, d'huile pour frire ;

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.

## Les aubergines

Choisissez-les fraîchement cueillies, ce qu'on reconnaît à la queue, et bien fermes, avec la peau tendue et lisse, d'un beau violet foncé.

Coupez-leur la queue ; pelez-les et partagez-les en deux dans le sens de la longueur.

Sur la partie coupée, faites avec la pointe du couteau des incisions en forme de losanges, qui doivent commencer seulement à un centimètre environ du bord de l'aubergine, afin qu'elle ne se déchire pas à la cuisson. Ces incisions doivent être



assez profondes ; il faut cependant faire attention de ne pas transpercer l'aubergine, mais simplement atteindre toute la partie tendre.

Saupoudrez les surfaces ainsi ciselées d'un peu de sel que vous faites pénétrer à l'intérieur en frottant les moitiés deux à deux, l'une contre l'autre. Posez-les ensuite sur un plat et laissez les ainsi 7 ou 8 minutes. Durant cet intervalle, préparez la farce.

#### La farce

Les anchois étant lavés, dessalés, et débarrassés de leurs arêtes, vous les hachez très menu.

Hachez également le persil très fin, hachez et écrasez l'échalote, grattez l'ail si vous en mettez ; mélangez bien ensemble, et délayez dans une tasse avec les deux cuillerées d'huile que vous ajoutez peu à peu. Poivrez plutôt généreusement ; ne mettez pas de sel, à cause de l'anchois.

#### La friture

Mettez la graisse d'oie ou l'huile dans la poêle ; pendant qu'elle chauffe débarrassez les aubergines de leur eau ; pressez doucement avec la main chaque moitié pour extraire le liquide de l'intérieur ; le sel en provoque la sortie.

Dès que la friture est chaude, mettez-y les aubergines sur le côté coupé d'abord ; faites frire sur un feu modéré, 7 à 8 minutes de chaque côté. Si le feu est trop vif, la graisse chauffée trop et saisit les aubergines dont l'intérieur resté épais cuit mal. Elles doivent légèrement colorer et dorer à la fin de la cuisson, et les chairs doivent être bien tendres dans la partie ciselée. Elles doivent rester, par conséquent, plutôt molles.

#### Le gratin

Vous les retirez de la poêle et les égouttez une à une en les plaçant sur un plat à

gratin. Inutile de l'huiler, les aubergines ayant conservé une graisse suffisante. Arrangez-les tête-bêche, et toujours le côté coupé en dessus.

Répartissez sur chacune d'elles la farce rémoulade préalablement préparée. Saupoudrez légèrement avec la chapelure, et mettez le plat pendant une dizaine de minutes au plus sur un feu extrêmement doux, avec un couvercle garni de charbons allumés, de façon que toute la chaleur vienne de dessus, et fasse gratiner cette espèce de farce.

Pour servir, mettez le plat à gratin sur un plat du service au fond duquel est posée une serviette pliée en quatre.

Les aubergines doivent rester moelleuses à l'intérieur.

Il faut éviter, pendant qu'elles gratinent, une trop forte chaleur qui les dessècherait. On laisse l'huile qui a dû sortir au fond du plat.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Mensonge de Grenouilles

La petite grenouille, dite rainette, ne serait pas le baromètre, donné par la nature, qui illusionna notre enfance. Un savant de Czernowitz en Bukovine, M. Von Lendelfeld, a fait des observations précises, et les grenouilles dans leurs bocalux, se sont livrées à des ascensions ou à des descentes d'échelons qui n'avaient aucun rapport logique avec les pressions de l'atmosphère. C'est ainsi que, au cours de 19 jours de pluie, les rainettes ont été immuablement perchées au beau fixe pendant 12 jours.

Il semble acquis que les grenouilles grimpent surtout le soir par besoin d'activité, et descendent le matin tout simplement pour se reposer. La grenouille-baromètre a vécu !





## PÊCHES FLAMBÉES

**C**ETTE recette d'entremets chaud, pratiquée dans les bons restaurants, est très simple à exécuter.

Elle convient à tout le monde, mais elle sera particulièrement appréciée par les estomacs délicats auxquels les fruits crus sont interdits. Préparées de cette façon, les pêches, bien que rendues très digestibles, gardent toute la saveur du fruit frais, et le peu de kirsch qui est ajouté, est fort anodin, l'alcool étant évaporé au flambage.

### Proportions

Pour 8 pêches :  
250 gr. de sucre ;  
2 décilitres d'eau, soit un verre ;  
4 cuillerées de kirsch ;  
1 demi gousse de vanille ;  
Temps nécessaire : 1 heure.

### Les pêches

Choisissez de jolies pêches, bien nettes et fermes, sans contusions et pas trop mûres. Il les faut d'aussi bonne qualité que pour les manger fraîches : c'est une erreur de croire qu'on doive se contenter de fruits inférieurs ou tombés, quand on prépare des compotes ou confitures.

Prenez-les donc bien colorées, car, avec une petite opération toute simple, nous allons leur conserver leur jolie teinte vermeille.

### Pour éplucher les pêches

Mettez-les dans une petite terrine, et versez dessus de l'eau bouillante de façon à les recouvrir complètement. Couvrez la terrine et laissez ainsi pendant 7 à 8 minutes.

Ce « pochage » a pour but, non pas de faciliter l'épluchage des fruits, mais de

fixer sur la pulpe même de la pêche la jolie couleur rouge de la peau.

Au bout de ce temps, sortez les pêches, égouttez-les sur un linge, et pelez-les très délicatement. Vous les voyez alors apparaître bien colorées, tandis que l'extérieur de la peau avait pris, à l'eau chaude, une teinte violacée.

A mesure que les pêches sont épluchées, posez-les sur un linge, du côté non coloré, car cette coloration, bien que naturelle, dépose et s'effacerait trop du fruit.

Préparez tout de suite votre sirop.

### Le sirop

Mettez à fondre le sucre et l'eau dans un petit poêlon de cuivre non étamé, posé sur un bon feu.

Faites cuire en surveillant bien, car le sirop progresse très vite, jusqu'à consistance de sirop donnant 32° au pèse sirop.

A vue d'amateur, on peut se rendre compte de ce degré en versant quelques gouttes de sirop sur une assiette où il doit figer légèrement dès qu'il y est déposé.

Aussitôt ce point obtenu, retirez le sirop du feu, jetez-y la gousse de vanille et versez le tout sur les pêches pelées et disposées comme il suit.

### Macération des pêches

Ayez une petite casserole en porcelaine, ou en émaillé bien propre et intact. Il faut qu'elle contienne tout juste les pêches rangées les unes contre les autres, afin que le sirop les baigne suffisamment, ce qui serait difficile avec un récipient trop grand. Mettez-y donc les pêches et versez par-dessus le sirop tout chaud : posez ensuite cette casserole dans une autre casserole plus grande, remplie à moitié d'eau bouillante et que vous tenez sur le coin du fourneau, ou sur des cendres chaudes, de façon que l'eau se tienne aussi chaude que possible, *mais sans bouillir*.

Les pêches ne doivent que mijoter dans



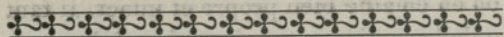
le sucre sans y cuire ; si on pose la casserole qui les contient, directement sur le feu, même très doux, la partie du fruit en contact avec le fond de la casserole se contusionne et brunit. De plus, la pêche, maintenue à une trop haute température perd de sa finesse : elle ne doit pas être cuite, mais légèrement amollie à l'intérieur, chaude et non pas brûlante. Il faut donc tenir compte de ces différences.

Laissez ainsi les pêches pendant une petite heure, la casserole qui les contient couverte, en ayant soin de les arroser une ou deux fois avec leur sirop, et de les retourner très délicatement pour ne pas les endommager. Elles doivent conserver leur coloration, tout en ayant faiblement teinté de rose le sirop.

#### Pour servir

Le mieux serait de les servir dans une légumière basse en argent ou en métal argenté, à cause du flambage qui peut faire éclater la porcelaine, ou à défaut, dans un plat allant au feu.

Rangé-les donc dans le récipient choisi, le côté coloré en vue, naturellement ; versez par dessus le sirop, et arrosez le tout du kirsch dont vous réservez seulement une cuillerée pour y mettre le feu. Allumez, et servez le plat flambant. MAZARIN.



Nous sommes en plein dans 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.



## LES ENTORSES

(Suite et fin)

### II

J'ai indiqué dans ma dernière causerie que la douleur causée par l'entorse *simple* paraît due uniquement à l'épanchement dans l'articulation d'une certaine quantité de sang sorti de petits vaisseaux qui se sont rompus au moment où l'entorse s'est produite. J'ai montré que les médicaments classiques, lotions froides ou chaudes et compresses, sont presque sans action ; et que, seul, le massage peut, en diffusant ce caillot de sang gênant, amener une guérison rationnelle et rapide. Voyons aujourd'hui comment on doit pratiquer ce massage.

L'entorse peut affecter toutes les articulations. Les entorses des doigts, du poignet, des articulations du cou, du coude, du genou, sont toujours difficiles à traiter ; elles exigent les soins d'un praticien instruit et exercé.

L'entorse du pied est elle-même parfois compliquée. Mais dans beaucoup de cas elle est *simple*, et l'on peut s'en débarrasser aisément. Ce sont ces cas seulement dont je m'occupe.



Il y a plusieurs procédés de massage pour l'entorse du pied ; ce sont ceux de Lebatard, de Girard, de Magne, de Milet de Tours, de Berne de Paris.

J'emprunte ma consultation à l'ouvrage récent de l'un de ces spécialistes qui a imaginé les *mouvements de rotation* destinés à calmer la douleur avant de commencer le massage qui se trouve dès lors singulièrement facilité. Voici comment l'auteur définit ces mouvements.

« J'applique la paume de la main droite  
« sur l'extrémité des orteils, tandis que la  
« main gauche fixe l'extrémité inférieure de  
« la jambe. Puis j'imprime à la main droite



« une série de mouvements rotatoires qui se transmettent aux coulisses tendineuses des extenseurs. C'est le premier temps, ou *rotation des orteils*. Ces mouvements ne s'accompagnent en général d'aucune douleur ; ils « apprivoisent » en quelque sorte le malade ; et au cas où il existerait une douleur, même vive, ces manœuvres la font disparaître rapidement. ».

En un mot, le mouvement de la main appliquée sur les orteils ressemble à celui que l'on fait pour rouler avec la paume de la main une boulette de pâte posée sur une table. Mais la main doit rester collée sur les orteils et les faire en quelque sorte tourner sur eux-mêmes.



Cela posé, prenons un touriste au moment où il vient de se donner une entorse, et voyons comment il pourra profiter des progrès du massage.

Au moment où l'entorse se produit, accompagnée d'une douleur significative, il faut se déchausser *instantanément* les deux pieds, les poser bien d'aplomb, et... les comparer.

Si le pied atteint présente une *saillie osseuse* que l'on n'aperçoit point sur l'autre, on doit craindre une *luxation* ou une *fracture* : il faut immédiatement appliquer un bandage et *aller trouver un médecin* au plus vite.

Si, au contraire, on ne voit pas de saillie osseuse, si la douleur paraît résider non sur les os mais au niveau de la jointure proprement dite, il est très probable que l'on se trouve en présence d'une entorse simple. Si l'on a un compagnon de route, on se fera masser aussitôt. Si l'on est seul, on se transportera dans la maison la plus voisine, en marchant *de façon à fatiguer le moins possible le pied endolori*. Un point est à retenir : moins on attendra pour se faire masser, plus la guérison sera facile.



Et maintenant, voici comment il faut masser. Je ne fais que continuer mes emprunts à l'ouvrage signalé plus haut.

Si vous avez de l'huile d'olive sous la main, commencez par en oindre toute la surface endolorie du pied jusqu'à hauteur de la cheville (inutile d'en mettre sur la plante du pied). Cela n'a d'autre but que de faciliter les pressions et le glissement des doigts de l'opérateur.

*1<sup>er</sup> mouvement.* — Faites tourner les orteils comme il est indiqué plus haut, pendant huit ou dix minutes. Au bout de ce temps, la douleur aura presque toujours disparu (*dans les cas simples*).

*2<sup>e</sup> mouvement.* — Qu'elle ait ou non disparu, faites ensuite reposer la jambe dans le creux de la main gauche, et placez la paume du pouce droit, à deux ou trois centimètres derrière celle des deux chevilles près de laquelle s'est fait sentir la douleur. Glissez alors la main de bas en haut, c'est-à-dire de la cheville vers le creux du jarret. *N'exercez pas de mouvement de va-et-vient*. Quand la main est arrivée au haut de la jambe, enlevez-la, appliquez-la de nouveau au point d'où vous êtes parti, et remontez.

Continuez ainsi pendant une dizaine de minutes, en exerçant avec la paume du pouce des pressions graduées : faibles d'abord, puis plus fortes.

*3<sup>e</sup> mouvement.* — Prenez le talon dans la main droite. Avec la main gauche placée de champ, saisissez le haut du pied entre la naissance des orteils et le cou de pied, les quatre doigts étant repliés sur le dessus du pied et le pouce appuyé sur la plante. Les mains étant dans cette position, imprimez au pied des petites secousses répétées en tirant le talon vers vous et en maintenant le haut du pied pour qu'il ne se rapproche pas de l'opérateur.

Ces secousses ont souvent pour effet de remettre en place des petits liens déplacés.

Quand vous voyez la douleur disparaître et la confiance renaître chez le malade, engagez-le à essayer de marcher, après s'être d'abord bien appuyé sur ses deux pieds. Il essayera de faire franchement deux ou trois pas. S'il voit que la douleur est sensiblement diminuée, vous lui ferez faire une quinzaine



de pas, puis vous recommencerez le massage en vous bornant au 2° et au 3° mouvement.

Souvent l'entorse se trouvera alors définitivement guérie.

S'il subsiste une petite douleur, appliquez un bandage ouaté *pas trop épais*, entourant les deux chevilles et produisant une compression *faiblement élastique* (qualité que ne présente pas le bandage en caoutchouc critiqué plus haut).

Il faut alors garder la chambre, ne pas marcher, et recommencer le massage deux fois par jour.

En deux ou trois jours en moyenne, on obtient ainsi une guérison qu'il fallait attendre en moyenne 21 jours avec les anciens procédés classiques.

C'est donc à juste titre que le massage se trouve si en vogue de nos jours.

DOCTORESSE EVA.

## DEUX CONSEILS

### LES MOUCHES

Il n'est guère possible de se garer complètement des mouches; dans les cuisines, où il faut du jour pour opérer, l'inconvénient est encore plus grand, puisque les mouches sont attirées dans les plats.

Suspendez au plafond des gerbes ou bouquets de fougères : vous les secouerez tous les matins et verrez avec surprise tomber nombre de mouches.

### CONTRE LES BRÛLURES

Un remède de bonne femme contre les brûlures nous est indiqué; il nous semble peu connu.

Avoir de l'eau très froide, y gratter de la seconde écorce de branches de tilleul jusqu'à ce que l'eau devienne gluante. Tremper le membre atteint une demi-heure au moins, deux ou trois fois par jour. L'effet est merveilleux.

## MUSTARD AND CRESS

*La Revue Horticole a publié l'article ci-après qui trouve sa place naturelle également ici; aussi profitons-nous avec empressement de l'autorisation qui nous a été donnée de le reproduire.*

Les Anglais désignent et consomment beaucoup, sous le nom de « *Mustard and Cress* », plutôt comme condiment que comme salade véritable, un légume que fournissent, soit séparément, soit et plus souvent mêlés ensemble, la moutarde noire (*Sinapis nigra*) et le cresson alénois (*Lepidium sativum*).

La moutarde noire n'a pas d'autre usage culinaire, si ce n'est celui de ses graines qui servent, concurremment avec celles de la moutarde blanche (*Sinapis alba*), à confectionner la pâte apéritive qui porte leur nom. Les feuilles du cresson alénois sont, au contraire, couramment consommées en salade, et ses graines, qui ont la propriété de germer très rapidement et n'importe où, sous l'influence de la moindre humidité, ont couru les rues de Paris, sous les noms les plus baroques, pour former de la verdure sur des objets quelconques.

Autant le *Mustard and Cress* paraît ignoré en France, au moins de ceux qui n'ont pas séjourné dans son pays d'origine, autant il est populaire et d'une consommation générale en Angleterre.

Cette sorte d'apéritif végétal est représenté par les jeunes plantules des deux espèces de crucifères précitées, alors qu'elles n'ont encore que leurs deux cotylédons ou parfois la première petite feuille à peine développée. On récolte en arrachant les plants à la pincée, quelques jours après leur germination, et on les consomme en



entier, y compris la jeune racine, tels quels, après les avoir simplement lavés pour les débarrasser de la terre adhérente.

Cette sorte de salade, très fine, d'un aspect particulier, à la fois blanc et vert, est excessivement tendre, aqueuse, et possède le goût piquant propre aux deux plantes qui la fournissent ; mais bien moins accentué et surtout moins âcre. On la consomme à la pincée, sans aucun assaisonnement ; avec le bœuf, les viandes froides et autres aliments qui ont besoin d'être relevés.

La popularité dont jouit en Angleterre le *Mustard and Cress* est due aux qualités que nous venons d'énumérer, au bon marché des graines et plus encore à la facilité et à la rapidité avec lesquelles on l'obtient, chaque particulier le faisant pousser lui-même, et souvent sur sa fenêtre, dans une caisse ou dans quelques pots.

Il suffit pour cela de semer les graines *excessivement dru*, dans un peu de terreau, et d'entretenir le semis dans une humidité constante. La germination étant très rapide, elle s'effectue selon la température, au bout de quatre à six jours, et deux ou trois jours après, le produit est bon à récolter.

La récolte terminée, on brasse le terreau et l'on resème immédiatement d'autres graines. Les mêmes opérations peuvent se répéter ainsi un très grand nombre de fois dans le cours d'une saison. L'hiver on en obtient facilement par le même procédé, en plaçant les récipients à l'intérieur, devant les fenêtres sous chassis ou en serre, ce que font du reste, les amateurs anglais les plus partisans de ce produit.

Le « *Mustard and Cress* », a sans doute été déjà signalé, mais il n'est pas sans intérêt de le rappeler, ne serait-ce que comme exemple de simplicité de culture et rapi-

dité de production, et peut-être quelques lecteurs y prendront-ils goût. En tout cas, il est extrêmement facile et peu coûteux d'en essayer.

S. MOTTET.



## TRUITE A LA ROLLINAT

M. Rollinat, poète et gourmet, pêcheur de truites, a inventé pour accommoder ce poisson, une recette que le *Pot-au-Feu*, par un gracieux privilège, est autorisé à répandre. Voici cette recette, prise sur le vif, par un de nos amis qui a assisté à la confection du plat, précisons l'endroit, à Fresselines, dans la Creuse.

Vous assujétissez la truite sur une broche, car vous ne possédez malheureusement pas le gril spécial que M. Rollinat s'est fait fabriquer par le forgeron du crû (un gril virant sur un pivot en tous les sens et qui supprime le fil de cuisine dont il faut bien user si on se sert de la broche).

Vous faites rôtir les quatre côtés en arrosant *continuellement* de *beaucoup* de beurre frais salé et poivré.

Dix minutes avant de déboucher, vous enlevez ce beurre et le remplacez dans la lèche-frite par une égale quantité de beurre très frais, mais moins salé et moins poivré que le premier, et vous y ajoutez un hachis très menu d'échalote, de persil, et d'un tout petit peu de cerfeuil.

Vous continuez d'arroser la truite avec ce mélange jusqu'à cuisson complète. Il faut à ce moment que la peau soit dorée et craquelée, croustillante et tendre sous la dent. Gardez-vous jamais d'emprisonner la truite dans un papier beurré.

M. Rollinat ne mange jamais autrement les truites qu'il pêche en abondance.

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





## CHIFFONS

On porte les gants de fil blanc avec un enthousiasme auquel les fabricants ne s'attendaient point, car, cette semaine, les magasins manquaient des pointures courantes.

Le gant de soie blanc n'a pas le même succès ; il est d'abord plus cher, ensuite il crise désagréablement les doigts nerveux, et enfin, il n'offre pas les mêmes facilités de nettoyage rapide et économique. Songez donc, un simple petit coup de savon, en se lavant les mains dans sa cuvette, et voilà tout.

C'est au point qu'on ne dira plus « se blanchir comme un mouchoir de poche », mais comme une paire de gants. Ce petit savonnage étant à la portée de toutes les installations, il suffit à expliquer le succès de ces gants.

Maintenant j'ajoute un avis qui m'a été professionnellement fourni, au sujet des soins à prendre pour conserver au fil sa teinte crème. D'abord établissons que, s'il se fait aussi des gants de fil blanc linge, ce ne sont pas ceux-là qu'il faut choisir : leur nuance crue tranche d'une façon fort peu harmonieuse sur la toilette, et on a l'air d'avoir des mains de petit piou-piou. Les jolis gants sont légèrement teintés, et donnent, comme ton, l'impression de la peau de daim. Cette teinte résiste, paraît-il, à deux ou trois lavages au moins. Il faut, au bout de ce temps, pour la maintenir, passer les gants avant de les mettre à sécher dans une faible infusion de thé ou de tilleul. Par parenthèse, c'est encore un procédé simple, peu coûteux, et possible à appliquer n'importe où. Le café n'est pas à recommander, il donne une teinte plutôt sale.

\*\*\*

Les chapeaux élégants de plage, de villes d'eaux, de campagne sont très clairs, avec

des garnitures plutôt vaporeuses. La forme Louis XVI, pas trop grande, domine. Autour de la calotte, surtout du ruban de gaze en grosse ruche, avec souvent de petits panaches en même ruban, figurés par un pompon élevé au bout d'un fil de fer entortillé de ruban, un peu lâche, tout bonnement.

A remarquer les petites ruches et garnitures légères posées sur l'extrémité du bord ; c'est ainsi qu'on emploie du ruban de gaze pas large, serré de place en place, en bouffant légèrement dans l'intervalle. Cette disposition naïve et vieillotte est tout à fait « de style ».

Le biais étroit de velours noir, cerclant, — mais à l'intérieur — le bord du chapeau de paille blanche, est aussi en faveur.

Derrière, ce bord se relève largement sur le chignon, appliqué par un grand nœud en ruban clair à fleurs.

Ce genre de chapeau se porte sensiblement plus penché en avant que les dernières années, avec les cheveux relevés en grosses ondes tout autour de la tête, et fixés par un petit chignon, perché à mi-nuque.

Pour les fillettes, on fait des espèces de petites calottes de grosse paille, bordées d'un double haut plissé de mousseline et enserrées d'un ruban de taffetas fleuri noué à la Charlotte Corday.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



## BONS HOTELS

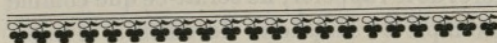
**GIESSBACH** HOTEL GIESSBACH, Hauser frères. — Situation magnifique, grand confort, prix raisonnables.

**LUCERNE** HOTEL BEAU-RIVAGE  
Bonne cuisine.

**BERNE** HOTEL DU FAUCON  
Vieille renommée.

**GENÈVE** HOTEL DE LA POSTE  
(près la place du Rhône).

**AIX-LES-BAINS** HOTEL MODERNE  
Cuisine réputée.





# SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT

EXPÉDITION DE TOUS COMESTIBLES

en Province et à l'Étranger

12, Rue Turbigo, 12

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE :

PROVISION-PARIS

- TÉLÉPHONE -

*Paris, le 1<sup>er</sup> août 1895*

Madame,

Nous avons l'honneur de vous rappeler que nous sommes à votre disposition pour vous expédier tout ce dont vous pourrez avoir besoin pour votre table : Poissons, volailles, fruits, primeurs, conserves, jambons, truffes, pâtés, etc.

Placés comme nous le sommes à proximité des Halles, nous nous trouvons en mesure de vous expédier aux meilleurs conditions, des produits de première qualité et toujours absolument frais

Agréez, Madame, l'assurance de nos sentiments tout dévoués.

L'ADMINISTRATEUR



## 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 étiolés 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. GUÉROUT, Succ<sup>r</sup>  
9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)



### 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<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, blv. 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.

### LESSIVE-IRIS

chez tous Droguistes et Epiciers  
G. CAMUS, Fab<sup>r</sup>  
44, av. du Maine, Paris

### LINGE OUVRAGÉ

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

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

## PATE ÉPILATOIRE DUSSE

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

Le Gérant : A. DESBOIS.

### ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIERES"

### KUMMEL ECKAU OO

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



### NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE

A CROCHETS MOBILES

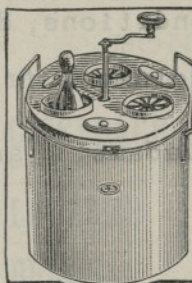
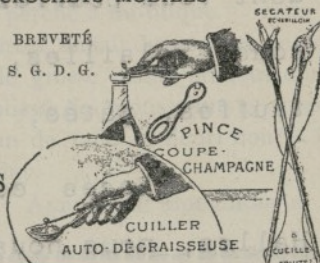
G. BAY

BREVETÉ  
S. G. D. G.

16, Cour des

Petites-Ecuries

« 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*.



## COURRIER

**Institutrice diplômée**, connaissant l'anglais, huit années de séjour dans la même famille, et munie des meilleures références, demande place pour octobre. Ecrire à M. Desbois, aux bureaux du journal, 265, rue Saint-Honoré.

\*

**Rue de Lille.** — Il nous est impossible de mettre cette seconde bande.

\*

**La Laiterie de Corneux**, à Gray (Haute-Saône), expédie en caisses du lait stérilisé au prix de 60 cent. le litre, et d'excellent beurre au prix de 3 fr. 40 le kilo, ainsi que crème et fromage blanc frais.

Ecrire pour plus amples renseignements.

\*

**Comtesse L., château de L.** — Note est prise.

\*

**Sologne.** — L'année 1893 qui n'existe plus qu'en volume contient une recette de confitures d'abricots et une de compote d'abricots framboisée. L'année 1894, qui n'existe plus qu'en collections complètes contient une recette de compote de reines-claude et une d'orangeade de conserve.

\*

**Caroline.** — Pour le vert d'épinards, blanchir des épinards à l'eau salée, égoutter, piler, passer

à l'étamine et laisser reposer. Le vert se précipite. Mettre en bouteille et donner un bouillon. Quand la bouteille est ouverte, ce vert ne se conserve pas plus de deux ou trois jours.

\*

**H. C.** — Le récipient dans lequel est servi le poulet en cocotte est de forme ronde, casserole avec oreilles et couvercle en terre vernissée brune; les marchands de faïences communes en vendent tous. De même les « petites marmites. »

\*

**Jacqueline.** — Pour la glace aux pêches, choisir des pêches molles et bien parfumées. Les passer au tamis de crin de manière à obtenir un demi-litre de purée, détendre à 20 ou 21 degrés, avec 1/2 litre de sirop, 2 jus de citron. Ajouter une légère infusion d'amandes amères faite avec les noyaux des pêches et un demi-décilitre d'eau de marasque. — Le moule à darioles est un petit moule en cuivre, étamé à l'intérieur, légèrement conique, ses usages sont multiples.

\*

**Mme D., avenue Malakoff.** — Une recette de truite meunière a été publiée dans le numéro du 15 mai 1893, mais nous ne possédons pas de numéros détachés de ladite année.

\*

**Mme D., Boulogne-sur-Mer.** — Collections expédiées. Pris note de la demande de recette.

# C<sup>ie</sup> Coloniale

## CHOCOLATS

DE

### QUALITÉ SUPÉRIEURE

## THÉ

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

EXPOSITIONS PARIS 1889 — GRAND PRIX LYON 1894

**LE COMBLE DE MONTMARTRE**

**MAGGI**

154

RUE MONTMARTRE

PARIS

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



# L'UNION

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

## Rentes Viagères

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

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



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

TÉLÉPHONE

MAISON A PARIS

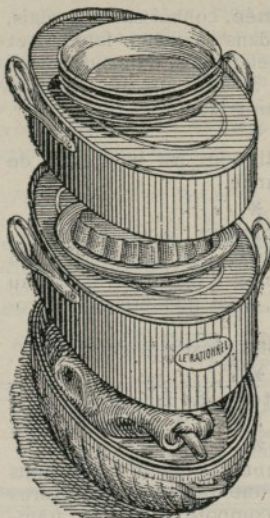
160, Rue Cardinet, 160

# NOUVEAU FOUR DOUBLE

Breveté "Le RATIONNEL"

POUR

Rotis, Braisés,  
Patés, Pâtisseries,  
Entremets, etc.



Petit Modèle ouvert.

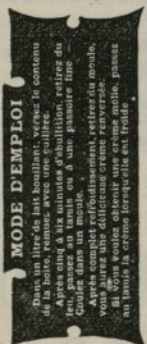
Ce Four remplace  
avantageusement les fours de  
campagne. Il se place indif-  
féremment sur le foyer à  
charbon de terre du fourneau  
de cuisine, sur les réchauds  
à charbon de bois ou sur les  
réchauds à gaz — on y  
adapte également une rampe  
à gaz spéciale.

PRIX :

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

Envoi franco du Prospectus.

FRANCILLON et C<sup>ie</sup>  
30, rue Michel-le-Comte, 30  
PARIS



CH. JUX  
74 Boulevard Confiseur  
de Reuilly.  
PARIS

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

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

# ROYAL WINDSOR

## LE CÉLÈBRE RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



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

**SI OUI**, employez le  
ROYAL WINDSOR  
Ce produit par excel-  
lence rend aux Cheveux  
gris la couleur et la  
beauté naturelles de la  
jeunesse. Il arrête la  
chute des Cheveux et  
fait disparaître les Pel-  
licules. Résultats ines-  
pérés. Exiger sur les flacons les mots ROYAL  
WINDSOR. Chez les Coiffeurs-Parfumeurs, en flacons et demi-  
flacons. — Envoi franco du prospectus sur demande.  
Entrepôt : 22, Rue de l'Echiquier, Paris.

# POMMADE DERMATIQUE MOULIN



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' 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. BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) ».

Se vend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES  
Pharmacie MOULIN, 230 le pot, envoi franco par poste.  
30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

# 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, médaille 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. — Expo-  
sition d'alimentation générale et subsistances mili-  
taires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.



## COURRIER

Un gourmand Suédois. — Ce n'est pas une recette à aborder au *piéd levé*. Nous tâcherons de voir cela cet hiver, la saison de ce mets.

\*

E. S., Le Galet. — Gaufres et gaufrettes sont à l'étude. — S'agit-il de concombres en salade ou cuits? — Remerciements pour l'aimable propagande.

\*

L. H., G. (Nord). — Impossible de fournir par lettres des recettes compliquées que nous ne voudrions donner, du reste, qu'après les avoir expérimentées. Nous n'y suffirions pas. Nous avons, d'autre part, publié tout récemment la recette du homard à l'américaine. Prenez un peu patience.

\*

D. P. L., Santiago. — Avons expédié la boîte d'ustensiles pour nettoyage des bijoux. Très satisfaits des timbres de collection.

\*

Mme M. de Cl. — Remerciements pour propagande. Nous notons vos demandes, mais il nous faut un peu de temps.

Abonnée distraite. — Il n'y a point d'irrégularité, le *Pot-au-Feu* étant publié les 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> samedis du mois. Que direz-vous en septembre prochain où le premier samedi n'arrive que le 7? Consultez l'almanach.

\*

Mme L. — La bouillabaise exigeant du poisson très frais, la recette ne serait pas utile en ce moment, tous nos abonnés n'étant pas au bord de la mer; nous verrons cet hiver.

\*

B. C., Houlgate. — Il n'y a pas longtemps que nous avons publié la recette du homard à l'américaine; nous verrons à vous satisfaire par la suite.

\*

Mme C. L., Rouen. — Dans le présent numéro, vous trouverez une de ces recettes d'entremets que vous souhaitez. Nous en donnerons le plus possible.

\*

Mme H., boulevard Malesherbes. — On est en train d'expérimenter les recettes indiquées pour les donner l'automne prochain.

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<sup>ie</sup>, PARIS.



## 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

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX

DES

FRERES MARISTES

de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme).

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

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



# A. JAECCI

Recommandé par le "POT-AU-FEU"

## VINS DE BORDEAUX

Médaille d'Or — Paris, 1889



Bordeaux, 22, Allées de Boutaut

Echantillons et Prix sur demande.

ÉCOLE DE CUISINE fondée en 1890

### TRAITÉ PRATIQUE DE CUISINE BOURGEOISE

(2<sup>e</sup> 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).

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

## LE PÊCHEUR

AVIS AUX GOURMETS

### LOUIS KAH & C<sup>IE</sup>

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<sup>r</sup> CRONIER  
Boîte : 3 fr. (envoi f<sup>o</sup>). — Ph<sup>o</sup> 23, Rue de la Monnaie, Paris.

**RHUMES** négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris  
Pilules du D<sup>r</sup> LANCELOT, 1<sup>re</sup> 50 et 2<sup>re</sup> 50  
Ph<sup>o</sup> Française, 1, pl. de la République, Paris.

# CURAÇAO MARNIER

## ECHANTILLONS

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

Moyennant 0 fr. 60  
centimes, nous les  
enverrons franco par  
la pos<sup>te</sup> en province.



## PARIS

La bouteille de  
Curaçao Marnier  
se vend à Paris de  
7 à 8 francs la bou-  
teille, suivant les ma-  
gasins.

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 em-  
ballage 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.*