

# 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. Colombié* : Gâteau mousseline — Pour glacer les gâteaux.  
*Recettes* : Bœuf à la mode — Potage Armenonville ou Ambassadeur — Sauce Mayonnaise.  
*Septembre gastronomique* (première quinzaine).  
*Menus*.  
*Variétés* : Pour dresser les fruits.  
*Courrier*.

**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 21 Septembre 1895 (troisième Samedi du mois).**

## 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.

**Marquise de M.** — Ces cerises glacées sont faciles à faire : on trempe des cerises à l'eau-de-vie dans du fondant coloré préparé comme il est indiqué dans notre recette des éclairs au café.

**De R.** — La « glacière des châteaux » est la plus pratique que nous connaissons pour fabriquer de la glace à la campagne. Demandez le prospectus chez Schaller, 332, rue St-Honoré.

**H. B.** — Commencez par les *Eléments Culinaires*.

**M. T.** — Le potage St-Germain a paru cette année, les escalopes à la Viennoise et les sablés parisiens l'année dernière. Pour le veau froid en gelée un des meilleurs morceaux est la longe.

**Comtesse F.** — Les cours de M. Colombié reprendront dans la première semaine d'octobre, 5, cité d'Antin.

**A. M., Lille.** — Nous espérons vous indiquer cette recette dans le prochain numéro.

**Biarritz.** — Bonne note est prise pour les Inutiles.

**Pornichet.** — Il y a tant de variétés de grogs qu'il nous serait difficile de vous indiquer juste la recette de ceux dont vous parlez. — Cette teinte s'obtient par un bain d'or qui est le secret de certains spécialistes.

**J. A., château de M.** — Nous espérons pouvoir vous procurer bientôt ces deux recettes.

**T., à Saint-Omer.** — Merci des communications que vous voulez bien nous proposer et que nous recevrons avec plaisir. — Veuillez nous préciser en quoi vous n'avez pas réussi les darioles.

*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.*



Marque de Fabrique  
déposée



## ROYAL CAPILLAIRE du DOCTEUR GISCARD

arrête la Chute des Cheveux et refait la Chevelure.  
— Prix du Flacon: 5 francs. — 1/2 Flacon: 3 francs. —  
Dépôt: Pharmacie du Helder, 34, boulevard Haussmann.  
— Vente en gros: Chassereau-Malèze, Commissionnaire,  
48, rue du Faubourg-Poissonnière, 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 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

## HUILERIES DE FÉCAMP

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

## KUMMEL ECKAU OO

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

## PATES DE FOIES GRAS TRUFFES

(EN CROUTE ET EN TERRINE)

Fabrique spéciale

## MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier

Cailles, Mauviettes pour Chaud-froids  
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, Rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

La GERMANDRÉE est une Poudre de Riz d'une finesse extrême,  
d'une adhérence absolue, d'un parfum sans égal, c'est une Poudre  
de Beauté essentiellement hygiénique et inoffensive puisque l'on  
peut en absorber sans le moindre inconvénient.

GERMANDRÉE



**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.**RENOUVELLEMENTS**

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

Le 15 septembre, 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.

**EGROT**ING<sup>R</sup> CONSTRUCTEUR  
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARISEXPO<sup>N</sup> UNIV<sup>E</sup> 1889. HORS CONCOURS. M<sup>E</sup> DU JURY

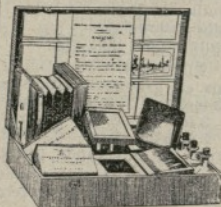
EGROT &amp; GRANGÉ, INGÉNIEURS-SUCCESSIONS

**ALAMBIC BRULEUR à bascule**

EAU-DE-VIE RECTIFIÉE SANS REPASSE

Distillation des Vins, Marcs, Lies, Cidres, Fruits.

FRANCO : Catalogue Illustré et Guide du Distillateur

**APPAREIL PHOTOGRAPHIQUE INSTANTANÉ**

Ravissant appareil de poche. Objectif achromatique très rapide avec tous ses accessoires, châssis, plaques, cuvettes, lanterne, papier sensible, bain révélateur, fixateur, virage, agitateur, papier filtre, etc., le tout placé dans une élégante boîte garnie à compartiments. Ce merveilleux appareil se replie sur lui-même et prend la place d'un petit volume. — Prix de l'appareil, format 9×12 franco, 35 francs. — Prix de l'appareil, format 6 1/2×9 franco, 22 francs. — Envoi franco contre mandat-poste adressé à

L'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



PURÉE & FARINE  
de Marrons  
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETTS

Vendu en Pots Éléphants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Compotiers

**Demandez un Échantillon d'essai GRATUIT**

Joindre 0.20 par pot, en fibres. — 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**

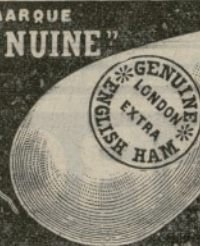
14 bis, Boul<sup>d</sup> Poissonnière, PARIS  
MÉDAILLES D'OR aux GRANDES EXPOSITIONS

Fabrication Spéciale pour les Colonies.

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

**JAMBONS  
COLEMAN**

MARQUE  
"GENUINE"



4  
MÉDAILLES  
D'OR  
2

G<sup>ds</sup> DIPLOMES  
D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

**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

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.

PHOSPHATE  
Le même

Récompense de 16,600 fr. — Médaille d'OR

**QUINA LAROCHE**  
ÉLIXIR VINEUX

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

FERRUGINEUX  
Le même

**ARÔME  
PATRELLE**

DONNE AU BOUILLON  
Goût exquis  
ET  
Belle couleur dorée  
AVEC TOUTES ÉPICES

**VALS**

Eaux Min<sup>rales</sup> Nat<sup>elles</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, Arèche.

Envoi direct contre mandat-postal

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





## BŒUF A LA MODE

**L**e bœuf à la mode comporte de nombreuses recettes. Nous en donnons aujourd'hui une des plus raffinées; nous l'avons expérimentée sur les données de M. Mourier, propriétaire du restaurant Maire, dont le bœuf à la mode jouit d'une antique réputation.

Cette recette semblera tout d'abord un peu longue. Mais il ne faut pas oublier que la qualité d'un bœuf à la mode dépend d'une foule de petits détails qu'ignorent nombre de cuisinières, ou auxquels elles n'attachent pas assez d'importance.

### La grosseur du morceau

Avant tout, il faut opérer sur un gros morceau.

Une condition dont il importe, en outre, de se bien pénétrer, c'est que la durée de cuisson doit être subordonnée à la quantité de viande.

Tout le monde vous dira : « Pour faire un bon bœuf à la mode, il faut au moins six heures de cuisson. » Mais, ce qu'on omet d'ajouter, c'est que ces six heures s'appliquent à un morceau de bœuf de sept ou huit livres. Voilà pourquoi le bœuf de restaurant est généralement meilleur

que le plat de famille; c'est qu'il provient d'une pièce de viande pesant au moins de huit à dix livres. Dans ces conditions, la cuisson prolongée et lente, tout en donnant un jus excellent, laisse à l'intérieur des chairs une quantité de jus suffisante.

C'est dès lors, une grosse erreur de faire subir à une quantité moindre de viande — mettons, je suppose, quatre livres, — le même temps de cuisson. Vous obtenez, il est vrai, un très bon jus, mais vous avez une viande desséchée et insipide.

Autre considération tout aussi importante : la cuisson doit être menée de façon égale et à tout, tout petit feu, de manière à ne provoquer qu'un léger frémissement, pour ainsi dire sans ébullition. Vous conservez ainsi à la viande ses qualités.

Il faut, quand on coupe les tranches du bœuf, qu'un jus blond humidifie la viande au passage du couteau. Si, en découpant, le bœuf reste sec, c'est qu'il a cuit trop vite et trop fort; ou, si le morceau est petit, il a cuit trop longtemps.

### Proportions

Pour 2 kilos 500 nets, soit 5 livres, tout parés et sans os, de pointe de culotte :

200 grammes lard gras à piquer;

100 — oignons épluchés;

125 — carottes —

6 décilitres bouillon, soit trois verres;

4 — vin blanc, soit deux verres;

3 — Madère, soit un verre 1/2;

1/2 — eau-de-vie, soit 1/4 de verre;

3 faibles cuillerées à café de fécule de pomme de terre;

2 cuillerées à bouche de graisse;

1 pied de veau;

1 morceau de couenne, environ grand comme la main;

3 clous de girofle;

1 bouquet garni de persil, thym, laurier;



1 gousse d'ail, facultative.

Temps nécessaire en tout : 5 heures 1/2.

### Garniture de carottes, à part

250 grammes de carottes épluchées, et débarrassées de la partie jaune intérieure ;

1 cuillerée de graisse ;

1 décilitre de bouillon, soit 1/2 verre.

Temps de cuisson : variable suivant la saison.

En ce moment : 2 heures.

### Le bœuf et les lardons

Prenez un morceau de culotte — la pointe de préférence — et parez-le complètement, c'est-à-dire débarrassez-le de toute graisse et peaux adhérentes.

Les lardons doivent être coupés sur une longueur de 10 à 12 centimètres, à un demi-centimètre d'épaisseur.

Avant de larder la viande, mettez bœuf et lardons à mariner pendant 24 heures de la façon suivante.

### La marinade

Mettez le morceau de bœuf dans une petite terrine de faïence, ou un saladier, de façon à l'y bien emboîter, pour qu'il baigne de partout.

Saupoudrez-le de deux fortes pincées de poivre, autant de sel, une pincée de poudre d'épices, et arrosez-le avec 2 décilitres — soit un verre — de vin blanc, et 1 décilitre de Madère, soit un demi-verre.

Rangez tout autour les lardons, de manière qu'ils marinent en même temps.

Mettez la terrine dans un endroit frais, autant que possible, et pendant ce temps de marinade, retournez une ou deux fois bœuf et lardons, pour que tout soit bien imprégné.

### Pour larder

Après 24 heures de marinade, retirez le bœuf et les lardons en les égouttant au-

dessus de la terrine, pour ne rien perdre de la marinade que vous réservez.

Epongez légèrement les lardons sur un linge et saupoudrez-les de poivre, de sel et d'un peu de poudre d'épices avant de les enfiler dans la lardoire ; sans cela ils seraient encore trop fades.

Pour larder, il faut enfoncer les lardons dans le sens du fil de la viande et sur la longueur du morceau, afin qu'en coupant la viande, le lard se présente comme dans un saucisson.

La façon la plus commode consiste à se servir d'une lardoire dans le genre de celle employée par les bouchers, en forme de gouttière. On l'enfonce d'abord dans les chairs, et, dans l'extrémité qui ressort, on fourre un bout du lardon ; puis on tire à soi la lardoire, et le lardon suit son trajet.

Ficelez ensuite le morceau de bœuf pour le maintenir et lui donner une forme régulière.

### Pour faire revenir

Choisissez une casserole bien proportionnée au volume de votre morceau, en considérant que vous aurez aussi à y loger le pied de veau coupé en morceaux, des oignons et des carottes. Si vous la prenez trop grande, il faudra mettre trop de liquide, le bœuf devant baigner, et le jus sera trop clair.

Mettez dans cette casserole — de cuivre étamé, de préférence — 2 cuillerées de graisse fondue, dégraissée de marmite ou de rôti, mais bien frais.

Posez sur un bon feu, et quand la graisse est bien chaude, mettez-y le morceau de bœuf. Laissez la casserole découverte.

Il faut que la viande soit saisie par une assez forte chaleur pour empêcher les sucres de sortir ; comptez environ — pour un morceau du poids indiqué ci-dessus — sur 20 minutes de bon feu. Retournez le bœuf sur toutes ses faces successivement, jus-



qu'à ce qu'elles aient pris la teinte brune d'un rôti. Faites attention à ne pas laisser brûler, car le jus en souffrirait.

Quand votre bœuf est à point, égouttez la graisse de la casserole en y laissant la viande, et mettez la casserole hors du feu.

Versez sur le morceau de bœuf l'eau-de-vie et mettez-y le feu.

Quand c'est éteint, installez votre casserole pour la cuisson.

### Les accessoires

Pendant que le bœuf se colorait dans la graisse, vous avez préparé les divers accessoires nécessaires à sa cuisson.

Le pied de veau, choisi bien frais, doit être débarrassé de tout poil, bien lavé à l'eau fraîche, après avoir été fendu en deux sur sa longueur, puis coupé en deux morceaux.

Vous le mettez ensuite dans une casserole d'eau froide, légèrement salée, que vous posez sur le feu. Laissez bouillir une minute, puis égouttez le pied de veau et trempez-le dans l'eau fraîche, pour le débarrasser de toute l'écume malpropre qui, en montant à la surface de l'eau, a pu s'attacher au pied.

Epongez-le sur un linge propre.

Epluchez les oignons que vous coupez en tranches épaisses.

Ratissez les carottes et coupez-les également en tranches.

Ces légumes ne doivent pas être présentés avec le bœuf et ne servent que comme assaisonnement.

### La mise en train

Le bœuf étant flambé au cognac, mettez au fond de la casserole le morceau de couenne ; posez le bœuf par dessus.

Entourez-le avec le pied de veau et les légumes, ajoutez le bouquet garni et 3 clous de girofle, une bonne prise de poivre, et versez sur le tout :

Le jus de la marinade qui doit donner environ un verre et quart de liquide, soit 2 décil. 1/2 ;

2 décil. Madère, soit un verre ;

2 — vin blanc —

6 — bouillon, soit trois verres.

Salez en proportion du degré de sel du bouillon, en tenant compte que le jus est destiné à réduire de moitié et serait donc trop salé, si dès à présent on proportionnait le sel à la quantité de liquide.

### La cuisson

Tout ceci terminé, mettez la casserole sur un feu modéré et faites bouillir.

Dès que l'ébullition s'est déclarée, couvrez la casserole avec un couvercle s'ajustant aussi hermétiquement que possible, et retirez-la sur un feu *excessivement* doux, de manière à n'entretenir, comme nous l'avons dit plus haut, qu'un léger frémissement.

Il serait absolument préférable de mettre la casserole à l'entrée du four très doux, parce que la chaleur enveloppe également toute la casserole. Si l'on ne dispose pas du four, on peut couvrir la casserole de cendres chaudes, mais pas de charbons ardents qui donneraient une chaleur trop dure.

Laissez mijoter ainsi pendant 4 heures et demie, en surveillant bien pour que le même petit train de cuisson se maintienne, et qu'un coup de feu ne fasse pas bouillir à bouillons.

Pendant ce temps vous préparez la garniture de carottes.

### La garniture de carottes

Les carottes étant épluchées, vous les coupez — selon leurs dimensions — en tronçons ou en gros dés, mais en ayant toujours soin d'enlever la partie jaune intérieure qui est dure et sans saveur.



Mettez dans une casserole à fond large et à bords bas, une cuillerée de graisse de marmite, comme pour le bœuf tout à l'heure ; faites fondre et chauffer, et mettez-y les carottes que vous faites colorer à feu modéré et à casserole découverte pendant une bonne demi-heure, environ. Le temps ne peut être exactement précisé, car il dépend de la saison à laquelle on emploie les carottes plus ou moins tendres.

Egouttez ensuite complètement la graisse et versez dans la casserole un demi-verre de bouillon ; laissez ensuite cuire très doucement, et la casserole couverte, pendant au moins *1 heure 1/2 en cette saison*. Je le répète, le temps dépend de l'âge des carottes. Elles doivent être cuites à point, avant d'être ajoutées au bœuf avec lequel elles ne mijoteront qu'une demi-heure environ, pour se raffiner dans le jus.

Avant de les joindre au bœuf, procédez au dégraissage du jus.

#### Le dégraissage du jus

Au bout des 4 heures 1/2 de cuisson du bœuf, enlevez la viande de la casserole.

Avec une cuiller, mouillez de jus les parois de la casserole pour bien en détacher tout ce qui y a glacé ou gratiné ; et mêlez tout cela dans le jus.

Passez le jus à l'étamine métallique et dégraissez-le complètement. Vous pouvez même, s'il est trouble, le clarifier comme nous l'indiquerons plus loin.

Ce jus doit avoir réduit de moitié, pour arriver à la succulence voulue. La cuisson au four, provoquant une plus grande évaporation, donne généralement cette proportion. Mais il se peut qu'on ait plus de liquide, selon que le feu a été plus ou moins égal, que le pied et les légumes ont plus ou moins rendu, etc. Dans ce cas, il faut le verser dans une petite casserole, la mettre sur un feu vif et faire bouillir à dé-

couvert, jusqu'à ce qu'il ait réduit à la quantité voulue. C'est-à-dire que si vous aviez au commencement, en mettant votre morceau de bœuf au feu — il y a 4 h. 1/2 de cela — environ 6 verres de liquide, vous devez avoir 3 verres de jus dégraissé prêt à servir.

#### Mijotement final

Rincez et essuyez la casserole dans laquelle a cuit le bœuf. Remettez dedans le morceau de bœuf avec le jus passé dégraissé, et, si besoin a été, clarifié comme il est indiqué. Ajoutez la garniture de carottes égouttées de toute graisse.

Couvrez de nouveau la casserole exactement, et remettez à mijoter à tout petit feu, en maintenant le léger frémissement expliqué au commencement. Ce mijotement a pour effet de rendre les carottes encore meilleures par le jus qu'elles absorbent. Laissez ainsi pendant *une demi-heure*.

#### Pour servir

Au moment de servir, posez le bœuf ficelé sur un plat chauffé, rangez les carottes autour, et liez le jus de la casserole de la façon suivante.

Délaissez la fécule avec trois cuillerées à café d'eau froide, dans une tasse. Versez dans la tasse quelques cuillerées de jus, et quand le tout est bien délayé et clair, versez dans le jus de la casserole en tournant. Laissez chauffer une minute, jusqu'à consistance de sirop très léger, et versez sur le bœuf et les carottes.

Servez avec assiettes chaudes.

#### Observations

Si la plus grande partie du bœuf n'est pas destinée à être mangée chaude, il faudrait réserver une certaine quantité de jus pour en faire de la gelée accompagnant le bœuf froid.

En ce cas, quand le jus est dégraissé,



ne remettez dans la casserole que ce qu'il faut pour accompagner le bœuf chaud ; faites réduire, s'il est nécessaire, et liez comme ci-dessus, en observant la proportion d'une faible cuillerée de fécule pour un verre de jus.

Quant au jus réservé pour la gelée, il est notablement raffiné par l'addition d'une ou plusieurs cuillerées de vin de Madère, selon les proportions.

Laissez-le refroidir avant d'y mettre le bœuf ; sans cela, la graisse des lardons et de la viande fond dans le jus chaud et monte à la surface.

La façon la plus courante est de mettre le morceau de bœuf dans une petite terrine, et de verser le jus froid par dessus. On met au frais, et le lendemain matin la gelée est ferme, il n'y a qu'à démouler pour servir.

On peut aussi couper le bœuf en tranches, pour que la gelée les enveloppe mieux, et ajouter les carottes qui restent, excellentes ainsi.

Le pied de veau se sert à volonté avec les carottes, désossé et coupé en petits morceaux autour du bœuf chaud.

On peut, de même, ajouter une garniture de petits oignons, cuits comme les carottes, à part.

#### Pour clarifier le jus

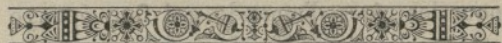
Versez dans le jus dégraissé et un peu refroidi un blanc d'œuf, légèrement battu — ou deux blancs, selon la quantité — avec la coquille de l'œuf.

Mettez sur un feu modéré, et, dès que le jus a commencé à bouillir, retirez la casserole sur le coin du fourneau où elle ne doit que mijoter au chaud.

Au bout d'une dizaine de minutes, quand tous les flocons se sont formés et qu'en soufflant dessus on aperçoit le fond du jus bien limpide, on passe à travers un

torchon préalablement mouillé puis tordu pour enlever tout excès d'eau. Laissez passer tranquillement, sans presser ni fouler.

LA VIEILLE CATHERINE.



#### Pour glacer les Gâteaux

**I**l y a quatre sortes de glace pour glacer les gâteaux : le *fondant*, la *glace royale*, la *glace ordinaire froide*, la *glace ordinaire chaude*.

Le fondant est du sucre légèrement cuit, trituré à la spatule jusqu'à ce qu'il devienne à l'état de pâte opaque et consistante, et additionné d'un parfum quelconque et souvent d'un colorant. On l'emploie surtout pour glacer les éclairs, les petits fours, les entremets biscuités ; pour les fondants à la crème, etc.

La glace royale se compose de blanc d'œuf délayé avec du sucre en poudre, avec addition de quelques gouttes de citron pour la rendre plus légère. Elle forme sur les gâteaux une couche blanche assez mince analogue à celle qui recouvre les nonnettes de pain d'épices glacées.

Enfin la glace ordinaire froide, que l'on applique généralement sur les grands gâteaux en pâte de biscuit, se compose de



sucré en poudre délayé avec autant d'eau que de liqueur : rhum, kirsch, marasquin. C'est une des plus agréables, et c'est la plus simple à préparer.

La même, légèrement chauffée, s'emploie pour les pâtes d'amande qui font éponge et absorberaient la glace froide qui est moins résistante. La glace chaude est plus difficile à manier.

### Glace au rhum

Voici la recette de la glace ordinaire froide.

On ne doit glacer un gâteau que lorsqu'il est à peu près refroidi ; sinon, la chaleur fait liquéfier la glace qui forme alors une couche trop mince et trop fragile. En outre, le gâteau chaud est plus difficile à manier.

D'autre part, il est bon de recouvrir le gâteau d'une légère couche de confiture avant de le glacer. C'est bien meilleur, et l'on obtient une surface plus unie et qui reste plus longtemps brillante. On emploie de préférence la confiture d'abricots.

Donc, supposons qu'il s'agisse de glacer un gâteau mousseline.

Délayez 2 cuillerées à bouche de confiture avec un peu d'eau, et chauffez de manière à former une gelée bien lisse pouvant s'étendre facilement. Cette gelée doit être tenue à consistance épaisse, sinon elle est bue par la pâte. Avec un pinceau, étendez-en une couche sur la surface du gâteau, ainsi que sur le bord si vous voulez aussi le glacer.

Il vaut mieux abricoter le gâteau quand il est encore un peu chaud. De cette façon l'abricot sèche ; et, en attendant, pour mettre la glace, qu'il soit froid, cette glace coule mieux et est plus brillante.

Maintenant, mettez dans un bol : 1 cuillerée à bouche de rhum, 1 cuillerée d'eau, et 1 cuillerée de sucre en poudre.

Tournez vigoureusement avec une cuil-

ler ou une spatule, et ajoutez du sucre à mesure qu'il est absorbé par le liquide. Il faut travailler cette pâte pendant une dizaine de minutes au bout desquelles vous devez avoir employé 5 à 6 cuillerées de sucre.

La glace est à point quand elle forme une pâte bien lisse coulant lentement en gros filets quand on la soulève avec la cuiller. Si on l'emploie trop claire, le gâteau la boit ; si elle est trop épaisse, elle manque de brillant. Avec un peu d'habitude on apprécie sans peine le degré exact.

Il ne reste plus qu'à étendre cette glace sur la surface du gâteau avec la lame d'un couteau. Après quoi, on le présente quelques instants à la bouche du four *ouvert*, en le tournant au moins une fois dans cet intervalle. La glace fait croûte et conserve son brillant.

Si l'on veut décorer de fruits confits, on pose ces fruits avant de passer le gâteau au four ; il faut aller rapidement, sinon la glace fait croûte et on la brise en posant les fruits.

On doit donc préparer les fruits avant d'appliquer la glace.



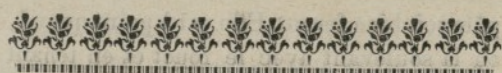
## GLAÇONS PARISIENS

Les Parisiens, retour des eaux, qui vont en ce moment chercher une fraîcheur relative au Bois de Boulogne doivent être un peu ahuris en voyant la couleur de l'eau des lacs qu'ils absorbent avec tant d'insouciance sous forme de glace.

Rien de plus éloquent que l'aspect de cette véritable mare pour leur faire comprendre l'avantage des *Glaçons Parisiens*, fabriqués avec de l'eau stérilisée, que l'on trouve aujourd'hui dans toutes les épiceries et crémeries un peu importantes.

Ces glaçons enfermés dans une gaine de feutre, présentent en outre l'avantage d'être à l'abri d'une fusion précipitée.





## SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Par ces temps de chaleur le poisson arrive en assez faible quantité et reste cher.

La saison s'avance pour le saumon : 6 fr. le kilo. Même prix pour la truite saumonée. — Petite truite de rivière, 9 fr.

Turbot : 3 fr. le kilo. — Sole : 4 fr.

Les merlans ne sont pas fameux : 2 fr. 25 le kilo.

Le maquereau est peu abondant : 60 à 75 cent.

Les petits rougets de la Méditerranée, quoique fort peu recommandables en cette saison, ont augmenté : 4 à 5 fr. le kilo.

L'évènement du jour est l'arrivée en masse de la sardine qui est excellente : 75 à 80 cent. la douzaine.

Royans : 1 fr. 50 la douzaine.

Homards : 3 fr. le kilo. — Langoustes : 4 fr. 50.

L'éperlan reste à 1 fr. la livre. — Le goujon, 5 à 6 fr. le kilo.

C'est le bon moment pour les cuisses de grenouilles : 25 cent. la baguette de douze.

Abstenons-nous des huîtres.

## VOLAILLE, GIBIER, ET DIVERS

Malgré l'ouverture de la chasse, la volaille n'a guère baissé.

Excellents petits poulets de grain à 2 fr. 50. — Beaux poulets : 4 et 5 fr.

Canetons nantais : 4 fr. ; rouennais : 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Pintades nouvelles : 3 fr. 50.

Les cours du gibier subissent des fluctuations énormes.

Le jour de l'ouverture, les perdreaux se sont vendus 6 fr. 50, les lièvres 15 fr. Depuis, les arrivages ont été abondants, et les derniers cours cotés sont :

Cailles : 1 fr. 50 en choix extra ; 75 cent. à 1 fr. les ordinaires. — Perdreaux : 2 fr. à 3 fr. 50. — Faisans coqs, très beaux : 7 fr. 50 à 9 fr. Poules, 1 fr. de moins. — Lièvres de pays : 8 fr. à 9 fr. 50. L'Allemagne n'expédie rien à cause de la chaleur. — Chevreuil entier : 50 à 60 fr. Cuissot : 16 à 20 fr.

Nous entrons dans la saison où les escargots acquièrent toutes leurs qualités : 2 fr. 25 le cent.

## LÉGUMES

Peu de variations. Mais il faut s'attendre à une hausse sérieuse si la sécheresse continue.

Nous n'avons pas encore les petits pois d'automne.

Ceux de l'ancienne poussée laissent à désirer : 1 fr. 25 le litre les fins ; les autres, 75 cent.

Haricots verts : de 25 à 40 cent. la livre.

Haricots flageolets : 50 à 60 cent. le litre. — Soissons : 30 à 40 cent.

Bon cèleri à 15 cent. le pied.

Beaux choux-fleurs de 50 à 60 cent. — Moins blancs : 25 et 30 cent.

Les épinards sont assez difficiles à trouver bons à cause de la sécheresse : 20 cent. la livre. — Oseille : 15 cent.

Carottes : 20 à 40 cent. la botte, suivant grosseur.

Navets : 50 cent.

Artichauts de Paris : 30 et 40 cent.

Arrivages énormes de superbes tomates : 15 cent. la livre.

Aubergines : 15 et 20 cent. pièce. — Concombres : 20 à 30 cent.

Toujours d'excellents melons : 2 fr. 50 à 3 fr.

## SALADES

Chicorée, laitue, romaine, escarolle sont toujours très abondantes : 15 à 20 cent. un beau pied

## FRUITS

On commence à revoir de jolies petites fraises : 1 fr. 50 la livre, et quelques framboises.

Plus de reines-claude. — Très peu de mirabelles : 20 et 25 cent. la livre. — Prunes quetsch : 30 cent.

Toujours beaucoup d'excellentes pêches, à partir de 25 à 30 cent. En choix extra : 50 et 60 cent.

Brugnons du Midi : 50 à 75 cent. la livre. — Brugnons de Montreuil : 2 fr. 50 les huit.

Figues blanches du Midi : 5 cent. — Figues violettes : 10 cent.

Enormément de raisin du Midi à partir de 30 cent. la livre. De 60 à 80 cent. il est très beau.

Noix du Midi à 50 et 70 cent. le quarteron. — Peu de noisettes : 80 cent. la livre. — Fin des amandes : 40 et 50 cent.

Bonnes poires. Beurrés William : de 30 cent. la livre à 30 cent. pièce. — Louise-Bonne : de 10 à 30 cent. pièce.

Quelques pommes. On annonce une récolte exceptionnelle.





## GATEAU MOUSSELINE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Le gâteau mousseline ou biscuit mousseline, comme on l'appelle souvent, représente une des pâtes les plus fines de la pâtisserie. Sa composition ressemble assez à celle des autres pâtes à biscuit : gênoise, têt-fait ; la différence des proportions suffit cependant pour donner à la pâte un tout autre aspect.

La préparation est d'ailleurs facile, et le gâteau mousseline est certainement le meilleur et le plus pratique que l'on puisse faire chez soi pour accompagner une glace ou quelque autre entremets, crème, compote, etc.

### Proportions

- 125 grammes de beurre ;
- 125 — de sucre en poudre ;
- 100 — de farine de riz, dite « crème de riz » ;
- 4 œufs ;
- 1/4 de zeste de citron ;
- 1 verre à liqueur de rhum ;

Il est bon d'employer du sucre vanillé.

Ces proportions, si la pâte est bien travaillée, remplissent deux moules de 20 centimètres de diamètre sur 3 centimètres de hauteur environ.

### La pâte

Dans un récipient quelconque, je mets les œufs entiers, le sucre et le zeste de citron râpé, et je bats avec le fouet.

Au bout de 3 ou 4 minutes, j'ajoute le rhum.

Je continue à battre jusqu'à ce que la

pâte soit bien ferme. Elle est à point quand, en la soulevant avec le fouet et en tenant le fouet en l'air, la masse de pâte que l'on a entraînée avec le fouet y reste attachée, sans retomber d'un coup, mais retombe en un filet épais et continu qui forme une petite éminence sur la pâte en s'effaçant lentement.

Il faut, pour arriver à ce point, environ un quart d'heure. Il est rare, dans les ménages, que l'on batte aussi longtemps : voilà pourquoi la pâte manque souvent de finesse et de légèreté.

En chauffant un peu la terrine dans laquelle on opère, la pâte arrive à point un peu plus vite.

### La crème de riz

Quand la pâte est à ce point — elle peut alors, sans inconvénient, attendre quelques instants — j'ajoute d'un seul coup la crème de riz *tamisée*. Je mélange en « coupant » la pâte doucement, non plus avec le fouet, mais à grands coups de spatule : ce point est essentiel. L'amalgame se fait ainsi très vite, une demi-minute à peine.

Il importe de ne pas mélanger brutalement, et surtout de ne pas mêler en tournant, car alors la pâte retombe et perd sa légèreté ; il faut au contraire tourner le récipient en mêlant la crème de riz.

Pour recueillir la pâte qui reste attachée au fouet, il suffit de tremper ce dernier dans la crème de riz, puis de le secouer au-dessus de la terrine où se trouve la pâte.

### Pour ajouter le beurre

Je n'ai plus maintenant qu'à ajouter le beurre. Sa qualité, bien entendu, a une grande influence sur celle du gâteau.

Je l'ai fait fondre à feu doux, et il ne doit guère avoir que la chaleur nécessaire pour rester liquide. Si je l'employais trop chaud, la pâte retomberait.



Je verse donc le beurre dans la pâte en mêlant avec légèreté à l'aide de la spatule, et en ayant soin de ne pas verser les impuretés qui sont au fond de la casserole.

J'ai alors une pâte très fine, très liquide que je verse *immédiatement* dans le moule et que je mets au four aussitôt.

### Le moule

Je prends un moule, dit « moule à gênoise » ou « à manqué », c'est-à-dire un moule rond uni avec une bordure d'environ 3 centimètres. Je le beurre légèrement, de préférence avec du beurre fondu que j'étends au pinceau, afin d'obtenir une couche bien régulière et de beurrer absolument partout.

Je laisse cette couche de beurre refroidir, après quoi je verse dessus un peu de crème de riz. En secouant alors le moule dans tous les sens, cette crème de riz s'attache partout en couche uniforme, et il suffit de renverser ensuite le moule pour faire tomber celle qui est en trop.

Si je ne refroidissais pas ainsi le beurre du moule, la croûte se détacherait après la cuisson et le gâteau aurait un aspect moins net; il serait en outre plus difficile à glacer parce que la confiture et le sucre pénétreraient dans la pâte, et le glaçage serait moins brillant.

### Cuisson et démoulage

Il faut un four moyen, avec plus de chaleur dessous que dessus. On compte environ une petite demi-heure de cuisson.

Dès que le gâteau est cuit, je le démoule en le renversant sur un tamis de crin. Le gâteau est ainsi enveloppé d'air, et la vapeur qu'il contient s'en va au lieu de le pénétrer et de le ramollir comme il arrive quand on le pose sur une assiette.

Nous verrons tout à l'heure comment on s'y prend pour le glacer.

MAZARIN.

## Menus

OMELETTE AUX TOMATES  
CERVELLE DE VEAU EN MATELOTE  
BIFTECKS GRILLÉS AUX POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
TARTE AUX PRUNES

POTAGE A L'OSEILLE  
FILETS DE SOLE A LA ORLY  
TÊTE DE VEAU EN TORTUE  
ALOYAU ROTI  
HARICOTS PANACHÉS  
PAILLES AU FROMAGE

TRUITE A LA MEUNIÈRE  
POULETS GRILLÉS A LA DIABLE  
GIGOT DE MOUTON BOUILLI A L'ANGLAISE  
PURÉE DE NAVETS  
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE PURÉE DE HARICOTS ROUGES  
POUPIETTES DE VEAU  
LIÈVRE ROTI  
AUBERGINES FARCIES  
TRUITE FROIDE A LA GELÉE  
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

FRITURE DE POISSON  
MACARONI FOURRÉ  
CARRÉ DE VEAU ROTI  
CHICORÉE AU JUS  
GÂTEAU MOUSSELINE

POTAGE AMBASSADEUR  
PETITS SOUFFLÉS DE HOMARD  
FRICASSÉE DE POULETS  
GIGOT BRAISÉ AUX TOMATES  
PERDREAUX ROTIS  
SALADE RUSSE  
GLACE AUX FRAMBOISES

ŒUFS A LA REINE  
CIVET DE LIÈVRE  
NOIX DE VEAU A LA GELÉE  
SALADE DE CHICORÉE  
HARICOTS FLAGEOLETS  
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE PARMENTIER  
COQUILLES DE POISSON  
BŒUF A LA MODE  
POULET ROTI SUR CRESSON  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
PÊCHES FLAMBÉES AU KIRSCH

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





## Potage Armenonville

OU AMBASSADEUR

**C**ert au Pavillon d'Armenonville et au restaurant Maire, un potage exquis convenant aussi bien à la table de famille qu'à un dîner de cérémonie. M. Mourier, propriétaire de ces estimables maisons, a bien voulu nous en communiquer la formule, que nous allons développer après l'avoir expérimentée.

Ce potage, très facile à faire, n'exige aucun tour de main spécial ; il demande seulement du temps pour l'épluchage des légumes, et un certain nombre de petites casseroles séparées qui, à première vue, ont l'air de compliquer la préparation. Les éléments qui le composent se trouvent partout ; les perles du Japon ou perles du Nizam sont d'une vente courante : c'est une sorte de tapioca en perles.

On peut remplacer les pois frais par des pois secs.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

7 décilitres de gros pois frais, soit 3 verres 1/2 ;

La partie verte de 2 poireaux ;

100 gr. de carotte  
100 gr. de blanc de poireaux  
50 gr. de navet  
50 gr. de choux  
20 gr. d'oignon  
35 gr. d'oseille ;  
125 gr. de beurre frais ;  
1 litre 1/4 à 1 litre 1/2 — suivant qu'on désire un potage plus ou moins clair — de bon bouillon, dit consommé ;  
2 cuillerées de perles du Japon.  
Temps nécessaire : 2 heures.

### La brunoise

Une brunoise est composée des mêmes éléments qu'une julienne : la différence consiste simplement en ce que les légumes, au lieu d'être coupés en long, sont coupés en petits dés aussi carrés que possible, d'un demi-centimètre *tout au plus*.

Donc, après avoir épluché vos légumes, vous les coupez ainsi. C'est facile.

Commencez par faire avec un bon couteau, toutes les coupures régulières sur la longueur du légume, sans rien détacher ; après, vous coupez sur la largeur, et les petits morceaux carrés tombent au fur et à mesure.

Vous procédez ainsi pour les carottes, le navet, l'oignon et le blanc de poireau qui est facile à couper. Quant au chou, vous le hachez grossièrement en morceaux carrés.

Tous les légumes ainsi préparés, vous les mettez dans une casserole pas trop chaude, avec 50 gr. de beurre, soit la valeur d'un gros œuf.

Posez sur feu assez actif, à découvert, et faites prendre une légère teinte dorée, en remuant avec la cuiller, pour empêcher de brûler. C'est l'affaire de 7 à 8 minutes environ, selon le feu.

Quand le tout est légèrement coloré, versez par dessus 2 décilitres, soit un



verre, de bouillon. Il faut que les légumes baignent à peine. Couvrez exactement la casserole et faites cuire pendant 2 heures à très petit feu ; c'est à l'étuve, c'est-à-dire au four très doux que devrait s'accomplir cette mission. On y peut suppléer en laissant les légumes un peu plus de temps sur le feu.

### La purée de pois

Mettez les pois frais dans un litre et demi d'eau bouillante légèrement salée, avec le vert de deux poireaux. Laissez bouillir à bon feu, la casserole découverte, ce qui conserve leur teinte verte aux légumes frais.

Quand les pois sont tout à fait tendres et s'écrasent facilement, égouttez-les ; l'eau de cuisson n'est pas utilisée.

Passez ensuite les pois et les poireaux à travers le tamis métallique, et réservez cette purée pour le moment de servir le potage.

### Les perles du Japon

Une bonne heure avant de servir, mettez un demi-litre de bouillon dans une casserole proportionnée ; faites bouillir, et jetez-y, en pluie, les deux cuillerées de perles du Japon. Couvrez ensuite la casserole et retirez sur le coin du fourneau pour laisser « pocher » les perles sans bouillir, mais en conservant au liquide une chaleur égale.

Pour être cuites à point, les perles doivent être devenues *absolument* transparentes et elles doivent avoir gonflé très sensiblement.

Cuites de cette façon elles sont bien meilleures que par tout autre procédé.

### L'oseille

D'autre part, vous coupez les feuilles d'oseille en bandes, comme pour une julienne. Mettez dans une petite casserole

30 gr. de beurre environ, soit gros comme un œuf de pigeon, et faites cuire pendant une dizaine de minutes sur un feu modéré, de façon à obtenir plutôt une petite purée réduite qui tout à l'heure se délaiera dans le potage.

### Le potage

Tous ces divers ingrédients étant prêts, c'est-à-dire la brunoise cuite, la purée de pois passée, les perles pochées et l'oseille cuite au beurre, délayez la purée de pois avec le reste du bouillon à froid, pour éviter les grumeaux.

Faites chauffer, en tournant, et retirez au premier bouillon. Ajoutez la brunoise de légumes et les perles du Japon, ainsi que le bouillon où elles ont cuit, puis l'oseille.

Tout ceci peut être préparé selon la commodité du service, un peu à l'avance, et tenu au chaud, sans bouillir. Au moment de servir, ajoutez le reste du beurre qui doit fournir le volume d'un bel œuf, divisé en petits morceaux pour mieux fondre. Remuez et mêlez bien, et servez immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.

---

## RECETTE DU POTAGE A LA TOMATE

### ET AU TAPIOCA-BOUILLON

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

Pour 4 personnes, faites cuire une 1/2 livre de tomates, comme pour une sauce ; passez-les au tamis. Ajoutez-y la quantité d'eau nécessaire pour 4 potages, salez selon le goût et faites bouillir ; au premier bouillon, jetez en pluie le Tapioca-Bouillon (une cuillerée par personne) ; 6 minutes d'ébullition et servez.





## SAUCE MAYONNAISE

**T**ous nos lecteurs ont certainement lu ou entendu dire que la sauce mayonnaise s'appelait à l'origine et devrait s'appeler encore aujourd'hui sauce « mahonnaise ».

Le nom de cette sauce viendrait de Mahon, ville où la mayonnaise fut créée en l'honneur de Richelieu.

Je n'insiste point sur une question d'étymologie qui me paraît quelque peu dépourvue d'intérêt.

Cette sauce, éminemment simple, présente aux yeux de beaucoup de personnes, un grave défaut : sa réussite est fort incertaine. On accuse l'œuf, l'huile, le vinaigre ; au fond on n'arrive guère à se rendre compte pourquoi l'on manque certain jour une mayonnaise que l'on réussit d'ordinaire en opérant exactement de la même façon et avec les mêmes ingrédients.

En général on attribue les insuccès à l'élévation de la température. On croit que la mayonnaise redoute la chaleur ; aussi, en été, on a toujours soin de se mettre dans un endroit très frais pour la préparer, et l'on refroidit tous les éléments qui la composent, parfois même on les plonge dans l'eau glacée.

C'est là souvent la réelle cause des insuccès ; car le meilleur procédé pour réussir une mayonnaise consiste au contraire à la chauffer.

### Un souper de Déjazet

Écoutons d'abord M. Colombié nous raconter à la suite de quelle mésaventure, il fut amené à préparer la mayonnaise . . . . à chaud.

« Déjazet, dans sa dernière tournée, s'arrêta à Libourne puis à Bordeaux où elle ne put continuer sa série de représentations. A Libourne, déjà, l'artiste était très fatiguée, mais la salle étant louée tout entière, elle tint à ne pas manquer aux engagements pris. Avant de partir pour le théâtre, elle me fit appeler :

— Chef, dit-elle, je ne dînerai pas, car je suis trop mal en train ; je prendrai seulement du consommé avec un œuf poché. Et si vous voulez me préparer une aile de poulet à la mayonnaise, je la mangerai avec plaisir après la représentation.

Je répondis, faisant allusion à la pièce qu'elle allait jouer pour la dernière fois (*Le marquis de Lauzun*) : M. le marquis, vous serez servi.

Mais le chef propose et le froid dispose.

Le soir, à onze heures, je commençai la mayonnaise. L'huile était presque gelée, les œufs et le saladier également.

Tiens, me dis-je, il n'est pas besoin aujourd'hui de me mettre au frais. Je vais avoir rapidement une mayonnaise superbe.

Mais qu'on juge de ma surprise : l'opération fut absolument ratée. J'essayai de reprendre la sauce avec un jaune, ce fut peine perdue. Je recommence une seconde sauce avec plus d'attention : je vais jusqu'à la moitié de l'huile et la sauce retombe. Troisième essai : même résultat.

Ce n'était pas une chute ni une dégringolade, c'était un vrai désastre. Je dus servir le poulet à la gelée qui, elle, était ferme à ravir.

Je n'osai me montrer à Déjazet que je ne revis plus.

La nuit entière se passa pour moi à chercher sur mon lit de douleur la cause de mon malheur. Vers six heures du matin, j'arrivai à me faire une théorie complètement opposée aux principes que j'avais reçus en apprentissage. Ne pouvant y tenir, je sautai du lit, je fis chauffer l'huile, les œufs et le saladier : la mayonnaise monta comme par enchantement.

Depuis, je suis maître d'elle ».

### La mayonnaise et la science

Ces observations paraissent s'accorder avec les données de la science.

La théorie chimique de la mayonnaise est encore fort incertaine, comme celle de



toutes les *émulsions*. Il semble, toutefois que l'on puisse formuler les règles suivantes.

La mayonnaise est une émulsion d'huile dans l'œuf, c'est-à-dire un mélange d'huile et d'œuf trituré de façon à diviser l'huile en un nombre infini de globules minuscules qui restent en suspension dans l'œuf. Le vinaigre, qui contrarie toujours un peu ce phénomène, n'intervient que pour l'assaisonnement.

Pour que ce mélange s'opère bien et reste stable, il faut donc que l'huile et l'œuf aient à peu près la même consistance, et cela dépend de la température pour laquelle deux cas peuvent se produire.

Si l'on chauffe fortement la mayonnaise, on rend l'huile plus fluide en même temps qu'on durcit l'œuf : il y a dès lors dissociation, et la sauce tourne. Dans la pratique, ce cas ne se présente jamais, attendu que pour durcir l'œuf il faut une température élevée à laquelle on n'a point l'habitude d'exposer une mayonnaise.

En revanche, il peut arriver que la mayonnaise ait froid. L'huile d'olives commence à figer aux environs de 5 degrés au-dessus de zéro. Si donc on soumet une mayonnaise à cette température, il y a beaucoup de chances pour qu'elle tourne.

Un fait, d'ailleurs, est à remarquer : c'est surtout l'été, alors qu'elles prennent la précaution de la préparer au frais, que les cuisinières ratent la mayonnaise. L'hiver, elles la font tranquillement dans la cuisine ou dans l'arrière-cuisine, et elles la réussissent toujours.

Autre observation : la vieille Catherine affirme n'avoir jamais si bien vu réussir les mayonnaises qu'en Algérie.

### Influences diverses

D'autre part, la qualité de l'huile et de

l'œuf paraît avoir une certaine influence qu'on ne peut préciser.

Cependant, on croit que la mayonnaise réussit mieux avec une huile légèrement acide, ce qui est généralement le cas de l'huile d'olives et surtout de l'huile d'olives à goût de fruits.

L'huile de noix et les autres huiles végétales sont moins acides que l'huile d'olives et donnent d'ordinaire une moins belle mayonnaise. Par contre, ces huiles se figeant à une température plus basse que l'huile d'olives, il peut arriver, si l'on opère au frais, que l'on réussisse avec elles une mayonnaise que l'on ne réussirait pas avec l'huile d'olives pour les raisons indiquées plus haut.

### Préparation

Et maintenant, voici les proportions et la façon d'opérer :

1 jaune d'œuf ;  
150 à 200 grammes d'huile ;  
1 cuillerée à café environ de vinaigre ;  
1 pincée de moutarde ;  
Sel et poivre.

Si l'on ne met pas assez d'huile, la mayonnaise sent l'œuf ; si l'on en met trop, elle manque de consistance. Il y a, bien entendu, à tenir compte de la grosseur de l'œuf.

Donc, ne vous mettez pas dans un endroit frais.

Au contraire, plongez deux ou trois minutes dans de l'eau chaude où l'on puisse juste tenir le doigt : le bol dans lequel vous préparerez la sauce, la burette d'huile et l'œuf non cassé.

Au bout de ces deux ou trois minutes, essuyez le bol et mettez dedans d'abord la moutarde délayée avec un peu d'eau chaude.

La moutarde favorise l'émulsion. Si l'on n'en met pas trop et si elle n'est pas trop foncée, elle n'empêche pas d'obtenir une



mayonnaise blanche. A défaut de moutarde en poudre, on peut employer une bonne moutarde de commerce.

Ajoutez le jaune d'œuf et délayez-le bien avec la moutarde, à l'aide d'un fouet en fil de fer, d'une batteuse mécanique ou d'une cuiller.

Ajoutez alors l'huile progressivement, en tournant assez vivement. Ne vous donnez point la peine de verser goutte à goutte avec la lenteur généralement recommandée. Vous pouvez verser en un léger filet presque continu.

Quand la moitié de l'huile est incorporée, ajoutez le sel et le vinaigre, en ayant toujours bien soin de tourner pendant que vous mettez le vinaigre.

Continuez ensuite à ajouter peu à peu le reste de l'huile.

Quand tout est incorporé, goûtez pour l'assaisonnement, et ajoutez, si besoin est, sel, poivre, vinaigre ou citron.

On peut, d'ailleurs, au lieu de vinaigre, employer dès le début, exclusivement du citron : le jus d'un demi-citron environ pour les quantités indiquées. Le citron blanchit mieux la sauce que le vinaigre.

Quand la mayonnaise est bien prise, elle peut attendre plusieurs heures, à condition de la laisser dans un endroit dont la température soit d'environ 15 degrés.

On la rend encore plus solide en y ajoutant peu à peu, en tournant, quand elle est terminée, une cuillerée d'eau très chaude.

Si on la met dans une cave dont la température ne soit pas supérieure à 5 degrés, il y a beaucoup de chances pour qu'elle tourne.

MAZARIN.

L'abondance des matières nous oblige à supprimer exceptionnellement l'article « Chiffons ».

## POUR DRESSER LES FRUITS

Voici une originale et très décorative façon de dresser les fruits, imaginée à Paris, pour les dîners d'apparat, il y a déjà quelque temps, et que l'on devrait pratiquer davantage à la campagne.

Devant chaque couvert un petit panier évasé, à anse, contenant un bel assortiment des fruits du moment : une belle pêche, deux ou trois prunes, quelques noisettes ou noix, des grappillons de raisin blanc et noir, etc.

Ces petits paniers en faïence de fantaisie peuvent être remplacés aussi bien par une vannerie plus ou moins rustique de même dimension et de même forme. On peut aussi orner l'anse d'un petit nœud de ruban.

Bien entendu, on n'ajoute aucun compotier de fruits sur la table, mais seulement les petits-fours et les gâteaux avec des corbeilles basses de fleurs ou de feuillages.

LADY PRATICK.

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

## COURRIER

Plusieurs abonnés. — Beaucoup de nos lecteurs des départements nous demandent où, en ce moment de pleine villégiature, ils pourront s'adresser pour se faire expédier en toute confiance des approvisionnements de première fraîcheur. Nous leur indiquerons, entre autres, une des plus vieilles maisons d'expédition de Paris, la maison Pèreetmère, A. Guérout, successeur, où ils trouveront des comestibles de choix. Nous leur conseillons de consulter l'annonce ci-dessous et d'en faire leur profit.

### EXPÉDITION DE MARÉE & COMESTIBLES

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

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

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



# SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT

---

EXPÉDITION DE TOUS COMESTIBLES  
en Province et à l'Étranger

12, Rue Turbigo, 12

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE :  
PROVISION-PARIS

*Paris, le 1<sup>er</sup> août 1895*

- TÉLÉPHONE -

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



## LES TROUBLES DE LA CIRCULATION

Les effets de la grande chaleur sont particulièrement désastreux chez les sujets qui sont affectés de troubles circulatoires. Les palpitations deviennent plus fréquentes et dégénèrent souvent en crises d'angine de poitrine avec oppression, angoisse, sueur, refroidissement rapide. Les vertiges s'exagèrent aussi ; ils annoncent les congestions si communes en été et causes de la plupart des morts subites.

Tous les troubles de la circulation disparaissent par l'emploi prolongé du *Vin Désiles*, alors même

qu'ils ont résisté à l'usage des moyens plus énergiques, tels que médication par la digitale, la caféine, etc., médications qui ont l'inconvénient de ne pouvoir être continuées longtemps. Le *Vin Désiles* au contraire, peut et doit être prolongé. Par la kola, il active la circulation ; par l'iode, il veille au bon état du cœur et des vaisseaux. Il est, à proprement parler, l'ami du cœur, dont il assure le parfait fonctionnement.

Nos lecteurs trouveront ce précieux Cordial dans toutes les pharmacies et au dépôt, rue du Louvre, 5 bis, Paris.

D<sup>r</sup> ALÈQUE.

## Découverte d'un trésor

Quiconque sait les besoins, les difficultés, les exigences de l'existence domestique, reconnaîtra qu'il n'y a aucune exagération dans le mot « trésor » appliqué à l'ensemble de toutes les connaissances absolument nécessaires au Ménage, à la Mère de Famille, au Père de Famille, aux Jeunes Filles, aux Jeunes Gens, aux Enfants.

Trouver tout cela dans un seul livre, c'est une fortune par l'ensemble de services que cela représente dans le cours de la vie, et nous avons le plaisir d'annoncer à tous nos lecteurs et lectrices la publication de ce livre très justement intitulé *Le Trésor de la Vie pratique* qui, nous nous en sommes convaincus par notre propre expérience, peut être d'une utilité incalculable pour les ménages et les familles.

Pour le ménage, il donne le choix de la demeure, la location, l'achat de l'habitation, la décoration de l'intérieur et du mobilier. A la mère de famille, il indique les éléments nécessaires de la cuisine — et ce qui est aussi bien important — de la Médecine et de la Pharmacie domestiques. Le père de famille y trouvera, lui, un petit manuel complet de la chasse, de l'entretien et du choix des armes, de la pêche avec la fabrication de ses engins, du jardinage, des jeux de société, du droit usuel.

Le *Trésor de la Vie pratique* enseigne aussi aux jeunes filles l'art de soigner leur costume, de choisir des étoffes, de conserver les lainages et les fourrures, de veiller sur les animaux domestiques, hôtes de la basse-cour, de la volière, de l'aquarium. Aux jeunes gens, il apprend les éléments des sports, de l'équitation, du canotage, du patinage, du cyclisme ; il les familiarise avec tous les divertissements scientifiques, la photographie, etc. Et il montre aux enfants tous les jeux et leurs règles, les tours d'adresse et de prestidigitation, les sports du jeune âge, gymnastique, natation, etc.

Ce livre qui, sous un format facilement maniable, malgré ses 800 pages de texte illustré, comprend tous les renseignements qu'on peut désirer sur tous les sujets usuels, comble une lacune énorme, puisque nous n'avions jusqu'à présent rien de pareil en France.

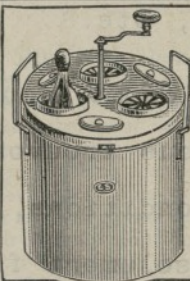
Il sera bientôt ponr beaucoup de familles un accessoire en quelque sorte obligé du ménage. On ne reculera pas devant la dépense de son acquisition car le prix du *Trésor de la Vie pratique*, en vente à la Librairie Illustrée (8, rue Saint-Joseph, Paris), est fort raisonnable, et chacun comprendra que les quatre francs qu'il coûte seront vite récupérés.

Envoi franco contre un mandat-poste de 4 francs adresse à la Librairie Illustrée, 8, rue Saint-Joseph, Paris.

## ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

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



**GLACIÈRE**  
DES  
**CHATEAUX**  
et des Campagnes

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

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



## LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

## PATE ÉPILATOIRE DUSSEY

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

Le Gérant : A. DESBOIS.

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



## LA COQUELUCHE

Après les belles découvertes du docteur Roux qui sauvent les enfants d'une mort certaine et rendent la tranquillité aux parents, il était nécessaire qu'on s'occupât d'une autre maladie, moins mortelle que le croup, mais beaucoup plus fréquente et dont les complications sont souvent terribles : je veux parler de la coqueluche.

Cette redoutable maladie est aujourd'hui domptée, grâce aux découvertes de M. Derbecq, un de nos plus savants pharmaciens de 1<sup>re</sup> classe de Paris.

Je laisse la parole aux journaux scientifiques :

« Il est un médicament américain très utile contre la coqueluche : c'est la *grindelia robusta*, plante que l'on prescrit en sirop pour en faciliter l'administration aux enfants. Introduit en France par un de nos savants collègues, M. Derbecq, ce remède, inoffensif même aux plus hautes doses, a fait aujourd'hui ses preuves. Le sirop Derbecq diminue l'intensité et le nombre

« des quintes, supprime les vomissements, désencombre les voies aériennes, préserve des complications ; enfin, il transforme en coqueluchettes les coqueluches un peu intenses. » (*D<sup>r</sup> Monin, de Paris*). »

En outre, appelé à donner leur appréciation sur les effets curatifs de cette nouvelle drogue, les éminents spécialistes MM. Constantin-Paul, Dujardin-Beaumetz, Cadet de Gassicourt, formulèrent les conclusions suivantes, dans une discussion soulevée au sein de la *Société de thérapeutique* :

« La *grindelia* diminue sensiblement le nombre et la durée des quintes, elle arrête les vomissements, relève l'appétit et permet aux coquelucheux de réagir contre des causes d'affaiblissement dues à une assimilation insuffisante. (*Bulletin Médical*). »

On est donc assuré contre cette bizarre affection, et c'est dans le seul but d'être utile aux mères de famille que je me fais un devoir de leur signaler cette précieuse découverte.

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.

**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

HORSE CONCOURS PARIS 1889 — GRAND PRIX LYON 1894

LE COMBLE DE L'ART CULINAIRE 154  
**MAGGI** 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 est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. F<sup>m</sup> BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) »

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

## ÉTABLIMENT D'AGRICRE DE GRANS (B.-DU-R.)

Directeur L. DEYNES

Fondé en 1853 pour le perfectionnement de la culture des Oliviers, Amandiers, Capriers, et l'expédition directe des Produits aux Consommateurs.

Huile d'Olive, C. des A., 5 kilos. . 12 f. »

» » V. des E., 5 kilos. . 11 50

Demander Prix-Courant Spécial

## 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'alimentation, Lyon, 1891, membre du Jury. — Exposition française de Moscou, 1891. — Chicago, 1893. — Exposition d'alimentation générale et substances militaires, 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  
16, RUE DE LA BANQUE, PARIS

## AMBRE ROYAL

PARFUM EXTRA-FIN

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

## 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.

**BAUME DERMIQUE**  
ADOUCE LA PEAU  
PRÉVIENT LES ENGELURES  
**ED. PINAUD**  
37, B<sup>e</sup> de Strasbourg, PARIS

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

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



NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE

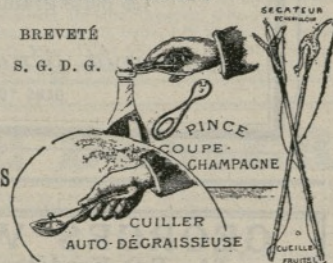
A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ  
S. G. D. G.

16, Cour des

Petites-Ecuries

« PARIS »





# ROYAL WINDSOR

## LE CÉLÈBRE RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



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

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

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

**NEURALGIES MIGRAINES.** — Guérison  
immédiate  
par les Pilules Antineuralgiques du **D'CRONIER**.  
Boîte : 3 fr. (envoi f°). — 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 reconstituant des enfants par excellence — **LE PERDRIEL & C<sup>ie</sup>, PARIS.**



MODE D'EMPLOI

Prendre une cuillerée à café de la crème, remuer avec une cuillerée d'eau. Après cinq à six minutes d'absorption, retirer du feu et laisser refroidir. Conserver dans un moule ou à une passoire fine. Après avoir refroidi, retirer du moule. Vous aurez une délicieuse crème renversée, que vous pourrez servir avec du sucre ou au jus de la crème lorsqu'elle est froide.



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

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

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

## Les Maux d'Estomac

GASTRALGIE, DYSPÉPSIE, GAZ INTESTINAUX,  
ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR **POUDRE DES ANTILLES**  
2/50 la Boîte. — Ph<sup>ie</sup> MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.

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

## AUTO-MOUTARDIER

Indispensable pour conserver la Moutarde  
et la servir proprement.

Hygiénique  
Commode  
Economique



Se trouve  
chez les  
Orfèvres,  
Bijoutiers  
etc.

BUREAUX & MAGASINS : 65, Boul. de Strasbourg, 65 | ATELIERS : 6, Passage du Désir, 6  
Envoi franco du Prospectus sur demande.

## SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX DES FRÈRES 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>re</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.



**Charbons E. MATIGNON & C<sup>IE</sup>**  
 Ancienne Maison  
 de toutes sortes  
**ET BOIS DE CHAUFFAGE**  
 Téléphone  
**FÉLIX DEHAYNIN**  
 40, Rue de Flandre. — PARIS

## Pâte Epilatoire Ribard

De tous les produits préconisés jusqu'à ce jour pour rendre à la physionomie la fraîcheur et l'éclat de la jeunesse, aucune n'a donné de résultats aussi merveilleux que la

### PATE ÉPILATOIRE RIBARD

Sans produire aucune souffrance, sans laisser la moindre rougeur à la peau, elle détruit tous les poils follets du visage. D'un emploi facile et d'une douceur très grande, elle peut être appliquée une ou deux fois par mois sans inconvénient pour la peau la plus délicate.

La Boîte: 20 fr. pour le menton, les joues et le corps. 1/2 boîte: 10 fr. pour la moustache. Franco, mandat.

Dépôt: Pharmacie GAUTHIER, 38, rue Rochechouart, Paris



**PURGATIFS ET DÉPURATIFS**  
 CONSTIPATION, MIGRAINE, CONGESTIONS, etc.  
 Très contrefaits et imités sous d'autres noms  
**EXIGER les VÉRITABLES**  
 avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs  
 et le nom du **Docteur FRANCK**  
 1<sup>re</sup> 50 la 1/2 boîte (50 gr.), 3<sup>re</sup> la boîte (105 gr.)  
 TOUTES LES PHARMACIES.

### LINGE OUVRAGÉ

Chemises de table, Nappes, Draps, Tableaux, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.  
 Utilisation de tout ancien linge

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

**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.

# TAPIOCA-BOUILLON

Chez **BOUDIER**

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

et dans les bonnes maisons d'Épicerie 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  
 Le paquet de 10 cartouches . . .

1 fr. 90

En boîtes de fer blanc de 25 potages 4 fr.  
 En 1/2 " " 12 " 2 fr.

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