

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1^{er} et le 3^e Samedi de chaque Mois

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

SOMMAIRE

Cours de M. Colombi : Chaudfroid de poularde.
Recettes : Glace crème à la vanille. — Civet paysanne. — Pour faire du vinaigre.
Septembre gastronomique (seconde quinzaine).
Menus.
Notes culinaires : Pour dépouiller un lièvre.
Variétés : Conservation du raisin.
Courrier.

COURRIER

Villa des J. — La poche à douille est une sorte de cornet en toile terminé par un tube de fer blanc. On met la pâte dedans, et en pressant elle sort d'une façon régulière. Vous en trouverez chez Drouet, 72, avenue Parmentier.

J. D., Lille. — Très prochainement.

E. R., à M. — Cette recette est en préparation.

L. T. — Toutes ces questions sont traitées dans le journal *l'Acclimatation*, rue du Bac.

Comtesse de T. — Il n'y en a aucun que nous osions prendre la responsabilité de vous recommander.

De la Pacaterie. — Même réponse.

Enghien. — Nous donnerons une de ces recettes dès que la saison sera venue.

G. A. — Le tournedos sauce béarnaise se prépare comme tous les tournedos, et l'on sert une sauce béarnaise à part. Coupez des tournedos,

c'est-à-dire des rondelles prises dans la tête et la queue du filet de bœuf sur 3 centimètres d'épaisseur, avec un diamètre de 4 à 5 centimètres.

Faites sauter dans une casserole avec un peu d'huile et de beurre, et servez avec une sauce béarnaise à part. La sauce béarnaise a paru l'année dernière. Bonne note est prise pour le punch.

Marie-Louise. — La série des plats transportables à préparer ainsi aux chasseurs est forcément limitée. Nous ne sommes point partisans des plats chauds. Vous pourriez introduire dans votre liste, d'ailleurs fort bien comprise, les œufs mollets à la gelée. Dans des petites terrines *ad hoc* on place un œuf mollet entre deux lames de jambon, puis on remplit avec de la gelée. La recette a paru dans le *Pot-au-Feu*.

B., à Lyon. — Nous donnerons une recette cet hiver.

P. — Pour le glaçage des chemises : dissoudre dans un demi-litre d'eau une cuillerée à café de gomme adragante, mélanger 2 cuillerées de cette solution dans un quart de litre d'eau froide avec 1 cuillerée d'amidon et 1 cuillerée de borax. Frotter le linge *sec* avec cette composition, repasser jusqu'à parfaite siccité, et laisser bien refroidir : humecter ensuite la face du linge à polir et la poser sur un carton bien lisse. Repasser en commençant par le bas et en remontant toujours, et, autant que possible, en travers.

H. de B. — Nous donnerons bientôt cette recette.

Malesherbes. — Le vrai kugelhopf est d'une pâte peu fine. On le perfectionne de différentes façons, et bonne note est prise de vos désirs.

Jacqueline. — L'une de ces recettes paraîtra prochainement.

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 Chaudfroids

Purée de foies gras pour Sandwichs

89, Rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

65, BOULEVARD
RICHARD-LENOIR
PARIS

A. Frenais ATELIER SPÉCIAL DE RÉARGENTURE
Manufacture d'orfèvrerie (argent et argentée)

M e n u s

ŒUFS A LA COQUE
MOULES A LA CRÈME
RAGOUT DE MOUTON
PATÉ DE MÉNAGE
SALADE DE LAITUES 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 MERINGUÉES

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

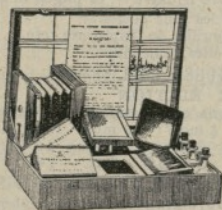
POTAGE QUEUE DE BŒUF
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
POULET A L'ESTRAGON
SELLE DE MOUTON ROTIE
CAROTTES A LA FLAMANDE
TARTE AUX PRUNES

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

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
MERINGUES A LA CRÈME CHANTILLY



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^{ME} LÉOTY

CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8
PARIS

PURÉE & FARINE
de Marrons
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETS

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

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

DÉPOT 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

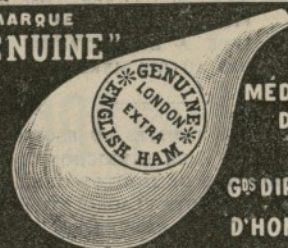
14 bis, Boul'd Poissonnière, PARIS
MÉDAILLES D'OR aux GRANDES EXPOSITIONS

Fabrication Spéciale pour les Colonies.

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

**JAMBONS
COLEMAN**

MARQUE
"GENUINE"



4
MÉDAILLES
D'OR
2

G^{ds} DIPLÔMES
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)	10.50 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^{me} EMMELINE RAYMOND

PARAISSANT 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.

RAIFORT-IODÉ
J. BUCI
(SIROP FAIT À FROID)
Contre les Glandes du Cou
— Rachitisme — Mollesse
des Chairs — Pâleur —
Eruptions de la Peau —
Croutes de Lait, etc.
Il remplace les huiles de foie
de morue; c'est un
tonifiant et un dépuratif
énergique du Sang pour Enfants et
Adultes contre la Scrofule et toutes les Maladies de
la Peau. — 3 fr. le flac. Paris, 19 et 23, rue Drouot.

Mères!

**ARÔME
PATRELLE**

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



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

Très agréables à boire. Une Bouteille par jour.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX À VALS, Arèche.

Envoi direct contre mandat-postal

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



CHAUDFROID DE POULARDE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le chaudfroid de poularde se fait avec une poularde rôtie froide découpée en morceaux qu'on enveloppe d'une sauce spéciale nommée sauce chaud froid que l'on recouvre elle-même d'une nappe de gelée. Pour une poularde, la sauce et la gelée sont blondes; au contraire quand on met en chaudfroid un caneton ou une pièce de gibier : caille, perdreau, bécasse, la sauce et la gelée sont brunes.

Un chaudfroid est toujours long à faire et sa préparation exige beaucoup de soins. On arrive néanmoins à le faire assez facilement chez soi, et on l'obtient ainsi meilleur que la plupart de ceux qu'on achète. Dans ces derniers, en effet, la gelée est souvent surchargée de « colle », c'est-à-dire de gélatine, et sa finesse laisse à désirer.

Il est d'ailleurs très agréable, quand on est à la campagne, de pouvoir préparer ce mets élégant.

La poularde

Il ne faut pas prendre un poulet trop gros ni trop gras, mais on doit le choisir

extrêmement fin. On prendra donc soit une poularde mi-grasse pesant environ 3 livres, soit deux poulets pesant chacun 700 à 800 grammes.

On fait rôtir la volaille comme à l'ordinaire, un peu d'avance. Car pour la garnir de sauce, il faut qu'elle soit parfaitement froide.

Quand la sauce est prête, on découpe le poulet en 8 morceaux : 2 ailes, 2 filets, 2 cuisses séparées chacune en 2 morceaux. C'est tout ce qui sert pour le chaud-froid. On enlève la peau avec soin, puis on pare l'os de l'aile et celui du pilon en enlevant la chair qui les entoure, afin de pouvoir les garnir d'une manchette en papier.

Le jus

La partie la plus longue de l'opération consiste à préparer le jus et la gelée.

Pour une poularde de 3 livres ou deux poulets de 700 à 800 grammes, voici les proportions nécessaires.

600 grammes de gîte à la noix de bœuf;
600 — jarret de veau;
100 — couennes de lard;

1 pied de veau moyen;

L'abattis de la volaille;

5 ou 6 carottes moyennes;

3 oignons moyens;

1 bouquet garni;

3 décilitres de vin blanc sec;

2 litres de bouillon de poularde ou de veau;

20 grammes de sel.

Cuisson du jus

Je rappelle sommairement la manière de préparer le jus.

Je garnis le fond d'une casserole avec les couennes, le côté du poil en dessus — sur les couennes j'étale les oignons coupés en rondelles, puis les carottes coupées de même. J'ajoute ensuite le bœuf, le veau

et l'abattis; je mettrai le pied de veau plus tard.

Je couvre la casserole et je mets sur feu pour faire suer et « pincer », c'est-à-dire brunir légèrement, ce qui donnera au jus un ton ambré. Il faut pour cela une quinzaine de minutes. Le point est atteint quand on voit se dégager une légère fumée bleuâtre en même temps que l'odeur caractéristique de sucs caramélisés.

J'ajoute alors le vin blanc, le bouillon, le sel, et je porte à ébullition. Quand le liquide commence à bouillir, j'écume comme un pot-au-feu; puis j'ajoute le bouquet garni, le pied de veau, je couvre la casserole et je la mets sur feu très doux, de manière à obtenir une ébullition imperceptible, je laisse cuire ainsi pendant 5 ou 6 heures. (Bien entendu le pied de veau a dû être blanchi.)

Au bout de ce temps, le jus doit être réduit à environ un litre et demi, et être suffisamment épais. Je passe, je dégraisse, je procède à la clarification. Mieux vaut laisser refroidir avant de dégraisser, on dégraisse alors mieux et plus facilement.

Clarification du jus

Pour clarifier le jus, et, en même temps l'assaisonner, je mets dans une casserole :

- 2 blancs d'œufs avec les coquilles;
- 100 grammes de maigre de bœuf cru grossièrement haché;
- 1 verre à madère de madère;
- Le jus d'un demi-citron;
- Une vingtaine de grains de poivre;
- 5 ou 6 feuilles d'estragon et une branche de persil.

J'ajoute le jus, froid ou chaud, et je porte à ébullition.

Après 2 ou 3 minutes d'ébullition, je retire du feu, je laisse mijoter quelques instants, et je passe à travers un torchon fin préalablement mouillé.

Une partie de ce jus va me servir à pré-

parer la sauce chaudfroid, le reste sera employé en gelée.

Sauce chaudfroid

Dans les grandes cuisines, la base de la sauce chaudfroid est le *velouté*. Le velouté est un mélange de bouillon de poularde avec des roux, que l'on fait « dépouiller » à petit feu pendant plusieurs heures.

Voici un procédé beaucoup plus simple, qui donne un excellent résultat.

Dans une petite casserole je fais fondre 30 gr. de beurre fin. Quand il est fondu j'ajoute 20 gr. de farine, et je mêle avec le fouet ou la cuiller de bois, *sans laisser bouillir*. Il suffit d'une minute pour bien amalgamer.

J'ajoute alors un demi-litre de jus bouillant, en mélangeant bien avec le fouet, et je tiens au chaud.

Maintenant, je mets dans un bol une cuillerée à café de jus de citron, deux jaunes d'œufs crus — ceux dont les blancs ont servi à la clarification, — une pincée de poivre et 20 gr. de beurre.

Je mêle le tout, puis j'ajoute trois ou quatre cuillerées de sauce, doucement et sans cesser de tourner vivement avec la cuiller de bois.

Quand le mélange est bien lisse, je le verse dans la casserole où se trouve le jus, je mélange vivement et je laisse bouillir 4 ou 5 minutes en remuant doucement avec la cuiller de bois, comme quand on vanne une crème. Maintenant qu'il y a de l'œuf dans la sauce, il n'y a plus de danger que l'ébullition fasse prendre à la farine le goût de colle.

Au bout de ces 4 ou 5 minutes, la sauce chaudfroid est terminée. Je la passe à travers une mousseline, et je la laisse refroidir en promenant dedans la cuiller de bois.

Quand la sauce est à moitié froide, j'ajoute 60 gr. de beurre très fin, divisé en cinq ou six morceaux.

Dès que le beurre est fondu, la sauce est prête à employer.

Pour « chaudfroider »

Je prends alors successivement les morceaux de poularde que je trempe dans la sauce en commençant par les plus gros, afin de mieux les immerger. Je prends les ailes et les pilons avec les doigts ; quant aux filets et aux gras de la cuisse je les trempe en les posant sur une fourchette, *sans les piquer*.

La sauce doit les masquer complètement, d'une couche blanc doré, comme une sauce de blanquette, et bien brillante. Si elle ne masquait pas bien, il faudrait la laisser refroidir encore un moment.

A mesure que je retire les morceaux, je les pose sur un marbre, une grille ou une assiette, et je les mets au frais pendant une heure ou deux, pour laisser la sauce se raffermir.

La gelée

Pendant ce temps, le reste du jus refroidit et épaissit.

La sauce chaudfroid qui enveloppe la poularde étant bien raffermie, je prends chaque morceau un à un, et, avec une cuiller, j'étends dessus ce jus pour les envelopper complètement.

Je laisse raffermir au frais pendant deux ou trois heures.

Je laisse raffermir également le reste du jus.

Avec de la glace, il suffit de deux ou trois heures pour faire prendre la gelée. Sans glace, il faut une nuit.

Le dressage

Pour dresser, je prends un plat bien froid.

Si je n'ai qu'un poulet, je place en croix les pilons et le gros des cuisses. Dessus les filets puis les ailes.

Si j'ai deux poulets, je place les quatre

pilons en croix, dessus le gros des cuisses, puis les filets et les ailes — je puis encore placer le gros des cuisses entre les pilons au lieu de les mettre dessus.

L'os de l'aile doit être entouré d'une manchette de papier.

Je garnis alors le tour et les vides avec de la gelée découpée en losanges ou en étoiles, et avec de la gelée hachée.

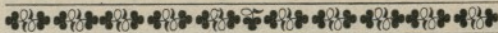
On peut, après avoir trempé les morceaux dans la sauce chaudfroid, appliquer dessus des lamelles de truffes découpées avec plus ou moins d'art, qui se trouvent ensuite recouvertes par la gelée.

Observations

On peut hâter la prise de la gelée et de la sauce à l'aide de la gélatine. Pour cela, on prendra 2 feuilles de gélatine qu'on trempe dans l'eau et qu'on ajoute à la sauce chaudfroid avant de la faire bouillir.

On ajoutera de même 4 ou 5 feuilles au jus au moment de le clarifier.

MAZARIN.



GLAÇONS PARISIENS

Les glaçons parisiens que nous avons déjà recommandés, sont fabriqués avec de l'eau stérilisée ; le consommateur a ainsi l'assurance qu'il n'absorbe pas les impuretés qui abondent dans les glaces tirées de nos lacs suburbains.

Rappelons encore que les glaçons parisiens, affectant la forme de petits cônes, sont enfermés dans des gaines de feutre, enveloppe qui permet de les conserver pendant une durée de temps beaucoup plus longue.

Donc, à en faire usage, on joint hygiène et économie.

S'adresser pour obtenir les glaçons parisiens, aux principales maisons d'approvisionnement et crémeries.

GLACE CRÈME A LA VANILLE

LA glace crème à la vanille, la plus classique de toutes les glaces, se compose d'une crème ordinaire à la vanille que l'on fait prendre à la sorbetière. Elle est très simple à préparer, et sa qualité dépend surtout des proportions employées.

On emploie de 8 à 12 jaunes par litre de lait. Dans les maisons de second ordre, on descend parfois au-dessous de 8 et l'on ajoute alors des blancs ou même de la gélatine; les glaces ainsi préparées manquent absolument de finesse et sont beaucoup plus froides à l'estomac que celles où l'on met une quantité d'œufs suffisante. C'est, en effet, le jaune d'œuf qui donne de l'onctueux et du velouté à la glace.

La proportion de 12 jaunes par litre de lait est peut-être exagérée. C'est celle qu'on employait chez Tortoni dont les glaces, un peu collantes, n'étaient pas appréciées de tout le monde. Par contre, la proportion de 8 œufs est un peu faible. La proportion moyenne de 10 œufs, généralement adoptée par tous les bons faiseurs, semble la meilleure; elle donne des glaces d'une grande finesse. C'est celle que nous conseillons.

Bien entendu, cette proportion s'entend pour des œufs de belle taille, pesant, l'un dans l'autre, environ 60 grammes. Voici donc les proportions.

Proportions

- 1 litre de lait non écrémé;
- 10 jaunes d'œufs;
- 375 grammes de sucre;
- 1 gousse de vanille, ou de la vanille en

poudre, en quantité variable suivant sa force.

Ces proportions donnent une glace pour huit ou dix personnes.

Comme on voit, la proportion de sucre est beaucoup plus forte que dans une crème que l'on ne fait pas glacer.

La crème

Préparez la crème comme une crème ordinaire.

Commencez donc par faire bouillir le lait; et, si vous n'êtes pas sûr de sa qualité, mettez-en un peu plus d'un litre, un litre et quart par exemple, et prolongez l'ébullition pour le réduire à un litre, et évaporer ainsi son excès d'eau.

Lorsque le lait bout, — ou est suffisamment réduit, s'il y a lieu — ajoutez la vanille et le sucre en poudre que vous laissez fondre en évitant la reprise de l'ébullition qui ferait évaporer le parfum de la vanille. Le sucre étant fondu, retirez la casserole sur le coin du fourneau, couvrez-la et laissez la vanille infuser une dizaine de minutes.

Certaines personnes préfèrent la poudre de vanille à cause des petits points noirs dont elle parsème la glace; d'autres emploient la vanille en gousse pour avoir, au contraire, une glace de blancheur immaculée. C'est simple affaire de goût.

Pendant ce temps, mettez les jaunes d'œufs dans une terrine au fond de laquelle vous avez d'abord versé une cuillerée d'eau: ceci pour en mieux rompre le corps. Avec le fouet ou la cuiller de bois, délayez-les deux ou trois minutes, de manière à obtenir un mélange bien lisse. Versez alors dessus le lait chaud, peu à peu et en tournant vivement, pour que le lait ne cuise pas les jaunes par endroits, ce qui formerait des grumeaux et ferait tourner la crème.

Quand tout le lait est incorporé, battez encore un instant pour bien mêler, et passez à travers une fine passoire ou une étamine. Ce « passage » est indispensable si l'on veut obtenir une crème bien lisse. Vous recueillez le mélange dans la casserole où a chauffé le lait, qu'il faut d'abord bien rincer, car il reste souvent un dépôt au fond.

Remettez ensuite la gousse de vanille dans la crème, puis replacez la casserole sur le feu, où vous allez vous occuper de faire cuire la crème.

Autre manière

On peut encore battre quelques instants le sucre avec les jaunes, ajouter le lait chaud, passer et mettre au bain-marie comme il va être indiqué.

Cuisson de la crème

C'est la partie délicate de l'opération, mais elle n'exige que de l'attention.

Si la crème n'est pas assez cuite, la glace reste maigre et sent l'œuf; si au contraire, on la cuit trop et si on la laisse bouillir, la crème peut tourner, et en tout cas elle cesse d'être lisse et fine.

Le mieux est d'employer le bain-marie. Vous chauffez l'eau du bain-marie, de manière à la maintenir un peu au-dessous de la température d'ébullition, vous placez dans cette eau la casserole où est la crème et vous laissez ainsi chauffer cette dernière, en la « vannant » *continuellement*, c'est-à-dire en promenant dedans la cuiller de bois, doucement et dans tous les sens.

Quand la crème nappe, c'est-à-dire quand, en retirant la cuiller, le dos de celle-ci reste couvert d'une couche très légère, elle est à point. Il faut pour cela une dizaine de minutes. Retirez alors la casserole du feu, et continuez à vanner jusqu'à ce que la crème soit à moitié refroidie : vous obtenez ainsi une crème plus lisse.

Le glaçage

Il est préférable d'attendre que la crème soit à peu près froide pour la mettre dans la sorbetière.

Rappelons sommairement les indications que nous avons données, il y a quelque temps, à propos des glaces aux fruits, et qui s'appliquent à toutes les glaces.

La sorbetière doit être installée dans un seau rempli d'un mélange de glace et de sel marin : 150 à 200 grammes de sel par kilo de glace. Autant que possible, former des couches alternées de sel et de glace pilée en petits morceaux à peu près gros comme une noix, la crème ne prenant que quand la glace entre en fusion.

Ne laissez pas la crème attendre dans la sorbetière. Il faut tourner cette dernière dès que la crème y est; sans cela, il se forme dans la crème des glaçons qu'il est ensuite impossible de faire disparaître.

Enfin, si vous n'employez pas une sorbetière munie à l'intérieur d'une ailette qui tourne constamment dans la crème même, il est indispensable d'ouvrir la sorbetière toutes les deux ou trois minutes, pour détacher la crème glacée contre les parois. Vous ramenez cette partie glacée au centre de la crème, en triturant vigoureusement. De ce travail, que l'on n'exécute bien qu'avec une spatule de bois, dépend le moelleux de la glace.

Avec une bonne sorbetière, la crème est prise en 20 minutes. Pendant l'opération, il faut, de temps à autre, tremper les mains dans le mélange réfrigérant du seau; et si vous sentez qu'il se réchauffe, vous videz un peu de l'eau du seau et vous remettez de la glace et du sel.

Le moulage

Si votre sorbetière n'a pas de mécanisme intérieur, et si sa forme est convenable, vous n'avez qu'à laisser la crème dedans

et à la *sangler*, comme il va être indiqué pour le moule.

Sinon, avec une cuiller ou une spatule, puisiez la crème dans la sorbetière, et remplissez-en, en tassant bien, un moule en fer blanc que vous avez dû, préalablement, laisser quelque temps sur de la glace. Le moule étant rempli, placez dessus une feuille de papier un peu plus large que lui, et fermez-le de façon que les bords du papier, se rabattant à l'extérieur contre le moule, se trouvent emprisonnés entre le moule et son couvercle. Vous obtenez ainsi une fermeture plus hermétique, et l'eau salée du seau ne peut pénétrer à l'intérieur du moule.

« Sanglez » alors ce moule, c'est-à-dire emprisonnez-le dans un seau rempli de glace et de sel de manière à couvrir le moule. Placez sur le tout un linge quelconque, pour éviter une fusion trop rapide, et laissez au frais jusqu'au moment de servir. Vous pouvez ainsi conserver la glace une journée. Si le sanglage est bien fait, la glace est suffisamment ferme au bout d'une heure.

Il faut prendre garde cependant de ne pas exagérer la dose de sel, car si la crème est soumise à une température trop basse, elle prend trop de consistance et devient dure.

Pour servir

Pour servir, il suffit de tremper le moule pendant quelques secondes dans de l'eau à peine tiède, et de le renverser sur un plat garni d'une serviette.

MAZARIN.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 5 Octobre 1895 (premier Samedi du mois).



SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Voici close la pêche du saumon qui, d'ailleurs va bientôt être d'une qualité médiocre. On en trouve encore à 8 fr. le kilo. Quant à la petite truite de rivière, elle est d'une extrême rareté, et s'enlève à 10 fr. le kilo.

Turbot : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. — Sole : 4 fr. 50.

Le merlan est meilleur : 2 fr. 25 le kilo. — Le maquereau est toujours peu abondant : 60 à 70 c.

On voit quelques bars et mulets : 5 fr. le kilo.

Les petits rougets de la Méditerranée arrivent plus fermes : 5 fr. le kilo.

La sardine, assez rare depuis quelques jours, a monté à 1 fr. la douzaine. — Royans : 1 fr. 50.

Les crustacés sont excellents : homards, 3 fr. le kilo ; langoustes, 4 fr.

Crevette rouge : 14 à 16 fr. le kilo. — La grise, 2 fr. à 2 fr. 50 la livre.

L'éperlan est cher : 1 fr. 25 la livre. — Goujon : 5 fr. le kilo.

Excellentes écrevisses.

Les huîtres sont encore mauvaises.

VOLAILLE, GIBIER, ET DIVERS

Beaucoup de belle et bonne volaille à des prix relativement modérés.

Poulets de grain : 2 fr. 25 à 2 fr. 75.

Pour 4 à 5 fr. on a une jolie volaille.

Canetons nantais : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 ; rouennais : 5 fr. à 6 fr. 50.

Excellentes pintades nouvelles à 3 fr. 50.

Dindonneaux nouveaux : 9 à 14 fr.

Les cours du gibier sont, comme toujours, fort variables.

Cailles : 75 cent. à 1 fr. 50. — Perdreaux :

2 fr. 50 à 3 fr. 50. — Faisans coqs : 7 à 8 fr. 50 ;
poules : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Lièvre du pays : 7 fr. 50 à 9 fr. 50. — Lièvre
d'Allemagne : 6 à 7 fr.

Cuissot de chevreuil : 12 à 18 fr.

Excellents escargots.

LÉGUMES

La saison commence à s'avancer pour les légumes.

On trouve encore d'assez bons petits pois à
1 fr. 50 et 1 fr. 75 le litre. — Pois ordinaires :
60 à 75 cent.

Les haricots verts gros sont toujours à 25 cent.
la livre, mais les fins valent de 45 à 60 cent.

Haricots-flageolets : 50 à 60 cent. le litre. —
Soissons : 35 à 50 cent.

Toujours de beaux choux-fleurs : 40 à 60 cent.

Les artichauts ne peuvent plus guère se man-
ger à la vinaigrette, mais sont excellents pour
cuire : 35 à 50 cent. en très beau choix.

Le céleri devient bon.

Les tomates ont légèrement augmenté : 25 et
30 cent. la livre.

Les aubergines commencent à avoir un goût
fort.

Les melons sont à peu près finis ; on en trouve
de passables, mais il est fort difficile d'en rencon-
trer un bon.

Commencement du potiron.

SALADES

Toujours grande abondance de salades.

FRUITS

Nous entrons dans une assez mauvaise période
pour les fruits.

Les petites fraises sont très parfumées, mais co-
tonneuses : 1 fr. 50 la livre. — Les framboises
sont très rares.

En fait de prunes, il n'y a plus guère que les
prunes quetschs, excellentes pour tartes et com-
potes.

Les pêches de Montreuil touchent à leur fin ;
on en trouve encore de belles, de 30 à 50 cent.

Beaucoup de figues violettes du Midi : 10 et
15 cent. pièce en choix extra.

Beaucoup de raisin à tout prix. A 75 cent. la
livre, il est très beau.

Peu de noix et de noisettes.

Les poires sont, en grande partie piquées :
Beurré William, Louise-Bonne, Beurré doré. On
aperçoit très peu de *Duchesse*.

Les premières pommes sont assez belles.

Menus

ŒUFS AU GRATIN

TÊTE DE VEAU A LA VINAIGRETTE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
TARTE AUX FRUITS

POTAGE CRÈME D'ORGE

TRUITE GRILLÉE
FRICANDEAU AU JUS
PERDREAUX ROTIS
HARICOTS SAUTÉS AU BEURRE
GLACE A LA VANILLE

SARDINES A LA VENDÉENNE

CIVET PAYSANNE
ESCALOPES DE VEAU VIENNOISES
HARICOTS SAUTÉS AU BEURRE
GATEAU MOUSSELINE

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES

TURBOT SAUCE GENEVOISE
CHARTREUSE DE PERDRIX
SELLE D'AGNEAU BRAISÉE AU MADÈRE
DINDONNEAU ROTI
FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME
BOMBE GLACÉE

OMELETTE AUX ROGNONS

ÉPAULE DE MOUTON A LA BOULANGÈRE
GALANTINE DE HURE
SALADE ANGLAISE AU FROMAGE
BEIGNETS SOUFFLÉS

POTAGE OX-TAIL

BARBUE SAUCE A LA CRÈME
GIGOT BRAISÉ AU MACARONI
GELINOTTES ROTIES
ÉCREVISSES EN BUISSON
SOUFFLÉ AU CAFÉ

MATELOTE D'ANGUILLE

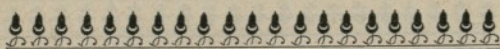
BIFTECKS GRILLÉS MAÎTRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE FONDANTES
PATÉ DE LIÈVRE
SALADE D'ESCAROLE
PÊCHES AU RIZ MÉRINGUÉES

POTAGE AUX TOMATES

FILETS DE SOLE MARGUERY
RIS DE VEAU SUR PURÉE D'OSEILLE
LIÈVRE ROTI SAUCE POIVRADE
SALADE
FLAGEOLETS SAUTÉS
GATEAU MOKA

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



CIVET PAYSANNE

CETTE recette de ménage, d'une simplicité remarquable, donne un civet exquis, souvent préféré par les gourmets à ceux préparés avec des formules plus savantes. C'est un excellent plat de déjeuner, se faisant sans embarras, et n'exigeant même pas de vin.

Mais il est essentiel d'employer de bon vinaigre de vin. Le vinaigre de cidre, dont on use dans certains pays, faible et sucré, donne un goût différent; et il en faut une plus grande proportion.

D'autre part, je ne saurais trop insister sur l'emploi du lièvre entier. Car le civet réchauffé au bain-marie, est fort bon, même après deux ou trois jours.

Par contre, le civet préparé seulement avec l'avant-train est surtout un plat d'os dans lequel il est difficile de trouver quelque chose à manger.

Proportions

Pour un lièvre pesant, tout dépouillé, vidé et préparé, environ 3 livres, soit 1 kil. 500 :

- 200 gr. de lard frais ;
- 200 » d'oignon épluché ;
- 30 » de beurre ;
- 15 » de farine ;
- 8 décilitres de bouillon ;
- 1 verre à madère bon vinaigre de vin ;
- 1 bouquet garni.

Temps nécessaire en tout, variable suivant la grosseur du lièvre : *environ 3 heures.*

On peut remplacer le beurre par de la bonne graisse de porc.

Préparatifs

Supprimez la couenne du lard que vous taillez en lardons d'environ 3 centimètres

de longueur sur 1 1/2 centimètre d'épaisseur.

Si le lard est salé, mettez les lardons dans une casserole remplie d'eau froide, de façon qu'ils baignent. Faites chauffer, et, dès que l'eau commence à bouillir, retirez les lardons et égouttez-les tout de suite sur un linge propre.

Quant aux oignons que vous choisirez assez gros, épluchez-les, puis coupez-les par quartiers de la grosseur de quartiers de mandarines, environ.

Découpage du lièvre

Le lièvre étant dépouillé et vidé (comme il est indiqué d'autre part), coupez-le en morceaux.

Séparez d'abord les cuisses du râble, puis divisez chaque cuisse en trois morceaux : le pilon et le gros de la cuisse que vous coupez en deux ou trois morceaux par le travers.

Détachez les pattes de devant que vous coupez chacune en deux morceaux.

Tranchez le cou, divisez-le en deux ou trois morceaux, puis fendez la tête en deux. Ayez soin d'enlever les yeux et les dents.

Partagez de même les côtes, puis coupez le râble entier par le travers en 4, 5 ou 6 morceaux suivant la taille du lièvre.

Pour faire revenir

Prenez une casserole en cuivre étamé, une cocotte si vous voulez, mais point de casserole émaillée que la forte chaleur ferait craquer.

Mettez dans la casserole le beurre, soit gros comme un œuf de pigeon, ou la même quantité de bonne graisse fraîche de porc.

Posez sur un bon feu, et dès que le beurre est chaud, jetez-y vos lardons, laissez-les se colorer légèrement pendant quelques minutes, en les remuant pour qu'ils ne brûlent pas. Ils doivent être juste blonds, mais rester moelleux ; aussi faut-il

bien les surveiller, car un moment de trop sur le feu les dessèche et les racornit ; ils n'ont alors plus de saveur à ajouter à la sauce, et sont eux-mêmes comme de petits morceaux de cuir bouilli. Si la graisse fume, c'est qu'ils brûlent.

Vos lardons étant au point voulu, retirez-les avec une écumoire et posez-les de côté, sur une assiette. Ce n'est pas la peine de les tenir au chaud.

Mettez alors à leur place, dans la graisse de la casserole, les oignons coupés. Faites-les dorer de même, toujours en surveillant avec les mêmes soins pour qu'ils ne brûlent pas, et retirez-les de même sur l'assiette aux lardons, en les égouttant bien.

Le lièvre

Enfin, dans la graisse bien chaude de la casserole que vous maintenez sur un bon feu vif, vous jetez vos morceaux de lièvre, en commençant par les plus gros qui seront plus longs à « revenir ». Il faut, pendant les *15 ou 20 minutes* que doit durer le roussissage du lièvre, que le feu reste également clair et soutenu, afin que les morceaux soient bien saisis et gardent tout leur jus. C'est très important : faute de cette condition, on a des viandes molles et grisâtres, et l'ensemble du plat est manqué.

Remuez les morceaux avec une cuiller de bois, et non pas avec une fourchette qui, en piquant, ferait sortir le jus. Tout ceci à casserole découverte, bien entendu. Ne sautez pas constamment la casserole : il faut que les morceaux aient le temps de bien se roussir sur chacune de leurs faces.

Quand ils sont de belle couleur brune, saupoudrez-les avec la farine ; secouez et sautez la casserole pour répartir la farine que vous laissez cuire une minute au plus, juste le temps nécessaire pour qu'on n'en voie plus la blancheur.

Versez ensuite le bouillon *très chaud*,

ainsi que le vinaigre, tournez et remuez ; ajoutez les poumons, le cœur, le lard, les oignons, le bouquet garni, du poivre et du sel si le bouillon et le lard ne sont pas salés. Ne gardez de côté que le foie et le sang. Dès que le liquide commence à bouillir, couvrez la casserole très exactement et retirez-la sur un feu excessivement doux, où le tout mijotera pendant *2 bonnes heures* au moins.

On ne peut préciser le temps de cuisson qui varie suivant l'âge et la qualité du lièvre. On peut considérer 2 heures comme le minimum et 3 heures comme le grand maximum.

Pour servir

La cuisson étant à point, dégraissez la sauce si c'est nécessaire en inclinant légèrement la casserole. Puis écrasez le foie cru dans le sang de l'animal, au fond d'un petit bol.

Prenez deux ou trois cuillerées de la sauce du lièvre, et versez-les dans le bol pour délayer et chauffer graduellement le sang. Reversez alors le tout, à travers une passoire, dans la casserole que vous agitez en un mouvement de va et vient, pour bien lier la sauce.

N'employez pas la cuiller qui effriterait les morceaux de lièvre, et les parcelles feraient « ratatouille » de très vilain aspect. Laissez chauffer une minute sur le coin du fourneau, mais *sans bouillir*, pour que la liaison ne caille pas.

Servez dans un plat creux bien chaud, ou dans une légumière en métal.

Si le civet doit attendre, c'est au bain-marie qu'il faut le tenir au chaud. La sauce doit être liée, mais rester légère et très foncée, couleur chocolat.

On peut se dispenser de servir la tête qui inspire une répugnance particulière à beaucoup de personnes.

LA VIEILLE CATHERINE.



Pour dépouiller un Lièvre

BEAUCOUP de cuisinières novices sont fort embarrassées pour dépouiller un lièvre. L'opération est fort simple, mais il faut savoir s'y prendre.

Commencez par trancher les quatre pattes au-dessus du genou, de façon qu'il ne reste aucune saillie osseuse gênante.

Posez alors le lièvre sur le dos, la queue tournée vers vous, et faites une incision d'environ 2 centimètres de large en travers sur le ventre, près de la naissance des cuisses. Soulevez la peau incisée et tirez-la en arrière successivement de chaque côté, de façon à dégager les cuisses qui doivent sortir de la peau en y laissant chacune un trou à l'endroit où, tout à l'heure, vous avez tranché les pattes.

Continuez à retrousser la peau en arrière de façon à entraîner la queue, en vous aidant, au besoin, du couteau pour séparer la peau des chairs.

L'arrière-train étant ainsi complètement écorché, retroussiez le lièvre, de manière que la tête se trouve près de vous, le ventre étant toujours en l'air. De la main gauche saisissez le train de derrière ; et, de la droite placée sous le dos du lièvre, tirez fortement la peau à vous. Elle vient toute

seule jusqu'au moment où elle est arrêtée par les pattes de devant.

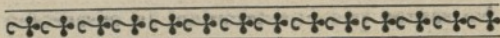
Dégagez alors les pattes une à une, puis tirez de nouveau jusqu'aux oreilles. Avec un couteau cernez tout le tour de la tête, en détachant bien au point d'implantation des oreilles. Vous n'avez plus qu'à tirer un peu, et la peau se retrousse jusqu'à l'extrémité du museau où un dernier coup de couteau la détache définitivement. Enfin, enlevez les yeux et les dents.

Replacez maintenant le lièvre dans sa première position, c'est-à-dire l'arrière-train tourné vers vous, et toujours sur le dos. Avec un couteau, fendez le ventre, en partant des cuisses et en remontant jusqu'à la poitrine. Donnez en outre un coup de couteau en arrière entre les deux cuisses à la place de la queue, et pesez de chaque côté pour briser l'intestin.

Enlevez alors tout l'intérieur que vous jetez, ne mettant de côté que le foie, le cœur et les poumons.

Tranchez tout du long et au ras des côtes la peau du ventre que vous jetez aussi.

Enfin, soulevez le lièvre avec les deux mains, et, le repliant un peu, renversez-le au-dessus d'un bol pour recueillir le sang qui se trouve amassé dans la poitrine, si l'animal ne l'a point perdu à la suite du coup de fusil. Vous pouvez mettre dans le bol une goutte de vinaigre et une pincée de sel pour empêcher le sang de coaguler, mais ce n'est pas indispensable.



Les collections 1893 et 1894 ne sont vendues qu'à nos abonnés.

L'année 1893 (dix-sept numéros), formé 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.



POUR FAIRE DU VINAIGRE

L est bien peu de ménages où l'on songe à fabriquer son vinaigre. Dans les villes, sans doute, la chose n'est point toujours absolument pratique ; mais dans les châteaux, à la campagne en général, et surtout dans les pays de vin, la chose est assez simple. Cependant, sauf de rares exceptions, on ne se préoccupe guère de faire du vinaigre que lorsqu'on se trouve embarrassé par du vin avarié. Or, on peut facilement et sans embarras, obtenir du vinaigre fort supérieur à celui du commerce, lequel est presque toujours fabriqué avec de l'alcool et des copeaux.

Il y a plusieurs procédés recommandables, chacun à un point de vue particulier. Celui que nous allons indiquer est très pratique ; il a en outre le mérite d'être basé sur les expériences de M. Pasteur.

La transformation du vin en vinaigre ou acide acétique est le résultat d'une fermentation spéciale produite par l'oxygène de l'air. C'est pour cela que le vin qui reste longtemps en vidange finit paraigrir, c'est-à-dire se transformer en vinaigre. Mais la transformation est très longue à s'opérer si on n'y aide point.

Dans les ménages, pour provoquer cette fermentation, on emprunte généralement à

un voisin de la *mère de vinaigre*. On nomme ainsi une sorte de voile qui apparaît à la surface du vin quand sa transformation en vinaigre est déjà assez avancée. Ce voile est constitué par un assemblage de champignons minuscules nommés *microdermes acétiques*. Il suffit d'en répandre un fragment sur du vin sain pour le voir s'étendre rapidement et couvrir toute la surface. Son rôle consiste à aspirer l'air et à le répandre sur le vin.

Mais on n'a pas toujours un voisin qui s'amuse à fabriquer son vinaigre. Il faut donc alors faire naître cette mère. Voici comment on doit s'y prendre.

*
* *

Prenez un tonnelet d'une contenance de 15 à 20 litres. C'est largement suffisant pour un ménage ordinaire ; ce n'est point trop, car on ne doit pas le remplir. Placez-le dans un endroit chaud — dans la cuisine, par exemple — car la chaleur active la fermentation. L'été, vous pouvez le mettre dans un grenier exposé au soleil.

Au lieu de poser le tonneau debout, il vaut mieux le placer couché. Car le tonneau ne devant pas être rempli, il y aura de cette façon une plus grande surface du liquide en contact avec l'air.

Dans une casserole en terre, faites chauffer une certaine quantité de vinaigre de vin, 5 litres par exemple, jusqu'à 40 ou 45 degrés.

Versez le vinaigre tout chaud dans le tonneau, et ajoutez aussitôt votre vin.

Le liquide ne doit guère remplir plus des deux tiers du tonneau. S'il le remplit trop, la surface de liquide en contact avec l'air est peu étendue, et la fermentation s'opère très lentement.

Remettez la bonde sans trop la serrer. Evitez désormais de l'enlever, afin de ne point faire partir la chaleur de l'intérieur.

Maintenant, placez une cannelle *en bois*, non pas au bas du tonneau, mais seulement au milieu du fond : ceci pour vous empêcher de tirer par mégarde une trop grande quantité de vinaigre.

Puis, aux trois quarts de la hauteur, faites un trou à peu près grand comme celui de la bonde, et laissez-le ouvert.

Vous n'avez plus dès lors qu'à laisser le vinaigre se faire tout seul.

* *

Au bout de quelques jours, il se forme à la surface du liquide un voile très mince, blanc d'abord, puis rougeâtre et irisé, ressemblant un peu à une couche de gélatine. Si l'opération marche bien, ce voile couvre bientôt toute la surface.

Au bout de trois semaines ou un mois, on peut commencer à tirer du vinaigre ; on voit au goût s'il est suffisamment fait.

Pour que la fermentation reste régulière, il faut en tirer peu à la fois, et remettre aussitôt une quantité à peu près égale de vin.

On tirera, par exemple, chaque semaine, trois quarts de litre de vinaigre et l'on ajoutera un litre de vin pour tenir compte de la perte résultant de l'évaporation. Le vin que l'on ajoutera devra être à la température de l'endroit où se trouve le tonneau ; s'il est plus froid, la fermentation est contrariée.

On le versera doucement, avec un entonnoir par *le trou du côté*, afin de ne pas crever et noyer le voile. Quand le voile est noyé, il met un certain temps à se reformer ; et pendant ce temps, la fermentation subit un temps d'arrêt.

Si un jour on a besoin d'une plus grande quantité de vinaigre, si l'on en tire 2 ou 3 litres par exemple, il ne faut pas le remplacer immédiatement par égale quantité de vin. On ajoutera ces trois litres en trois fois par intervalles de huit jours. En

effet, quand on ajoute une trop grande quantité de vin à la fois, on affaiblit le liquide et la fermentation est ralentie.

En observant ces précautions, d'ailleurs très simples, on a un vinaigrier fonctionnant indéfiniment.

* *

J'ai recommandé plus haut l'emploi d'une cannelle en bois : c'est essentiel. Il faut en outre veiller à ce qu'aucun clou du tonneau ne traverse le bois et ne trempe dans le vinaigre. Le *moindre* bout de fer abîme le vinaigre qui prend alors mauvais goût et noircit à l'air très peu de temps après qu'il est tiré.

D'autre part, beaucoup de personnes croient souvent qu'une mère de vinaigre, pour être bonne, doit être épaisse, volumineuse, et présenter une masse gluante que l'on ne saurait mieux comparer qu'à des tripes. C'est une erreur.

Quand la mère présente cet aspect, elle est malade, et la marche du vinaigrier est compromise. Il faut alors l'enlever complètement, ce qui est assez facile, et la jeter. Avec un petit bâton, on la sort aisément par le trou du tonneau.

La mère doit rester à l'état de voile léger, présentant l'aspect que j'indiquais tout à l'heure.

Souvent, aussi, on ne veut faire [du vinaigre qu'avec des lies et des fonds de tonneau. On obtient ainsi de mauvais résultats.

Il faut des vins clairs et assez forts, pesant au minimum 6 à 7 degrés. Avec des vins trop faibles, la putréfaction est à craindre. Toutefois, il ne faut pas dépasser 12 degrés : la fermentation est alors plus difficile ; en outre, le vinaigre qu'on obtient n'est pas plus fort, et il contient une certaine quantité d'alcool qui nuit à sa finesse. Les petits vins d'Anjou sont les meilleurs à employer.

**

Je termine par une recette spéciale due à M. Bornibus, donnant un vinaigre aussi supérieur qu'économique.

Mettez dans la cuisine un petit fût disposé comme il est indiqué plus haut, et versez-y 2 ou 3 litres de très bon vinaigre de vin.

Quand une bouteille de vin sort de la table, mettez-la dans le trou de la bonde, le goulot en bas.

Remplacez-la par une autre, dès que vous en avez une. Si l'on boit dans votre maison cinq ou six bouteilles de vin par jour, mettez-les toutes successivement, en laissant à chacune le temps d'égoutter.

Egouttez ainsi toutes les bouteilles, quel que soit le vin qu'elles aient renfermé : blanc, rouge, muscat, et même cidre.

Au bout de deux, trois ou quatre mois — suivant ce que vous buvez de vin — vous avez un vinaigrier en pleine activité; et, à partir de ce moment, l'égouttage des bouteilles suffit à produire le vinaigre dont vous avez besoin.

M. Bornibus ajoute que le vinaigre ainsi obtenu est supérieur à tous les autres.

DUTUYAU.

RECETTE DU POTAGE VELOUTÉ

AU TAPIOCA-BOUILLON

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

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

Au moment de servir, mettez dans la soupière un jaune d'œuf que vous délayez, en versant dans le Tapioca-Bouillon; vous obtiendrez ainsi un excellent potage velouté, très agréable et réconfortant pour un convalescent.

Conservation du Raisin

NOUVEAU PROCÉDÉ



CONTRAIREMENT à ce que pourrait faire supposer la fraîcheur du raisin que les cultivateurs de Thomery nous offrent au mois de mai, la conservation de ce fruit présente de grandes difficultés, et les procédés en usage sont encore très imparfaits. Le système réputé le meilleur, pratiqué dans la région de Fontainebleau, consiste à couper chaque grappe avec un petit fragment de cep et à laisser celui-ci plongé dans un flacon rempli d'eau dont une pincée de charbon empêche la putréfaction. Mais la température et l'aération des chambres où sont disposés les séries de flacons ont une influence énorme sur la conservation des grappes qui exigent une surveillance de tous les instants, et qu'il faut débarrasser chaque jour des grains avariés. On n'arrive ainsi à sauver qu'une quantité minime de la réserve, et le prix de 8 et 10 francs le kilo qu'atteint au mois d'avril ou mai le raisin de premier choix, est beaucoup moins rémunérateur qu'on est porté à le croire.

M. Petit, chef du laboratoire de recherches horticoles, à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, a expérimenté l'hiver dernier, un procédé nouveau, qui lui a, paraît-il, donné d'excellents résultats, et qui se recommande par sa simplicité à toutes les personnes désireuses de conserver une partie de leur récolte de chasselas.

Ce procédé consiste à maintenir le raisin, dès la cueillette, dans une atmosphère à peu près saturée de vapeur d'eau et de vapeur d'alcool. Cette atmosphère, en même temps qu'elle préserve les grains de la moisissure, leur conserve leur aspect, par suite du retard apporté à la transpiration. De sorte que si le raisin est, en outre, exposé à une température basse et régulière, la conserva-

tion semble pouvoir être poussée très loin et dans d'excellentes conditions.

Voici, du reste, comment M. Petit rend compte lui-même de ses expériences dans la *Revue horticole* :

— Le 31 octobre 1894, c'est-à-dire à une époque des plus tardives et, par conséquent, des moins favorables, nous avons placé, avec d'autres fruits, des raisins *Chasselas de Fontainebleau* fraîchement cueillis, dans une case en briques, cimentée intérieurement et fermée, aussi bien que possible, par une porte ordinaire en bois. En même temps, nous y avons introduit un petit bocal renfermant 100 centimètres cubes — soit 1 décilitre — d'alcool à 96 degrés.

Dans deux cases de construction identique et attenantes à la précédente, dont l'une a été maintenue ouverte et l'autre fermée, mais sans alcool, nous avons placé ce même jour des fruits de même nature et de même provenance.

Les fruits reposaient sur un lit de frisure de bois.

Ces cases sont établies dans une cave de l'Ecole d'horticulture, très humide, et dont la température a varié entre 8 et 10 degrés au-dessus de zéro pendant la durée de l'expérience.

Le 20 novembre, les raisins de la case ouverte et surtout ceux de la case fermée, sans alcool, étaient en majeure partie pourris et couverts de moisissures; aussi, ont-ils été enlevés immédiatement. Dans la case à alcool, au contraire, les raisins étaient de toute beauté; une seule grappe offrait deux grains de couleur brune. Mais ces grains étaient fermes, avaient conservé tout leur volume; et, au goût, ne présentaient aucune amertume, différant ainsi nettement des grains attaqués par la moisissure.

Le 7 décembre, les raisins de la case à alcool avaient toujours leur belle apparence; toutefois, la plupart des grappes offraient un ou deux grains de couleur brune, aux caractères indiqués ci-dessus.

Le 24 décembre, même constatation; la

plupart des grappes montrent encore un ou deux grains en voie de décomposition.

Depuis le début de l'expérience, c'est-à-dire après deux mois environ, chaque grappe n'avait donc perdu que 2 à 4 grains.

Heureux de ce résultat, nous avons soumis ces raisins à l'appréciation de diverses personnes: d'un avis unanime, ils ont été trouvés magnifiques. Les râfles étaient encore parfaitement vertes et les grains avaient conservé leur fermeté, leur volume et surtout leur saveur. En un mot, ils offraient toutes les qualités de raisins fraîchement cueillis.

M. Petit ajoute :

Tout local à température basse et régulière, même la cave la plus humide, pourra servir de chambre de conservation. Il suffira d'y enfermer les raisins, dès la cueillette, dans des compartiments clos aussi bien que possible, où l'on maintiendra une atmosphère chargée de vapeurs alcooliques, en y exposant de l'alcool dans des récipients à large ouverture.

La quantité d'alcool nécessaire est relativement faible. Dans notre case, où nous n'avons pris aucune précaution spéciale pour assurer une bonne fermeture, il restait, au bout de deux mois, des 100 centimètres cubes d'alcool introduits au début, 28 centimètres cubes d'un liquide alcoolique à 60 degrés.

M. Petit compte reprendre ces essais sur une plus grande échelle, et il espère pouvoir bientôt donner plus de précision à ces détails. Nous tiendrons nos lecteurs au courant du résultat de ces expériences.

Mais ceux de nos abonnés qui feront une ample récolte de chasselas pourront déjà, avec ces données, s'amuser à expérimenter eux-mêmes le procédé. Nous leur saurons gré, dans l'intérêt général, de vouloir bien nous communiquer les observations intéressantes qu'ils pourraient faire à cet égard.

L'abondance des matières nous oblige à supprimer l'article " CHIFFONS ".

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

SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT

12, Rue Turbigo, 12 - PARIS

COLIS POSTAUX DE POISSON A PRIX FIXE

Pour Paris : *Franco à domicile.*

Pour la Province : *Franco dans toutes les gares.*

Colis n° 1. — Prix net 2.75

1 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 2. — Prix net 4 fr.

2 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 3. — Prix net 6.50

4 kilog. (environ) poissons ordinaires.

Colis n° 4. — Prix net 5 fr.

1 kilog. (environ) poissons fins.

Colis n° 5. — Prix net 9 fr.

2 kilog. (environ) poissons fins.

Colis n° 6. — Prix net 16 fr.

4 kilog. (environ) poissons fins.

Colis n° 21. — Prix net : 4.70

1/2 kilog. (environ) poissons fins.

1/2 — — — ordinaires.

Colis n° 22. — Prix net : 6.50

1 kilog. (environ) poissons fins.

2 — — — ordinaires.

Colis n° 23. — Prix net : 12 fr.

2 kilog. (environ) poissons fins.

2 — — — ordinaires.

Nota. — Nous composons les *colis* suivant les arrivages et les cours, en ayant soin de varier autant que possible pour ceux de nos clients qui demandent des envois chaque semaine.

Sauf avis contraire, chaque *colis* ne comprend qu'une seule espèce de poisson. Les personnes qui en désirent plusieurs sortes ou qui ne veulent pas recevoir tel ou tel poisson devront nous en avertir.

D'autre part, nous considérons :

1° Comme poissons fins : le saumon, la truite saumonée et de rivière, le turbot, la barbue, la sole, le homard, la langouste, le bar, le mullet, le rouget de la Méditerranée, la carpe, le brochet, l'ombre chevalier, les écrevisses et les crevettes roses.

2° Comme poissons ordinaires : la raie, le maquereau, le merlan, le rouget, le grondin, la vive, le carrelet, la limande, le cabillaud, le hareng frais, l'anguille de mer, l'éperlan, l'aigrefin, la dorade, les moules et les crevettes grises ou autres poissons suivant les arrivages.

Nous expédions également au cours du jour tous les poissons qui nous sont demandés par quantités quelconques.

Expédition de tous Comestibles
EN PROVINCE ET A L'ÉTRANGER

PRIX-COURANT FRANCO SUR DEMANDE

TÉLÉPHONE

Adresse télégraphique : **PROVISION-PARIS**

LES MALADIES DU SANG

Il se trouve qu'en médecine encore, c'est le vulgaire qui avait raison et que son empirisme corrobore les données scientifiques pour affirmer que presque toutes les maladies sont engendrées par une viciation du sang. — Il n'a plus de sang, il a le sang impur, etc., sont des expressions qui se trouvent justifiées par les recherches des savants modernes, et c'est en agissant thérapeutiquement sur le sang et la circulation qu'on guérit des maladies considérées jusqu'ici comme incurables.

L'anémie, la neurasthénie, la chlorose, qui sont des maladies des globules sanguins, deviennent le point de départ des maladies infectieuses et microbiennes, tuberculose et autres, qui n'attaquent que les individus anémiés, neurasthéniques, chlorotiques, épuisés.

C'est pourquoi on obtient de si merveilleux résultats par un traitement qui relève l'organisme, refait du sang et rétablit la circulation. — Un ensemble de médicaments sont à cet effet nécessaires : la *Kola*, qui règle le rythme de la circulation sanguine et multiplie par son heureuse influence le nombre des globules ; la *Coca*, qui excite l'appétit et donne le moyen de tonifier tout l'organisme par la suralimentation ; l'*Iode*, qui répare et assouplit les tuniques fragiles des vaisseaux sanguins ; le *Quinquina*, qui prévient les surélévations de température, donc les destructions organiques. Tous ces éléments : kola, coca, iode, quinquina sont combinés dans le *Vin Désiles* qui, par eux, devient le guérisseur par excellence des maladies du sang.

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

D^r ALÈQUE.

PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

**SPÉCIALITÉ DE TERRINES
ET PATÉS DE FOIES DE CANARD
Aux Truffes du Périgord**

Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :

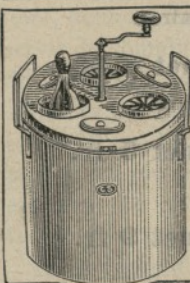
Toulouse, 1865, médaille d'or. — Paris, 1867, argent. — Philadelphie, 1876, modèle unique. — Paris, 1878, argent. — Liverpool, 1886, or. — Marseille, 1886, or. — Toulouse, 1887, hors concours, membre du Jury. — Exposition culinaire, Londres, 1887, argent. — Paris, 1889, or. — Exposition culinaire de 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, 1894, membre du Jury. — Exposition française de Moscou, 1894. — Chicago, 1893. — Exposition d'alimentation générale et substances militaires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.

LESSIVE-IRIS

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

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



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, œils-de-perdrix,
etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte,
0 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, biv. Bonne-
Nouvelle ; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

DÉPOSÉ

GRILLAGES GALVANISÉS

GARIEL

2^{ter}, Quai de la Mégisserie, PARIS
CLOTURES DE CHASSES

et Trappes à Terriers

Supports en Fer pour Clôtures et Espaliers

SERRES, GRILLES, POULAILLERS et CHENILS

Garde-Feux, Porte-Bouteilles, Egouttoirs et Porte-Fûts

RUCHES ET ARTICLES D'APICULTURE

Envoi franco du CATALOGUE COMPLET sur demande.

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.

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.

Montlignon. — Lavez des feuilles de persil, cerfeuil, estragon, pimprenelle. Plongez à l'eau bouillante, et faites blanchir 3 minutes. Egouttez-les, pilez avec un peu de cibette et ciboulette ; passez à l'étamine. Pilez ensuite des jaunes d'œuf durs et des filets d'anchois ; ajoutez-y peu à peu la purée d'herbes, puis délayez le tout avec huile, vinaigre et moutarde.

A. G. — Consultez pour cela le tarif de la Société Parisienne d'Approvisionnement.

Une Ardennaise ennuyée. — Mille remerciements. Nous avons prié la doctoresse Eva de nous donner son avis sur cette intéressante question.

E. de G. — Les canapés sur lesquels on pose les perdreaux, cailles, canards, etc., sont des tar-

tines de pain grillé que l'on pose sous l'animal seulement au moment de servir. De cette façon, ils restent durs. — Pour obtenir ces sauces collantes et transparentes, on ajoute un peu de glace de viande ou de blond de veau. Mais il faut de la glace de viande transparente, préparée chez soi, et non pas l'espèce de mastic noir que l'on vend sous ce nom chez les charcutiers.

G. G. — Faites une crème ordinaire, comme une crème à la vanille. Quand la crème est cuite, ajoutez-y, pour 1 litre de lait, une purée de 100 grammes pistaches et 100 grammes amandes douces crues, mordées et bien pilées. Si vous voulez obtenir une teinte verte accentuée, il est indispensable d'ajouter un colorant artificiel. — Employez simplement du blanc d'Espagne délayé dans un peu d'alcool, frottez vivement et finissez avec la peau.

Poissy. — Nous avons indiqué, il y a quelque temps, dans le Courrier, une recette sommaire de bouillabaisse.

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^{ie} Coloniale
CHOCOLATS

QUALITÉ SUPÉRIEURE

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

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

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

GEORGES WEHR
 24 - Rue Mondétour - 24
FOURNITURES COMPLÈTES POUR DINERS
 POISSONS — COMESTIBLES — PRIMEURS
 Envoyer les Commandes 24 heures à l'avance
 EXPÉDITIONS PROVINCE ET ÉTRANGER

HORS CONCOURS PARIS 1889 — GRAND PRIX LYON 1894
LE COMBLE DE L'ART CULINAIRE
MAGGI
 154 RUE MONTMARTRE
 PARIS
 Sur demande, à tout abonné ou lecteur, échantillons gratuits
 de nos POTAGES A LA MINUTE.

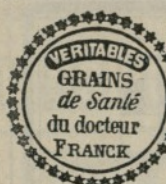
Téléphone **MASSON** Téléphone
 50, Chaussée-d'Antin, 50
 ÉPICERIE, DESSERTS
 Spécialité de Gruyère suisse. — Confitures
 fines fabriquées par la Maison.
 CONFISERIE SOIGNÉE
 Expéditions en province. Catalogue sur demande.

POMMADE DERMATIQUE MOULIN



Cette Pommade guérit les Boutons, Rougeurs, Démangeaisons, Acné, Eczéma, Dartres, Herpes, Hémorroïdes, Pelli- cules, ainsi que toutes les maladies de la peau. Elle arrête la Chute des Cheveux et des Cils et les fait repousser.
 « Monsieur, votre pommade m'a « parfaitement réussi dans plusieurs « maladies de la Peau et Eczéma même « chronique. D^r MONTAIGU, « ex-interne des Hôpitaux « 21, r. Croix-Petits-Champs, Paris ». « Monsieur, grâce à votre pom- « made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans « est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. « F^r BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) ». Se vend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES « Pharmacie MOULIN, 2/30 le pot, au 1^{er} étage par poste, 30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

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



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

EXPÉDITION DE MARÉE & COMESTIBLES

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

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

H. PÈRETNÈRE, A. GUÉROULT, Succ^r
 9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)

E. GILOT

87, Rue des Petits-Champs, 87, PARIS

☞ TÉLÉPHONE ☞

Comestibles français et étrangers
 CONSERVES, ÉPICERIE, LIQUEURS ET VINS FINS
 Poulets de Bresse à la gelée
JAMBONS DE PRAGUE ET DE LIMERICK
 PATÉS DE CANARD D'AMIENS

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

L'UNION

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

Rentes Viagères

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

AVIS AUX GOURMETS

LOUIS KAH & C^{ie}

BOUCHERS-CHARCUTIERS à DINGSHEIM
 (PRÈS STRASBOURG)

VÉRITABLES SAUCISSES & CERVELAS DE STRASBOURG

Jambon, Lard et Choucroute du Pays
 Tous Produits garantis de premier choix
 ENVOI PAR COLIS POSTAUX
 Prix courant franco sur demande

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

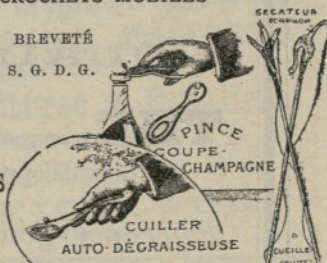


NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ
 S. G. D. G.

16, Cour des
 Petites-Ecuries

☞ PARIS ☞



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.

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 Antinévralgiques du **D'CRONIER**

Boîte : 3 fr. (envoi fr.). — Ph^{ie} 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^{ie}, PARIS.**



CH. JUX
Confiseur
74 Boulevard de Reuilly.
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café
Citron et Orange.

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

Les Maux d'Estomac

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

COMPAGNIE DU SOLEIL

Société anonyme française

ASSURANCES SUR LA VIE

Siège social : rue de Chateaudun, 44
PARIS

Assurances pour la Vie entière.
Mixtes.

A Terme fixe. — Dotations d'enfants.
RENTES VIAGÈRES

Envoi franco de Tarifs et Prospectus

AGENCES EN PROVINCE DANS TOUS LES CHEFS-LIEUX

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX DES

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^{er} et 2^e degrés, où elle a une action décisive. Elle est recommandée aux enfants faibles, aux personnes débiles et aux convalescents. Elle excite l'appétit et facilite la digestion. — **23 ANS DE SUCCÈS.**

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

Charbons

de toutes sortes

ET BOIS DE CHAUFFAGE

TÉLÉPHONE

E. MATIGNON & C^{ie}

Ancienne Maison

FELIX DEHAYNIN

PARIS — 40, Rue de Flandre — PARIS

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

LINGE OUVRAGÉ
Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge
M^{on} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

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

BEC AUER

PARIS, 151, Rue de Courcelles
BREVETÉ S. G. D. G.

Représentants dans toutes les grandes Villes de France

(ÉCLAT — ÉCONOMIE — HYGIÈNE)

ÉVITER LES CONTREFAÇONS. — Exiger sur chaque Bec la marque ★ S. F. AUER ★

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.