

# 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 :* Pâté de ménage en croûte.  
*Recettes :* Tomates farcies — Coques en meringue — Crème Chantilly.

*Menus.*

*Août gastronomique* (seconde quinzaine).

*Notes culinaires :* Sole Marguery (indication complémentaire) — Conservation des haricots verts.

*Variétés :* Dans l'Alcool — La course à la malle.

*Chiffons.*

*Courrier.*

**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 7 Septembre 1895 (premier Samedi du mois).**

## COURRIER

**Vicomtesse de L. Bénodéc.** — Cette recette (chaud-froid) paraîtra très prochainement.

**Abonnée anglaise.** — On donnera les pommes au beurre dans la saison, en automne ou au commencement de l'hiver.

**Madame G., Seine-et-Marne.** — En ce qui concerne les tomates, la recette publiée dans le présent numéro vous servira de guide. — Le haricot vert étant par nature très fade, peut-être ménager-vous trop les assaisonnements.

**Madame de Ch. Annecy.** — Pris note pour les recettes.

**A. D. G.** — Confiture de pêches et de raisins : Prendre un litre de *moût*, y ajouter 500 gr. de sucre ; faire cuire quelques minutes avant d'additionner de 200 à 300 gr. de pêches coupées en quartiers et pelées. La confiture doit *napper* en tombant de l'écumoire, ainsi que pour les autres gelées et confitures.

**Madame G. P. Landrecies.** — Nous ne connaissons pas ce four. Demandez leurs prospectus à MM. Francillon et C<sup>o</sup>, 30, rue Michel-le-Comte, à Paris.

**Madame F., à la B. — C. R., à Rouen. — J., à la mer. — De N.** — Abonnée timide, etc. — En indiquant son changement, on demande naturellement trois ou quatre recettes pour « le prochain numéro, sans faute ». Cela fait, additionné, une liste sans fin.

Toutefois nous prenons note sérieuse de ces désirs, flatteurs du reste, pour y satisfaire dans le moindre délai, et suivant les possibilités qu'offrent nos sommaires établis avec méthode.

**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.

## SOLE MARGUERY

(Indication complémentaire)

Cette recette a été donnée dans notre précédent numéro. Par suite d'omission, la quantité de crevettes à employer n'est pas indiquée sous la rubrique : proportions. Cette quantité est de 125 grammes de crevettes grises, poids brut.



# VELOUTINE

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

COMPAGNIE PARISIENNE

## d'Éclairage et de Chauffage par le Gaz

Paris — 6, rue Condorcet, — Paris

### MAGASINS D'EXPOSITION

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

#### ET PROVENANT DE DIVERS CONSTRUCTEURS

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

8, rue Condorcet.

40, rue Lafayette.

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

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

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

#### DES CONFÉRENCES 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

### 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.

### 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



# M e n u s

POTAGE SAINT-GERMAIN  
COQUILLES DE POISSON  
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE  
POULET ROTI SUR CRESSON  
PURÉE DE HARICOTS BLANCS NOUVEAUX  
MÉRINGUES A LA CHANTILLY

ŒUFS A LA TRIPE  
RAGOUT DE MOUTON  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
SABLÉS PARISIENS, GROSEILLES GIVRÉES

POTAGE JULIENNE  
CROQUETTES DE VEAU  
ALOYAU ROTI  
AUBERGINES A LA NIMOISE  
MAYONNAISE DE LANGOUSTE  
COMPOTE DE FRUITS FRAIS

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS  
FILETS DE SOLE ORLY  
PAIN DE FOIE DE VEAU  
GIGOT ROTI  
LAITUES AU JUS  
GLACE AUX FRAISES

MOULES A 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 A LA VICHY  
PÊCHES FLAMBÉES

## 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 Sévres. — 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-Écuries, PARIS — malades, nourrissons, etc.



PURÉE & FARINE  
de Marrons  
POUR CUISINE

\*\*\*\*\*

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETTS

Vendu en Pots élégants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisines, et Comptoirs

**demandez un Échantillon d'essai GRATUIT**

Joignez 0.20 pour port, en timbres. — COMMISSION UNIVERSELLE, 16, rue de la Sorbonne, Paris

**CRÈME CÉVENOLE**  
AUX MARRONS GLACÉS

\*\*\*\*\*

## DEPOT DES THÉS

DE LA

### COMPAGNIE ANGLAISE

23, Place Vendôme, 23, PARIS

(MAISON FONDÉE EN 1823)

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

**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

MÉDAILLE D'OR, 1883, ETC.



**SIROP**  
**Zed**

Coqueluches  
Bronchites

Insomnies

Prix du Flacon : 2 fr. 50

PARIS, 22 & 19, RUE DROUOT & PHARMACIES

**ARÔME**  
**PATRELLE**

DONNE au BOUILLON  
Goût exquis  
ET  
Belle couleur dorée  
chez tous ÉPICURIERS

## JAMBONS

### COLEMAN

MARQUE  
"GENUINE"



4  
MÉDAILLES  
D'OR

2  
GRS DIPLÔMES  
D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

TRENTE-SEPTIÈME ANNÉE

## LA MODE ILLUSTRÉE

Journal de 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 planches de patrons en grandeur naturelle.

	3 mois	6 mois	12 mois.
Paris, Seine et Seine-et-Oise.	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.

## VALS

Eaux Min<sup>rales</sup> Nat<sup>urelles</sup> admises dans les Hôpitaux  
**Saint-Jean.** Maux d'estomac, appétit, digestions.  
**Précieuse.** Bile, calculs, foie, gastralgies, goutte  
**Rigolette.** Appauvrissement du sang, débilités.  
**Désirée.** Constipation, coliques néphrétiques, calculs  
**Magdeleine.** Foie, reins, gravelle, diabète.  
**Dominique.** Asthme, chloro-anémie, débilités.  
**Impératrice.** Estomac. Eau de table parfaite.

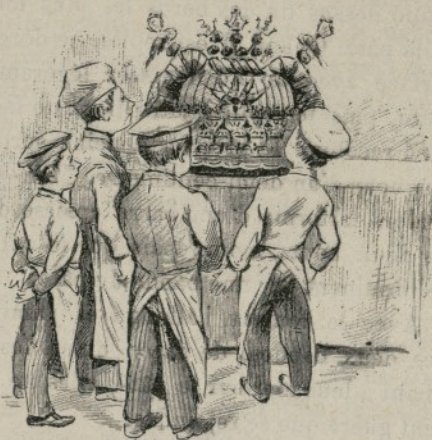
Très agréables à boire. Une Bouteille par jour.

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX à VALS, Ardèche.**

Envoi direct contre mandat-postal

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





## PATÉ DE MÉNAGE EN CROUTE

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Les pâtés de veau et jambon que l'on fait chez soi sont toujours meilleurs que ceux que l'on achète. Ces pâtés, en effet, quand ils sont bien faits, reviennent à des prix relativement si élevés, que c'est une très mauvaise affaire pour les pâtisseries. Ceux-ci sont donc obligés de faire des économies, et, pour n'en citer qu'une, les pâtés du commerce sont presque toujours préparés avec du saindoux au lieu de beurre.

### Proportions

Pour un pâté mesurant à peu près 25 centimètres de longueur sur 12 de largeur et 7 à 8 de hauteur :

#### Pâte

- 300 grammes de farine ;
- 150 — beurre ;
- 5 — sel ;
- 1/2 décilitre environ de vin blanc ;
- 1 verre à liqueur de cognac.

#### Garniture

- 250 grammes de chair à saucisse ;

- 250 — filet de porc frais ;
- 250 — noix (cuisse) ou, à défaut, longe de veau ;
- 150 — jambon cru non fumé ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 1/2 décilitre de cognac ;

Sel, épices, muscade en quantité variable suivant le degré d'assaisonnement de la chair à saucisses et du jambon.

Le jambon fumé communique à l'ensemble un goût peu agréable.

Choisir le jambon avec un peu de gras. Cela dispense de mettre du lard, et c'est meilleur.

### La pâte

La pâte est identique à celle que nous avons déjà faite pour timbale.

Je mets la farine en fontaine, c'est-à-dire en rond, avec, au milieu un trou où je verse le cognac et le sel que je laisse fondre un instant.

Je casse et pétris le beurre entre les doigts pour le ramollir, mais pas trop, car il tournerait en huile.

Maintenant, je forme la pâte en semoule. Pour cela, plaçant les deux mains « de champ », de chaque côté extérieur de la couronne, je les ramène l'une contre l'autre, en pressant la farine et le beurre que je fais rouler entre les deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois l'opération, de manière à bien mêler le beurre avec la farine et à en former une véritable semoule, bien régulière. Pour arriver à ce résultat, il faut que le beurre ne soit pas trop mou et avoir la main sèche.

Dès que la semoule est obtenue, j'ajoute le vin blanc et je pétris de manière à l'amalgamer. L'amalgame doit se faire presque instantanément.

Je ramasse alors la pâte en une boule bien unie et sans plis. Si j'ai bien opéré, la



pâte dès ce moment ne doit pas avoir de corps; c'est-à-dire qu'elle ne doit pas rebondir quand on enfonce le doigt dedans. Si elle n'a pas cette qualité, elle l'acquerra en reposant une heure ou deux dans un vase couvert et dans un endroit frais.

De toute façon, du reste, il est préférable de faire reposer un peu la pâte. Pendant ce temps, on prépare la chair à pâté.

### Découpage de la viande

D'ordinaire on coupe la viande en filets d'un centimètre d'épaisseur. Je préfère la couper en dés d'environ 1 centimètre de côté. La viande est ainsi mieux répartie; on trouve dans une même bouchée les trois espèces de viande. En outre, le pâté est plus marbré.

Après avoir enlevé les nerfs, je découpe en tranches, puis en lanières, et enfin en dés. Je découpe de même le gras du porc et celui du jambon, en en laissant une partie s'il y en a trop.

Je mets le tout dans une grande jatte avec la chair à saucisses. J'ajoute le jaune d'œuf, le cognac, sel, poivre, épices et muscade; et je triture avec la main pendant cinq ou six minutes pour bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Les personnes qui ont la main chaude doivent de temps à autre se rafraîchir la main dans l'eau: sans cette précaution la viande prend un mauvais goût.

### Le pâté

La viande étant prête et la pâte ayant reposé suffisamment, je vais faire le pâté sans moule, ce qui simplifie beaucoup.

J'étends la pâte en forme de carré long, lui laissant au centre plus d'épaisseur, de façon qu'elle ait environ 4 millimètres d'épaisseur au milieu et 2 millimètres seulement sur les côtés.

Sur ce milieu je place la chair à pâté. Je

replie dessus un des bords les plus longs de la pâte. Quand il est replié, je dore la surface avec de l'œuf entier légèrement battu, puis je replie l'autre bord de façon qu'il recouvre le premier à peine sur une longueur d'un demi-centimètre. Mon pâté a alors la forme d'une barre épaisse dont les deux bouts, moins épais que le milieu, se terminent par une bande de pâte.

Avec le rouleau j'allonge et j'amincis ces deux bandes, de façon qu'en les repliant à leur tour sur le pâté, elles ne fassent guère que se rejoindre.

Avant de les replier, je coupe les quatre coins qui me serviront tout à l'heure, et je dore la surface entière de la pâte.

Je replie alors les deux bandes de pâte sur le pâté, en les faisant coller l'une sur l'autre sur une largeur d'environ 1 centimètre.

Enfin, je dore maintenant le dessus de ces deux bandes qui ne l'a pas encore été, puisque tout à l'heure il formait le dessous de la pâte.

### Le décor

Il est bien facile de décorer le pâté.

Je prends les quatre coins de pâte rognés tout à l'heure, je les mets en boule, puis les abaisse à environ 2 millimètres d'épaisseur. Dans cette pâte je coupe des losanges de 2 centimètres de côté. Avec le dos du couteau je fais dans chaque losange un trait creux d'un bout à l'autre entre les deux pointes les plus éloignées. Puis de chaque côté de ce trait, je fais d'autres traits en biais allant presque jusqu'au bord. Quand j'ai une dizaine de ces feuilles, je les applique en rosace au milieu du pâté, et je les dore.

### La cuisson

Je place maintenant le pâté sur une plaque garnie d'une feuille de papier d'office beurré. Puis au milieu je fais un



trou rond, large d'à peu près 1 centimètre, dans lequel je plante une bande de papier fort roulé formant un tuyau de 4 ou 5 centimètres de haut. Si le jus du pâté monte en bouillant, ce tuyau l'empêchera de se répandre sur la croûte.

Je mets à four assez chaud.

Au bout de 15 ou 20 minutes, si la coloration ne se fait pas bien, on peut dorer une dernière fois.

Le feu doit être assez soutenu : on doit l'entendre bouillir à l'intérieur. Il ne faut pas cependant que l'ébullition soit trop forte, ni que le jus déborde.

En tout cas, au bout d'une heure, il est bon de ralentir le feu.

Il faut compter 2 heures à 2 heures 1/2 de cuisson.

La cuisson terminée, on retire du four et on laisse refroidir au moins pendant 24 heures.

### La gelée

Si l'on veut mettre un peu de gelée, on la prépare à part, et on la verse dans le pâté par l'orifice central quand il est aux trois-quarts froid.

MAZARIN.

## GLAÇONS PARISIENS

Les glaçons parisiens, ces petits cônes dans une gaine de feutre qui les garantit contre une trop prompt fusion, que nous avons recommandés déjà à nos lecteurs, sont rappelons-le, fabriqués avec de l'eau stérilisée. Par conséquent ces glaçons n'offrent pas le danger qui peut résulter de la consommation de la glace tirée par exemple de nos lacs suburbains, ou fabriquée avec de l'eau contaminée.



## Tomates Farcies

**L**y a nombre de recettes de tomates farcies, au beurre ou à l'huile : les unes comportant exclusivement la tomate sans viandes d'aucune sorte, les autres renfermant des farces plus ou moins raffinées et de compositions variables.

Pour commencer nous avons choisi une bonne recette, très simple et avec laquelle on utilisera des restes de bœuf bouilli ou même de mouton. Le beurre étant plus généralement au goût de tout le monde et très bon en cette saison, il a été indiqué de préférence, d'autant plus que notre dernier numéro renfermait une recette d'aubergines à l'huile.

On peut, à la rigueur, supprimer l'oignon — bien qu'il soit là en quantité très supportable — et ajouter en ce cas un peu plus de persil haché.

### Proportions

Pour 6 tomates moyennes :

125 grammes de bœuf tout prêt ;

75 — beurre frais ;

20 — oignon épluché, une bonne cuillerée à bouche ;

25 grammes mie de pain rassis de la veille ;

1 cuillerée de persil haché ;

5 — de bon bouillon ou jus ;

2 jaunes d'œufs crus ;

1 demi-cuillerée à bouche panure ;

Une pointe d'ail à volonté, avec l'oignon.

Temps de cuisson, 20 à 25 minutes.

### Les tomates

Choisissez des tomates *lisses*, c'est-à-dire bien rondes et unies. Celles qui ont des côtes se fendent quand on les creuse et laissent échapper la farce. Les tomates



lisses, du reste, sont d'une qualité supérieure aux autres, et leur chair, plus dense, contient moins d'eau et de graines.

À tous égards ce sont donc celles-là qu'il faut prendre.

Ne les ayez pas trop mûres, mais bien rouges toutefois. Choisissez-les autant que possible de même dimension, et pas trop grosses. Elles se conservent ainsi beaucoup plus fermes et intactes à la cuisson, et il vaut mieux aussi, pour le coup d'œil du plat, à table, qu'on prenne les tomates entières plutôt que de les détailler. Une bonne proportion est un diamètre d'environ 6 centimètres.

Mettez les tomates dans une petite terrine : versez-y de l'eau bouillante de façon à les recouvrir entièrement. Laissez-les ainsi pendant une ou deux minutes, pas plus. Retirez-les, essuyez-les, et enlevez-en la peau avec un petit couteau. Ainsi ébouillantées, c'est chose facile et vite faite.

Ensuite, avec la pointe du couteau, cernez tout le tour de la queue, en creusant un rond bien net et pas large, d'un diamètre seulement suffisant pour permettre l'introduction d'un manche de cuiller à café, avec lequel vous débarrassez l'intérieur de la tomate et des graines.

Saupoudrez ensuite cet intérieur de deux pincées de sel et de poivre, et laissez égoutter sur un tamis de crin, ou simplement un linge propre, pendant que vous préparez la farce.

#### La farce

Hachez<sup>2</sup> séparément et très fin la viande, l'oignon, le persil.

La viande doit être débarrassée de la graisse, des nerfs, etc.

Mettez, dans une petite casserole, l'oignon seulement avec gros comme une noix de beurre : posez sur feu modéré, et faites cuire l'oignon *sans roussir* pendant six ou

sept minutes, en le remuant avec la cuiller de bois pour qu'il ne brûle pas.

Versez ensuite le bouillon ou jus indiqué, et ajoutez la mie de pain rassis, divisée en trois ou quatre morceaux.

Ecrasez et triturez bien le pain dès qu'il est imbibé pour faire purée épaisse. Tout ceci sur feu doux.

Ajoutez la viande hachée, le persil, du sel — selon la salure du bouillon — du poivre ; mélangez bien et dès que le tout est chaud sans avoir cuit, retirez du feu.

Alors vous ajoutez le beurre, environ 40 grammes, soit le volume d'un bel œuf, par conséquent les deux tiers de ce qui vous reste. Faites fondre et mélangez, et finissez en délayant dans la farce les jaunes d'œufs crus. Beurre et œufs sont incorporés hors du feu.

#### Remplissage des tomates

Avec la petite cuiller à café emplissez les tomates de la farce, tandis qu'elle est chaude et ainsi plus humide et maniable.

Il faut bien la tasser à l'intérieur, dans les creux que laisse la place des graines, et et emplir les tomates de façon que la farce bombe au-dessus du bord, sur une hauteur de près d'un centimètre.

Cette disposition donne un plus joli aspect, et elle facilite aussi le gratinage, sans que le tout dessèche.

Saupoudrez ce petit monticule avec une légère couche de panure.

#### Le plat

Prenez un plat rond à gratin, c'est-à-dire pouvant supporter une forte chaleur. Choisissez-le proportionné au nombre de vos tomates, de façon qu'elles s'y rangent à l'aise, pas trop tassées les unes contre les autres, ce qui les amollit en empêchant la chaleur du four de les envelopper.

Avec le doigt, beurrez le fond du plat d'une noisette de beurre.



Posez vos tomates ensuite ; faites fondre ce qui vous reste de beurre, et arrosez doucement et séparément chaque tomate, par dessus la panure qui doit être bien graissée.

### Le four

Il n'y a plus qu'à mettre au four une vingtaine de minutes avant de servir. Du degré de chaleur dépend beaucoup la réussite du plat. Il faut une chaleur soutenue et bien égale, au début surtout, pour saisir les tomates et en faire évaporer rapidement l'excès d'humidité. Cette chaleur, toujours au début, doit être égale dessus et dessous. Sans ces conditions, les tomates laissent peu à peu échapper leur eau qui s'amasse au fond du plat et dans laquelle elles baignent et bouillent ; et quand toute cette surabondance de jus a fini par réduire, les tomates sont alors affaissées et informes, n'ayant presque plus de pulpe. C'est ce qu'il faut éviter.

Je recommande donc une bonne chaleur enveloppante au début. Si vous vous servez du four de campagne, ayez, pour commencer, plus de feu dessous.

A deux ou trois reprises, arrosez avec le beurre du plat le dessus de vos tomates. Six ou sept minutes avant de servir, activez le feu dessus, pour gratiner la surface des tomates. C'est-à-dire que la partie de farce faisant saillie doit seule se dorer, car la tomate même doit rester rouge.

Posez le plat même sur un plat de service recouvert d'une serviette pliée et servez immédiatement.

### Observations

Les tomates peuvent être farcies et posées dans le plat, tout prêt, très à l'avance. On garde simplement le petit morceau de beurre à faire fondre pour les arroser avant de les mettre au four.

LA VIEILLE CATHERINE.

## Menus

ŒUFS A LA COQUE  
MOÛLES A LA CRÈME  
RAGOUT DE MOUTON  
PATÉ DE MÉNAGE  
SALADE DE LAITIUES AUX ŒUFS  
FRUITS FRAIS

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES  
CROQUETTES DE VOLAILLE, SAUCE SOUBISE  
RIS DE VEAU SUR PURÉE D'OSEILLE  
FILET DE BŒUF ROTI  
CARPE A L'ALSACIENNE  
PÊCHES AU RIZ MÉRINGUÉES

OMELETTE AUX FINES HERBES  
TOMATES FARCIES  
POITRINE DE VEAU ROTIE  
SALADE DE POMMES DE TERRE CHAUDES  
COMPOTE DE PRUNES

POTAGE PARMENTIER  
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES  
POULET ROTI  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
MACARONI AU GRATIN  
CRÈME AU CAFÉ

PETITES TRUITES AU BEURRE  
LAPIN A LA BERRICHONNE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
HARICOTS FLAGEOLETS  
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE QUEUE DE BŒUF  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
POULET A L'ESTRAGON  
SELLE DE MOUTON ROTIE  
CAROTTES A LA FLAMANDE  
TARTE AUX PRUNES

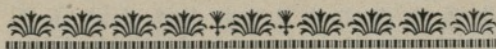
SAUCISSES AU VIN BLANC  
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE  
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR  
SALADE DE CHICORÉE  
GATEAU BRETON

POTAGE JULIENNE  
ANGUILLE A LA TARTARE  
POUPIETTES DE VEAU  
CANARD ROTI  
AUBERGINES FARCIES  
MÉRINGUES A LA CRÈME CHANTILLY

**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





## AOUT GASTRONOMIQUE

### POISSON

Le temps n'a pas été favorable à la pêche et les demandes que font les hôtels provoquent le maintien des prix.

La truite saumonée vaut toujours de 4 à 5 fr. le kilo, et la petite truite de rivière de 8 fr. 50 à 9 francs.

Etant un des poissons qui supportent le mieux le transport par la chaleur, la sole, très demandée, se tient au prix de 4 fr. le kilo.

Les rares merlans que l'on voit encore ne sont pas bons et très chers, au moins 3 fr. le kilo.

Entre 2 fr. et 2 fr. 50 pièce, les dorades anglaises.

Le maquereau, 40 et 50 cent. pièce ; peu abondant — La sardine n'apparaît pas, le hareng non plus.

Nouvelle baisse sur les rougets de la Méditerranée descendus à 2 fr. le kilo.

Par contre l'éperlan est devenu plus cher : 2 fr. au lieu de 1 fr. 50.

Arrivages de moules nombreux : 20 et 25 cent. le litre.

Le poisson d'eau douce, excellent, reste cher : 6 fr. à 7 fr. 50 pour le goujon.

Les écrevisses ont diminué : de 12 à 14 fr. le cent.

Rappelons que la pêche à la grenouille bat son plein.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les marchands de volailles attendent la prochaine arrivée du gibier pour baisser un peu les prix qui n'ont pas subi de modifications depuis la quinzaine dernière.

Les bons poulets valent de 4 à 5 fr. et les petits poulets de grain 2 f. 75 en moyenne — Poulets nantais 5 à 6 fr. ; Houdan 5 à 7 fr.

Les canards seraient plutôt un peu moins chers : 4 fr. à 4. 50 ; le rouennais environ 6 fr.

La pintade reste à son dernier prix courant : 3 fr. 50 à 4 fr.

### LÉGUMES

L'excès d'eau a fait du tort aux légumes qui manquent de saveur.

Les petits pois, absolument sans goût, ne sont presque plus offerts en vente : 70 à 75 cent. le litre.

Nous retrouvons le même taux pour le haricot vert : 25 et 30 cent. la livre, et l'extra à 40 cent.

Le céleri est devenu très joli, ayant blanchi 10, 15 et 20 cent. le pied.

C'est le plein moment du haricot-flageolet, qui se balance entre 75 cent. et 1 fr. le litre.

Les haricots de Soissons nouveau : 50 et 60 c.

Le beau chou-fleur breton n'est plus qu'à 25 ou 30 cent. ; quant au chou de Paris, il se paie 50 et 60 cent.

On s'éloigne de l'épinard qui monte et difficile à trouver bon.

Carottes : 15 et 20 cent. la botte ; et les navets 35 et 40 cent.

Les pommes de terre, 10 cent. la livre.

L'aubergine, 15 et 20 cent. pièce.

Une petite baisse sur la tomate du Midi, variant entre 50 et 60 cent. la livre.

L'artichaut de Paris ne vaut plus rien.

De jolis concombres à 20 et 25 cent. pièce.

Le melon est plus fin, mais son prix n'a pas changé : il faut y mettre environ 2 fr. 75.

### SALADES

Cours stationnaires : l'escarole, aussi abondante que les autres salades, à 10 et 15 cent.

Romaine, laitue, chicorée, à 15 et 20 cent.

### FROMAGES DE SAISON

Fromages frais, Roquefort, Gruyère, Pont-l'Évêque, Chester, Hollande.

### FRUITS

Plus de grosses fraises, et même plus de petites. C'est d'ailleurs la fin des fruits rouges : cerises, framboises et même groseilles n'apparaissent plus sur le marché.

Par exemple les prunes abondent et ont diminué de prix.

Les reines-claude valent 50 et 55 cent. la livre ; des mirabelles à 20 et 25 cent.

L'abricot du Midi se tient à 40 et 50 cent. la livre, il est près de finir ; celui des environs de Paris sera très petit.

De même les pêches de Montreuil, cette année, seront fort petites ; on les vend de 30 à 35 cent. pièce.

La pêche du Midi très belle : 75 cent. la livre ; ordinaire de 60 à 70 cent.

Brugnons : 50 à 60 cent. la livre.

De belles figues à 15 et 20 cent. pièce.

Des poires de bonne qualité à 40 et 50 cent. la livre.

Quant au raisin, celui d'Algérie est entre 60 et 70 cent. la livre. Le Midi, à cause des orages, envoie peu.

Le raisin ailleurs n'est pas encore mûr.





## Coques en Meringue

**I**l est peu de choses aussi simples à faire que les coques en meringue destinées à être garnies de crème fouettée; il en est peu cependant que l'on réussisse aussi rarement.

Les insuccès viennent presque toujours de ce que l'on emploie un four trop chaud. Si l'on est bien convaincu de cette vérité, on réussira, j'espère, en suivant scrupuleusement les indications suivantes.

On n'obtiendra peut-être pas un résultat parfait la première fois; mais l'expérience est facile et pas chère, car on peut la faire avec deux ou trois blancs d'œufs. Après deux ou trois essais on devra réussir tout à fait.

### La pâte

La pâte se compose tout bonnement de sucre et de blanc d'œuf. La proportion est de 50 gr. de sucre par blanc d'œuf. Un blanc fournit trois ou quatre coques d'à peu près 6 centimètres de longueur.

Il faut employer du sucre *semoule*, c'est-à-dire du sucre en poudre un peu sableuse qui est, du reste, celui que l'on achète presque toujours pour éviter les falsifications.

Le sucre *glace*, c'est-à-dire le sucre en poudre fine comme de la farine, fondrait

dès qu'il serait mélangé à l'œuf, ce qu'il faut éviter.

Battez les œufs en neige. Au bout de 3 ou 4 minutes, ajoutez une petite cuillerée environ de votre sucre; cela pour les aider à « se tenir ». Continuez à battre jusqu'à ce qu'ils soient *très fermes*. Ajoutez alors le sucre en pluie et mêlez rapidement, non plus en battant, mais en coupant les œufs.

J'insiste sur la nécessité de mêler très rapidement et d'avoir les blancs bien fermes. Faute d'observer l'une de ces deux conditions, le sucre fond, et alors la meringue colle et s'aplatit.

### Le dressage

Prenez une plaque de tôle très légèrement beurrée et farinée.

Avec une cuiller on dresse mal les meringues. Pour les obtenir régulières, il est indispensable d'employer une poche à douille, avec douille assez large: presque deux centimètres de diamètre.

La pâte étant dans la poche, pressez pour la faire sortir en bâtons d'environ 6 centimètres de long. La pâte s'étalera peu et gonflera peu; il suffit de laisser entre chaque coque un espace d'environ un centimètre et demi.

Quand toutes les coques sont dressées, saupoudrez-les de sucre *glace*, en évitant d'en jeter sur la plaque sur laquelle il ferait sirop. Laissez attendre ainsi 7 ou 8 minutes pendant lesquelles vous saupoudrez de nouveau une fois ou deux. Le premier sucre dont vous avez saupoudré est toujours plus ou moins absorbé par la pâte. Celui qui reste à la surface fond et forme des petites perles à la cuisson.

### La cuisson

Si vous disposez du four à boulanger, mettez-y les meringues 8 ou 9 heures après avoir cuit le pain.

Si vous employez le fourneau au charbon



de terre, il faut une chaleur excessivement douce, presque une étuve. Il s'agit, en quelque sorte, non pas de cuire, mais de sécher les meringues.

Il n'y a pas d'inconvénient, du reste, à ce que le four ne soit pas assez chaud : la cuisson est alors plus longue, et c'est tout. Au contraire, au moindre excès de chaleur, les meringues s'étalent, la surface forme croûte et se colore, et l'on n'obtient rien de bon.

Il faut avoir soin aussi que la sole du four, sur laquelle repose la plaque garnie de meringues, ne soit pas trop chaude. On fera même bien d'interposer une seconde plaque entre la sole et la plaque sur laquelle sont les meringues.

Quand les meringues sont assez cuites pour pouvoir se détacher de la plaque, prenez-les une à une, renversez-les dans le creux de la main, et avec les doigts de l'autre main, pressez sur le dessous de façon à creuser la meringue en refoulant la pâte.

Il importe donc, pour creuser facilement et proprement, que le dessous ne forme pas une croûte trop dure : c'est pour cela que je recommandais plus haut d'interposer une plaque.

Les meringues étant creusées, remettez-les au four retournées, c'est-à-dire le côté creux en dessus, et laissez-les sécher encore un quart d'heure.

Il faut compter au total au moins une heure de cuisson. Si les meringues cuisent plus vite, c'est que le four est trop chaud, et elles cuisent mal. La cuisson est terminée quand, en mettant la meringue contre l'oreille, on entend, sans la presser, un léger crépitement.

#### Observations

Pour conserver ces meringues, il faut les mettre dans une boîte de fer blanc,

dans un endroit sec et un peu chaud, car elles se ramollissent facilement.

On peut, pour la cuisson, employer le four de campagne. On le chauffe vigoureusement dessus et dessous, et l'on introduit les meringues quand il est éteint.

MAZARIN.



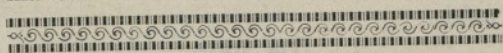
### La Course à la Malle

Mesdames, quand, au cours d'un voyage en chemin de fer, vous devez coucher en route dans un hôtel, ou si le fait doit se présenter pour vous à l'arrivée, veuillez prévoir le cas où vos malles ne vous auraient pas suivies et se trouveraient momentanément égarées.

Vous aurez beau réclamer vos colis. Le fonctionnaire sédentaire auquel vous vous adresserez et qui n'en pourra mais, finira à bout d'arguments, par vous dire comme le légendaire chef de gare du *Train de plaisir* ? « Faites comme moi, madame ! Est-ce que je voyage ? »

Par conséquent ayez toujours dans vos bagages de wagon de quoi passer une nuit, linge et indispensables objets de toilette.

Le petit ennui que vous en aurez n'est pas en rapport avec les conséquences redoutables de la privation momentanée de vos malles.



### RECETTE DU TAPIOCA-CRÉCY

#### AU TAPIOCA-BOUILLON

(Se trouve chez Boudier, 54, rue de la Verrerie, Paris)

Prenez la dose d'une cuillerée par personne de Tapioca-Bouillon, jetez en pluie dans l'eau pure bouillante ; laissez bouillir 6 à 8 minutes, et salez selon le goût.

Faites cuire à part carottes et navets, écrasez-les à travers une passoire et jetez-les dans le Tapioca-Bouillon, préparé comme il est dit plus haut : vous obtenez ainsi rapidement un succulent potage.





## CRÈME CHANTILLY

**D**EUX conditions, d'ailleurs aisées à remplir, sont indispensables pour réussir la crème fouettée : bonne crème et « laboratoire » très frais.

Si la crème est trop épaisse, elle tourne en beurre ; si elle est trop claire, elle ne monte pas. En général, la crème de deux jours est excellente.

Mettez la crème dans un saladier ordinaire et fouettez avec un fouet ou une fourchette comme si vous battiez des œufs en neige. Si la crème est bonne, elle commence à mousser au bout de trois ou quatre minutes. En huit ou dix minutes, s'il y en a une certaine quantité, elle doit être complètement montée c'est-à-dire entièrement transformée en une mousse légère. Inutile de vous obstiner si la crème ne monte pas ; vous n'arriveriez à rien.

Quand la crème est presque à point, ajoutez le sucre en pluie et progressivement, en continuant de battre : environ 100 grammes par litre de crème, à moins que vous aimiez plus sucré.

A ce moment aussi ajoutez le parfum : poudre de vanille, chocolat en poudre, essence de café, purée de fraise ou de framboises. Si vous ajoutez de l'essence de café ou de la purée de fruits, il faut procéder très prudemment ; car pour peu que vous en mettiez trop, l'eau qui s'y trouve fait vite retomber la crème.

De toutes façons, il est bon de ne fouetter la crème que peu de temps avant de la servir. Même en un endroit frais, elle ne tient guère que pendant une demi-heure.

On ajoute parfois, en la battant, une pincée de gomme adragante. Elle retombe alors un peu moins vite.

MAZARIN.



## DANS L'ALCOOL

« Je viens vous annoncer une nouvelle, c'est que vous êtes tous empoisonnés, messeigneurs. »

(*Lucrèce Borgia*, acte III, scène II).

Cette tragique déclaration a fait l'inépuisable fond de la généralité des discours prononcés à la Chambre, pendant l'éternel débat sur l'alcool ; elle a été la conclusion de la longue discussion qui vient d'avoir lieu au sein de l'Académie de médecine sur le même sujet. Les publicistes ont fait écho, et rien n'est terrifiant comme un tout petit livre, *L'Alcool*, qui augmentait ces jours-ci le nombre des volumes de la Bibliothèque Utile qu'édite la maison Félix Alcan.

Les livres écrits par des médecins, et les auteurs du scientifique réquisitoire ci-dessus, MM. Paul Sérieux et Félix Mathieu, ont cette qualité, spécialistes par surcroît, produisent sur les lecteurs impressionnables, cet immanquable effet : ils se découvrent, par une sorte de suggestion, tous les symptômes des maladies décrites. Or, les maux qui accompagnent, non pas l'abus, mais seulement le simple usage de l'alcool, seraient de nature à nous faire renoncer pour jamais à absorber vin, bière, liqueur, voire certains toniques que recommande encore la Faculté, dissidente, il faut le croire.

Supposons du Phylloxéra, arrachons nos vignes et ne buvons plus que du thé et du café, si l'eau claire des fontaines ne nous suffit pas !



Mais voilà : il n'y a pas que le jus de la treille qui fournisse de l'alcool. On en tire de la pomme et de la poire, il y a les eaux-de-vie de grains, de betteraves, de pommes de terre, il y a l'eau-de-vie de bois qui entre quelquefois dans la composition des liqueurs fines ; et voici encore, que, grâce au four électrique et magique de M. Henri Moissan, on entrevoit la possibilité d'obtenir à un prix véritablement fabuleux de bon marché, de l'alcool pur, de l'alcool *éthylque*.

Cela reste encore une opération de laboratoire, mais ayons confiance en l'Industrie, avide de progrès.

Figurez-vous que dans ce four diabolique porté à cette haute température qu'exige la fabrication du diamant artificiel, autre invention de M. Moissan, on introduise un mélange de deux corps très ordinaires : un peu de chaux et de charbon de coke. Le produit de ce mélange extra-surchauffé prendra nom *carbure de calcium*, et jouira de la propriété de se décomposer, en présence de l'eau, à température ordinaire, en donnant un gaz, l'*acétylène*, accessoirement doué d'un pouvoir éclairant infiniment supérieur au gaz tiré de la houille. Ce gaz étant mis à sa formation en contact avec de l'hydrogène naissant, très facile à créer, on arrive à recueillir ainsi cet alcool chimiquement pur que M. le professeur Alglave et d'autres après lui, voudraient faire de l'Etat, l'exclusif vendeur. C'est ce qu'on appelle le monopole de l'alcool, basé sur la bouteille « irremplissable ».

Il faut entendre que cette bouteille irremplissable ne pourrait pas se remplir deux fois, le record définitif et officiel du *non bis in idem*. La combinaison, comme chacun sait, permettrait une cueillette de plus d'un milliard d'impôt annuel.

Un de ces esprits mal faits que rien ne contente, faisait observer ces jours-ci, qu'il y aurait pour l'Etat, rien que pour la fabrication d'un premier stock de ces bouteilles idéales, mais relativement chères, une mise de fonds d'une cinquantaine de millions, et, à ce propos, le critique établit une

statistique du nombre des bouteilles dont peut s'enorgueillir le peuple français.

Il se fabrique annuellement dans notre pays un peu plus de 200 millions de bouteilles : récipients pour eaux minérales, 40 millions ; pour la distillation (liqueurs et sirops de toutes espèces), 60 millions ; pour les vins et eaux-de-vie, 100 millions.

Et sait-on quelle est la durée de vie moyenne d'une bouteille ? A peu près celle du chien, cet autre ami de l'homme : dix ans. A la verrerie et au cours des manutentions, 8 o/o des bouteilles passent de vie à trépas ; un déchet de 2 o/o seulement est mis au passif de la manipulation par les serveurs. Bref, on compte 2 milliards de bouteilles intactes, debout, couchées, ou en transbordement. En file indienne, à raison de 32 centimètres de hauteur moyenne, on obtiendrait un ruban de bouteilles faisant seize fois le tour de la terre, un joli collier de verroterie. Néanmoins, ce chiffre énorme divisé par le nombre de buveurs — il correspond à celui des électeurs, soit 12 millions — ne donne que 166 bouteilles par cave, et encore faut-il déduire le montant des exportations.



Si nous revenons à l'alcool, il semble d'un avis unanime, qu'il soit une moderne boîte de Pandore. Dans le récent congrès scientifique de Bordeaux (l'endroit est vraiment bien choisi), M. le docteur Tison a ainsi anathématisé l'alcool :

L'alcool de vin est un poison dont la dose toxique ou mortelle est de *huit grammes* par kilogramme ;

Cette toxicité s'accroît pour les alcools dits *supérieurs* car avis au lecteur : ce qu'on appelle en chimie les alcools supérieurs, représentent pour le consommateur, les alcools inférieurs, extraits de la betterave, de la pomme de terre, ou du vulgaire bâton de chaise ;

La toxicité de l'alcool est encore augmentée par les essences diverses et les bouquets qui s'y trouvent naturellement ou qui y sont ajoutés.



Enfin, l'alcool, même aux doses les plus modérées, irrite et enflamme l'estomac, d'où gastrite ; il lèse l'intestin, d'où la cirrhose, grave affection du foie ; il provoque, en traversant les vaisseaux, des cardiopathies, une tuberculose pulmonaire spéciale, des néphrites, il favorise la goutte puissamment, attaque le système nerveux et atrophie l'intelligence.

Voilà ses moindres défauts.

Dans quelle mesure, tout cela est-il pratiquement vrai ? Réponse sincère : dans une forte mesure.

L'alcool frelaté, d'abord, est devenu presque la règle. Il a été prouvé que le client du plus élégant café du boulevard est aussi bien empoisonné par « l'apéritif » qu'on lui sert que le camelot ou le chiffonnier, client des « assommoirs ».

Il n'est même pas démontré que l'absorption des vins d'excellents crus, d'eaux-de-vie de choix, n'offre pas un danger égal à celle des alcools que nous qualifions, nous, d'inférieurs.

Sur ce point, une réjouissante histoire fait le tour des journaux et elle excitait, il y a quelques jours, la verve railleuse de M. Emile Gautier, dans le *Figaro*. Et cette histoire, la voici :

Le 30 juillet dernier, à l'Académie de médecine, le très savant M. Daremberg apportait les résultats d'une expérience typique à laquelle il s'était livré. Il avait versé dans les veines de l'oreille de sept lapins, de l'eau-de-vie achetée au détail chez différents débitants. Aucun de ces animaux n'était mort. La même expérience avait été faite sur six autres lapins, mais avec du vieux cognac à 60 francs la bouteille. Ces six lapins étaient morts sur-le-champ. Deux autres lapins, il est vrai, n'avaient pas résisté à du cognac authentique, à 12 francs la bouteille, toujours verre non-compris, suivant l'ironique remarque du gendre de M. Poirier.

M. Daremberg en concluait, que, contrairement à l'opinion reçue, les eaux-de-vie chères étaient plus dangereuses pour la santé que les eaux-de-vie vulgaires.

MM. Magnan et Laborde, collègues de M. Daremberg, se sont élevés contre cette conclusion hardie, d'apparence paradoxale, alléguant que l'expérience n'était pas du tout probante, le lapin ayant la réputation établie d'être un mauvais réactif pour l'alcool. La sensibilité de ce timide animal à l'égard de l'alcool est extrême.

Pour appuyer son dire, M. Laborde a évoqué le traditionnel procédé de la cuisinière qui tue un lapin en lui faisant boire un verre d'eau-de-vie.

C'est bien, n'est-ce pas, le coup du lapin porté à cette discussion incertaine, quoique scientifique.



En somme, nous n'avons pas à nous inquiéter ici de ce qui est excès. Voyons ce qui est de vie courante. Il est reconnu que certains tempéraments sont absolument réfractaires à l'alcool ; la moindre ingestion amène des troubles qui, se répétant, sont un guide infaillible, un diagnostic sûr pour le possesseur de cette idiosyncrasie. Il suffira de quelque observation sur soi-même pour déterminer son propre cas : l'échelle de l'alcoolisme absolu ne se mesure pas et tel aura l'organisme affecté par un verre de liqueur pris tous les deux jours, quand son voisin supportera gaillardement un verre de fine champagne après chaque repas.

La nature des occupations, l'activité déployée, l'alimentation sont des éléments qu'il faut consulter.

En la matière, la Sagesse des nations, faille sans doute, nous fournit deux règles assez sûres. La première nous dit d'user et de ne jamais abuser, et la seconde ajoute : « Dans le doute, abstiens-toi. »

De plus, ayez pour règle absolue de ne laisser jamais boire d'alcool aux enfants, ni aux adolescents. Nos pères savaient ce qu'ils faisaient en créant « l'abondance », l'ornement des tables de nos glorieux collègues.

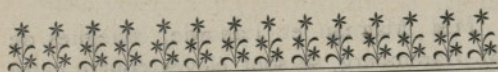
DUTUYAU.

---

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

---





## CONSERVATION DES HARICOTS VERTS

La recette que nous indiquons ci-dessous est à la fois des plus simples et des plus satisfaisantes. Nous l'avons expérimentée et n'avons pu que remercier vivement l'aimable abonnée à qui nous devons cette communication.

Vous épluchez vos haricots verts, vous les jetez ensuite dans une grande casserolle d'eau bouillante où vous les laissez sur le feu, et à découvert, pendant six ou sept minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'ébullition ait recommencé.

Alors vous les égouttez, puis vous les étendez sur des *clayettes* à pâtissier en fil de fer et vous les faites sécher à feu doux.

Bien les surveiller, les retourner, et retirer au fur et à mesure ceux qui se trouvent plus rapidement secs. Il faut que les haricots prennent une belle teinte bronzée.

Vous les étendez ensuite sur du papier pendant un jour ou deux ; après quoi vous les enfermez dans une boîte en fer blanc.

Pour les manger, les faire cuire comme des haricots frais pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure suivant la qualité du légume. Les accommoder comme des haricots frais.

### La Cuisine hors France

M. A. Colombié, vient de faire dans la capitale du Grand Duché du Luxembourg, une série de conférences culinaires qui ont obtenu le plus vif succès. Les personnes les plus qualifiées de la ville ont suivi ces cours, et M. Colombié a mérité et obtenu les félicitations les plus chaleureuses de ses nombreuses auditrices.

### La Doyenne des Halles

Ne laissons pas passer sans un mot de regret la mort, survenue ces jours-ci, de la doyenne des Halles.

« La mère Deschamps » était née en 1801 au marché des Innocents ; elle était donc âgée de quatre-vingt quatorze ans. Ce fut elle, dit-on, qui inventa « la julienne fraîche ». Elle gardera donc une place dans les annales de la cuisine.

### Les Mauvaises Herbes

Si, malgré vos soins assidus, les mauvaises herbes persistent à pousser dans le gravier des allées de votre jardin, voici un procédé bien simple pour vous en débarrasser : Arrosez-les de pétrole et elles ne tarderont pas à disparaître. Le gazon qui pousse entre les pavés d'une cour peut être extirpé de la même manière. Pour verser le pétrole, servez-vous d'un tout petit arrosoir de serre.



## CHIFFONS

Nous ne trouverions rien à voir en ce moment chez les couturières et les modistes, le calme plat de la « morte-saison » régnant dans leurs ateliers, mais nous pouvons faire un tour chez les lingères pour nous tenir un peu au courant des nouveautés dans le linge de dessous.

Il n'y a déjà pas si longtemps qu'en cette matière on n'admettait guère la fantaisie. Une héritière entraînait en ménage avec douze douzaines de chemises où l'on n'avait certes pas plaint l'étoffe, mais taillées sur un modèle classique et primitif. Pour peu qu'elle habitât une province où se pratiquaient les familiales et conservatrices lessives, vous imaginez qu'elle en avait pour du temps



avant de songer à renouveler cette provision.

Nos jeunes fiancées d'aujourd'hui seraient, je le crois, désolées d'une telle abondance qui les obligerait à porter au bout de peu d'années des dessous bien démodés.

Passe encore pour les petites chemises simples à coulisse de ruban qui, à peu de détails près, subsisteront toujours, mais les pantalons, mais les chemises de nuit !



Voyons, pour commencer, les transformations subies par ces dernières. Ce qui représentait autrefois le fond de l'ornementation en lingerie, « les petits plis », a presque totalement disparu. ou, du moins, l'application en a changé. Plus de plastrons entiers de petits plis, alternés ou non avec des entre-deux, ou — triomphe des ouvriers — avec des séries de points anglais : fini tout cela, et remplacé par des groupes de fronces à l'encolure, ou bien, sur une hauteur de tout au plus dix centimètres, les « petits plis » non pas comme garniture, mais seulement destinés à resserrer l'ampleur de l'étoffe, avec, au-dessous, les devants amples et bouffants.

Quant au dos, jamais plus l'empiècement apparent, sans lequel, jadis, on n'aurait su établir la chemise de nuit bien conditionnée. L'ampleur de l'étoffe est rassemblée à l'encolure, soit par trois plis ronds prolongés jusqu'à la hauteur où se terminait l'empiècement, ou encore, ce qui est plus nouveau, par un gros pli de milieu double ou triple.

L'inconvénient de ces plis est de se déchirer très facilement à leur point d'arrêt, et il faut reconnaître que pour le confort et la solidité, l'empiècement était beaucoup mieux compris. On y remédie, il est vrai, en posant, sous le pli, à l'envers, une petite pièce de percale qui le soutient ; mais cette ressource n'existe pas pour les plis ronds séparés ; il faudrait alors poser, comme en doublure, un véritable empiècement dont on apercevrait les points, et ce ne serait pas joli.

Quant aux manches des chemises de nuit,

croirait-on qu'elles aussi ont subi l'influence de la mode : elles ont au moins trois fois plus d'ampleur que par le passé, et toute cette ampleur est non seulement froncée à l'emmanchure, mais encore le long de la couture dite de la saignée, tout comme pour les blouses et les chemisettes.

Voilà donc sur ce sujet les modifications, générales les plus importantes.

Quant aux façons, elles diffèrent suivant le degré d'élégance de la chemise, et sont en ce cas, plutôt subordonnées aux facilités de blanchissage qu'à la valeur même des matériaux employés.

Pour les chemises simples, le col rabattu, large ainsi qu'aux chemises d'homme, avec le chiffre brodé sur l'un des coins est toujours ce qui se fait de plus pratique ; les poignets pas très hauts, sans boutons, et assez aisés pour qu'on puisse les relever au besoin sur le bras. Une gentille façon est encore la blouse russe boutonnée de côté sous une patte brodée en couleur.

Pour les belles chemises, ce sont les hautes collerettes rabattues, en nansouk brodé ou en dentelle, et les cols à la Dauphine avec les grands revers tout plissottés et foisonnant de belles valenciennes hautes, resserrées par des rubans.



On abandonne tout à fait pour les pantalons la façon dite « jarretière » qui consistait à froncer l'ampleur du bas sur une bande d'étoffe surmontant un petit volant. On les fait maintenant tout droits, ainsi qu'il y a quelque vingt ans du reste, mais avec combien de modifications ! Plus d'ourlet plus ou moins festonné, plus de « petits plis », mais un haut volant de 10 à 12 centimètres, qui maintient une bande d'étoffe posée en faux ourlet au bas du pantalon. Ce volant se fait brodé, ou ce qui est plus léger, et tout aussi solide, en nansouck rehaussé d'une fine dentelle de Mirecourt, haute de trois à quatre centimètres. Je parle ici du linge usuel et simple, car pour les pantalons plus élégants, le volant presque tout entier est en dentelle,



valenciennes ou très fine dentelle aux fuseaux.

Ces pantalons se font très courts et très larges du bas ; il faut compter non pas pour le volant, mais pour le bas de la jambe même, 60 à 64 centimètres de tour ! c'est leur forme et surtout leur peu de longueur qui pour la commodité des mouvements nécessite cette ampleur, le bas du volant devant à peine cacher le genou.

Généralement pour cette forme on fait remonter le volant sur le côté extérieur de la jambe, fendu en ce cas sur une hauteur de 10 centimètres environ. A l'intérieur, sous le volant, se trouve de chaque côté une patte faite au point de boutonnière ; on y passe un ruban qu'on noue et qui fait joli effet dans le fouillis du volant, ainsi resserré.

Dans les bonnes maisons de lingerie, c'est du ruban en beau sergé qu'on emploie. Ce ruban de qualité supérieure est à la fois plus souple et résistant que les rubans ordinaires ; il se fane moins vite et garde moins trace des froissements que lui laissent les nœuds fréquemment changés.



En ce qui concerne les chemises de jour, nous avons moins de changements à constater. Cependant, il faut remarquer que la forme à poignet boutonnant devant par une patte et qui était autrefois un des modèles de fonds d'un trousseau sérieux est absolument démodée depuis déjà des années. Elle est remplacée, au point de vue pratique, par la chemise, dite bébé, coulissée sur un ruban de percale.

Presque toutes les chemises sont taillées plus étroites du dos que du devant, et très cintrées sous les bras.

On les fait aussi plus courtes que par le passé, à cause naturellement, du peu de longueurs des pantalons.

Les décolletages, — qu'ils soient ronds ou, ce qui est plus nouveau, carrés, — prêtent à toutes sortes d'enjolivements quand on ne craint pas de se grossir.

Pour une femme mince, je veux signaler un joli petit modèle qu'on m'a montré ces temps derniers.

La chemise, arrondie et plate dans le dos, est, devant, carrée et ample. Un groupe de petits plis maintient cette ampleur à la taille ; un petit nœud de ruban, passé dans six œillets brodés, resserre chaque côté du devant, laissant au milieu un intervalle plat et uni qui accentue bien le carre du décolletage. Sur les épaules, un volant froncé en épaulette comme aux tabliers d'enfants, ourlé d'une valenciennaise basse. Le décolleté dans le dos est garni d'un entre-deux de valenciennaise qui descend devant de chaque côté du carré, en s'incrétant dans la batiste, sur une hauteur de 10 centimètres environ. Le carré du devant n'a qu'une petite valenciennaise cousue au bord, et entre les deux nœuds de ruban, un joli chiffre brodé.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## COURRIER

**Personne précise.** — Les abonnés qui ont déjà leurs différentes adresses imprimées, après envoi des 40 cent. pour frais, ne sont évidemment pas tenus de les verser à nouveau pour un retour à leur ancienne adresse.



**L. C. à Montivilliers.** — Le prochain numéro du premier samedi de septembre va sans doute remplir votre désir, puisque, vraisemblablement, il publiera la recette du bœuf à la mode.

### 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.



# SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT

---

EXPÉDITION DE TOUS COMESTIBLES

en Province et à l'Étranger

12, Rue Turbigo, 12

~~~~~  
ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE :

PROVISION-PARIS

~~~~~  
- TÉLÉPHONE -

~~~~~  
6

*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 meilleures conditions, des produits de première qualité et toujours absolument frais

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

L'ADMINISTRATEUR



## L'ÉTÉ

Plus que toute autre saison, l'été remplit les conditions climatiques capables d'entretenir une bonne santé.

Les changements brusques de température qui rendent le printemps et l'automne si dangereux n'existent plus; la tuberculose reste stationnaire, les bronchites s'atténuent, les poumons se reposent des fatigues de l'hiver; la peau fonctionne bien, et toutes les impuretés organiques sortent par ses pores élargis; le rein soulagé par cette activité de l'épiderme n'est plus surmené. — Mais à ce tableau rassurant d'un équilibre organique idéal, il existe une ombre: l'estomac va mal et l'appétit laisse à désirer; la digestion est lente, on ne

mange plus. Une langueur, un affaiblissement douloureux envahissent toute l'économie; c'est d'abord de la paresse physique et intellectuelle, puis de la fatigue, enfin une anémie profonde qui s'empare de tout notre être.

Que faire? — tonifier l'estomac, réveiller l'appétit par le *Vin Désiles*. — Ce vin, en effet, par la *Coca* et le *Quinquina*, est un apéritif puissant; il hâte la digestion, empêche le ballonnement intestinal en même temps que par la *Kola* il est un stimulant de la circulation, par l'*Iode* un laxatif léger et par le *Cacao* un aliment de premier choix.

Nos lecteurs trouveront ce Cordial dans toutes les Pharmacies et au Dépôt, rue du Louvre, 5 bis, Paris.

D<sup>r</sup> ALÈQUE.

**BAUME DERMIQUE**  
ADOUCE LA PEAU  
PRÉVIENT LES ENGELURES  
**ED. PINAUD**  
87, Bd de Strasbourg, PARIS

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. PÉRETNÈRE, A. GUÉROULT, Succ<sup>r</sup>**  
9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)



**LE MERVEILLEUX CORICIDE**  
(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, œils-de-perdrix, etc. — Prix: la boîte, 1 fr. 25; la 1/2 boîte, 0 fr. 75. — Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

**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 FALIÈRES"

**KUMMEL ECKAU OO**

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



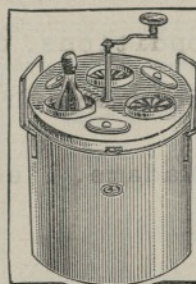
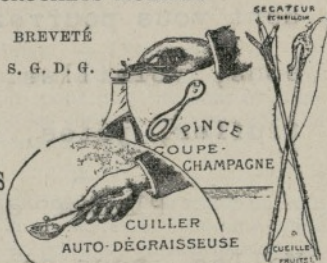
**NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE**

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.

PARIS.—IMP. CHARLES SCHLAEBER, 257, RUE SAINT-HONORE



## COURRIER

**Madame C. de la B. et Madame L. Mor-**  
mant. — Les pharmaciens fournissent générale-  
ment de la présure liquide. Il serait difficile de  
vous faire expédier par un marchand moins d'un  
demi-litre, quantité trop considérable.

**Madame la générale \*\*\***, à la F. d'A. — Si  
ni le sel, ni les coquilles d'œufs, ni les cendres, ni  
le papier, ni les autres procédés ne vous donnent  
qu'un résultat incomplet pour le nettoyage des  
carafes à vin, il est un moyen héroïque que voici :  
Laver les carafes avec du crottin de cheval frais ;  
rien ne lui résiste, cela a l'air peu engageant ;  
mais encore une fois, rien n'est aussi actif. On  
peut au surplus revenir aux autres procédés plus  
anodins pour purifier les carafes débarrassées de  
leur coloration.

**Madame M**, à Lille. — Nous avons donné  
dans notre numéro du 15 septembre 1894 un  
moyen de conserver les tomates entières. — *La*  
*Mode illustrée* donne des patrons de grandeur na-  
turelle. Nous consulterons notre collaboratrice.

**J. A.**, château de M. — 1° Il est certain  
pour nous que vous n'égouttez pas suffisamment  
les flageolets, d'où les inconvénients que vous si-  
gnez ; 2° Gardez-vous de plonger le pèse-sirops  
dans une mixture bouillante, l'appareil n'étant  
pas construit pour supporter cette haute tempé-

rature ; 3° Oui, pour les pêches. Un peu moins de  
cuisson pour les autres fruits que pour les abri-  
cots ; 4° Nous ne pouvons garantir une réponse  
dans le numéro qui suit, cela dépend de la place  
disponible.

**Une ignorante.** — 1° Vous n'obtiendrez ja-  
mais le poli du cuivre neuf, tout spécial au métal  
qui n'a pas servi ; inutile donc de chercher à faire  
disparaître les petites raies. L'humidité et cer-  
taines vapeurs ont de l'influence en effet. A  
Paris, des cuivres soigneusement entretenus une  
fois par semaine, et dont on ne fait pas usage  
dans cet intervalle, gardent un brillant très suffi-  
sant ; ils peuvent même souvent durer quinze  
jours, si la cuisine est bien exposée et quand il  
n'y a pas eu trop de buée provoquée par un  
changement de temps ou une forte évaporation  
de liquides ;

2° Nous vous donnerons dans un prochain nu-  
méro les renseignements pour le beurre ;

3° Serons heureux de recevoir les recettes gra-  
cieusement offertes ;

4° C'était l'ancienne maison, aujourd'hui rue  
Saint-Lazare, 55.

**Abonnée, Nevers.** — Nous avons déjà donné  
une recette d'escargots, et pour les tripes à la  
mode de Caen, il faut tout au moins attendre la  
fin des chaleurs. Pour le surplus, nous tâcherons  
de vous satisfaire ; votre demande est logique.

# C<sup>ie</sup> Coloniale

## CHOCOLATS

DE  
QUALITÉ SUPÉRIEURE

**THÉ** QUALITÉ UNIQUE (QUALITÉ SUPÉRIEURE)  
Composée exclusivement des meilleures sortes de Thés noirs de Chine

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

Entrepôt général : Avenue de l'Opéra, 19, Paris  
DANS TOUTES LES VILLES, CHEZ LES PRINCIPAUX COMMERÇANTS

**GEORGES WEHR**

24 - Rue Mondétour - 24

FOURNITURES COMPLÈTES POUR DINERS

POISSONS - COMESTIBLES - PRIMEURS

Envoyer les Commandes 24 heures à l'avance

EXPÉDITIONS PROVINCE ET ÉTRANGER

HOUS 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.



## POMMADE DERMATIQUE MOULIN



Cette Pomme guérit les Boutons, Rougeurs Démangeaisons, Acné, Eczéma, Dartres, Herpes, Hémorroïdes, Pelli- cules, ainsi que toutes les maladies de la peau. Elle arrête la Chute des Cheveux et des Cils et les fait repousser.

« Monsieur, votre pommade m'a parfaitement réussi dans plusieurs maladies de la Peau et Eczéma même chronique. »

D<sup>r</sup> MONTAIGU, ex-interne des Hôpitaux

« 21, r. Croix-Petits-Champs, Paris. »

« Monsieur, grâce à votre pom- made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans a est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. »

« F<sup>r</sup> BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) n. »

Se vend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES Pharmacie MOULIN, 2/30 le pot, envoi franco par poste. 30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

**10,000 DÉCÈS** seront évités chaque année, par le nouveau traitement **ANTIDIABÉTIQUE**. BASSET, chimiste, 9, place des Terreaux, LYON. Notice gratis.



**SAVON ROYAL**  
DE  
**THRIDACE**

**SAVON VELOUTINE**

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

## 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. — Expo- sition d'alimentation générale et substances militai- res, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.

## L'UNION

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

**Rentes Viagères**

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

## CURAÇAO MARNIER

### ÉCHANTILLONS

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 poste 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.*



# ROYAL WINDSOR

## LE CÉLÈBRE RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



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

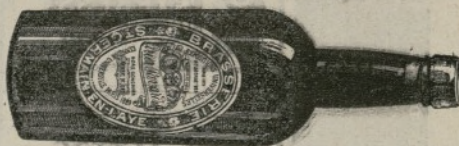
**SI OUI**, employez le  
**ROYAL WINDSOR**  
Ce produit par excel-  
lence rend aux Cheveux  
gris la couleur et la  
beauté naturelles de la  
jeunesse. Il arrête la  
chute des Cheveux et  
fait disparaître les Pel-  
licules. Résultats ines-  
pérés. Exiger sur les flacons les mots **ROYAL**  
**WINDSOR**.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

**NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison**  
par les Pilules Antinévralgiques du **DOCTEUR CRONIER**  
Boîte : 3 fr. (envoi fr.). — Ph<sup>ie</sup> 23, Rue de la Monnaie, Paris.

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 reconstruisant des enfants par excellence — **LE PERDRIEL & C<sup>ie</sup>, PARIS.**

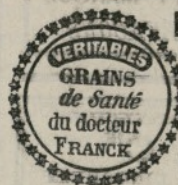


BIÈRE FRANÇAISE  
**CIRIER-PAVARD & C<sup>ie</sup>**  
Saint-Germain-en-Laye



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

MAISON A PARIS  
160, Rue Cardinet, 160



**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 **FRANK**  
2<sup>50</sup> la 1/2 boîte (50 gr.). 3<sup>50</sup> la boîte (105 gr.)  
TOUTES LES PHARMACIES.

FABRIQUE d'ORFÈVRERIE **MALÉZIEUX AINÉ**  
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.

## 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 Phtisie 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>ie</sup> CHRYSOGONE**  
Envoi franco. — Dépôt dans les Pharmacies.



**MODE D'EMPLOI**  
 Dans un litre de lait bouillant, versez le contenu de la boîte, remuez avec une cuillère, retirez du feu, laissez en repos pendant 10 minutes, coulez dans un moule, laissez refroidir, retirez du moule. Vous aurez une délicieuse crème l'année.  
 Si vous voulez obtenir une crème molle, laissez au repos la crème jusqu'à ce qu'elle soit froide.

**CRÈME EXPRESS**  
 BREVETÉE ET DÉPOSÉE  
**F.G.**

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

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

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

**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

## Les Bureaux du "POT-AU-FEU"

SONT TRANSFÉRÉS

265, RUE SAINT-HONORÉ, 265

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.

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

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

**LE PÊCHEUR**

# TAPIOCA-BOUILLON

Chez **BOUDIER**

PARIS — 54, Rue de la Verrerie, 54 — PARIS

et dans les bonnes maisons d'Épiceries et de Comestibles.

**POTAGE GRAS TOUT PRÉPARÉ (à l'état sec)**

en 6 minutes d'ébullition dans l'eau pure, donne un excellent potage gras.

Ce produit est indispensable dans tous les ménages :

Il est, à l'état sec, inaltérable sous tous les climats et il offre, sur les conserves de bouillon, l'avantage de pouvoir se garder, même quand les boîtes sont ouvertes et entamées.

Employé seul, sans aucun ingrédient, et salé selon le goût, il donne instantanément, un très bon potage gras.

Additionné, à d'autres produits, il donne de délicieux potages ou d'excellents mets.

VOIR pour ces divers emplois les différentes recettes que nous donnons dans le corps du Journal.

Par l'excellence de sa préparation, et la rapidité de son emploi, il s'impose comme VADE MECUM de la ménagère.

## — PRIX —

|                                   |          |                                      |       |
|-----------------------------------|----------|--------------------------------------|-------|
| En petites cartouches de 1 potage | 1 fr. 90 | En boîtes de fer blanc de 25 potages | 4 fr. |
| Le paquet de 10 cartouches . . .  |          | En 1/2 " " 12 " "                    | 2 fr. |

Envoi franco et remise de 10 % sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du POT-AU-FEU.