

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 : Filets de sole Orly.
Recettes : Foie de veau en crépine — Gâteau
 " Reine de Saba " — Terrine de lièvre.
Octobre gastronomique (première quinzaine).
Menus.
Chiffons.
Courrier.

COURRIER

Comtesse L. — Pour les aubergines farcies : fendre les aubergines en deux, les taillader et les saler pour en faire sortir l'eau. Les frire légèrement, puis les vider et mélanger leur chair avec échalote, champignons crus hachés, mie de pain, chair à saucisse. Lier le tout avec un jaune d'œuf, assaisonner. Remplir les aubergines de cette farce et faire gratiner au four.

M. de G. — Vous pouvez préparer des caramels mous à la vanille en suivant exactement la recette des caramels au café, en supprimant l'essence de café. Avant de verser la pâte dans le moule, mêlez-y un peu de vanille en poudre.

Gourmand suédois. — A bientôt ce renseignement.

Charleville. — Vous pouvez conserver un certain temps les perdreaux dans la graisse de la façon suivante. Les faire rôtir, puis les laisser refroidir debout, afin que le jus s'écoule. Les mettre dans une terrine et les recouvrir de saindoux

bouillant. Fermer hermétiquement et tenir dans un endroit sec.

Vésinet. — Les beignets soufflés au fromage s'appellent ramequins. Faire une pâte à beignets ordinaire à laquelle on ajoute 1/4 de fromage de gruyère râpé. Coucher sur plaque beurrée, dorer, coller dessus un petit morceau de fromage et cuire à four assez chaud. — Mille remerciements pour votre intéressante communication.

Grand'mère de Leuwendaal. — Une table des matières a paru chaque année, et a été adressée à tous les abonnés. Veuillez nous donner votre adresse pour que nous puissions vous en renvoyer. Bonne note est prise pour ces recettes.

E. N. — Il n'y a guère d'autres façons d'utiliser ces fruits. Vos recettes paraissent bonnes. Le séchage est une opération très délicate d'où dépend la qualité des fruits. Une recette de poires tapées a été publiée dans le *Pot-au-Feu* du 15 août 1893.

RENOUVELLEMENTS

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

Le 15 octobre, 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.

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. HOIZE 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

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

A. Frenais

M e n u

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

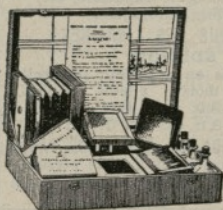
POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES
TURBOT SAUCE GENEVOISE
CHARTREUSE DE PERDRIX
SELLE D'AGNEAU BRAISÉE AU MADÈRE
DINDONNEAU ROTI
FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME
BOMBE GLACÉE

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'HÔTEL
POMMES DE TERRE FONDANTES
PATÉ DE LIÈVRE
SALADE D'ESCAROLE
PÊCHES AU RIZ MERINGUÉES

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



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 ÉLÉGANTS pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisines, et Compétitions

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

AMBRE ROYAL

PARFUM EXTRA-FIN

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

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
GRS 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) 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^{me} EMMELINE RAYMOND

PARAISANT CHAQUE DIMANCHE

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

Dessins de Modes les plus élégants

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

Beaux-Arts, Nouvelles, Chroniques.

ABONNEMENT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES

PREMIÈRE ÉDITION

Avec 24 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.

MÉDAILLE D'OR, 1883, ETC.



SIROP Zed

Coqueluches
Bronchites
Insomnies

Prix du Fl^{ac} : 2 fr. 50

PARIS, 22 & 19, RUE DROUOT & PHARMACIES

ARÔME PATRELLE

DONNE AU BOUILLON
Goût exquis
ET

Belle couleur dorée

CHEZ TOUS ÉPICIERS

VALS

Eaux Min^{rales} Nat^{urelles} admises dans les Hôpitaux

Saint-Jean. Maux d'estomac, appétit, digestions.

Précieuse. Bile, calculs, foie, gastralgies, goutte

Rigolotte. Appauvrissement du sang, débilités.

Désirée. Constipation, coliques néphrétiques, calculs

Magdeleine. Foie, reins, gravelle, diabète.

Dominique. Asthme, chloro-anémie, débilités.

Impératrice. Estomac. Eau de table parfaite.

Très agréables à boire. Une Bouteille par jour.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX à VALS, Ardèche.

Expédition direct contre mandat-postal

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



FILETS DE SOLE ORLY

Cours de M. A. Colombié
Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

LES filets de sole Orly sont des filets de sole panés et frits que l'on sert avec une sauce tomate. C'est un plat classique par excellence, de préparation simple et rapide, et faisant toujours un excellent effet.

Il faut choisir des soles moyennes. Quand les filets sont trop épais, ils cuisent mal à la friture, et sont très souvent coriaces. De plus, en raison de leur largeur et de leur longueur, ils forment des anneaux démesurés; et si on les coupe en deux, leurs dimensions ne sont plus suffisantes pour les dresser convenablement.

Pour cinq ou six personnes, on prendra donc deux soles d'environ 250 gr. chacune, ce qui donne huit filets.

Pour lever les filets

Souvent, dans les ménages, on lève les filets après avoir passé les soles à l'eau bouillante. Cela oblige à ne préparer les soles qu'au dernier moment, car la chair se corrompt alors très vite; en outre, on mange des filets mous et sans goût.

Il est très simple d'ailleurs de lever les filets à cru.

Je commence par écorcher la sole sur ses deux faces. Pour cela, j'incise la peau sur le milieu de la queue, je retrousse un peu la peau et je la saisis avec un linge avec le pouce et l'index de la main droite pendant que le pouce de la main gauche fixe la queue de la sole sur la table. Je tire fortement et la peau vient très facilement.

Je remets la sole à plat, et, avec un petit couteau pointu bien affilé, je fais une incision au milieu, de la tête à la queue, de façon à mettre la grande arête à nu. Puis, toujours avec la pointe du couteau, je tranche tout autour de la naissance des nageoires, de manière à bien séparer le filet de toutes les petites arêtes. Il ne reste plus qu'à promener le couteau à plat sous le filet pour le soulever et le détacher des grandes arêtes en remontant toujours de la queue vers la tête, et par petits coups. Pour plus de commodité, il faut donc changer la situation de la sole pour enlever chaque filet. C'est-à-dire, la sole étant à plat, le dos en dessus et la queue tournée vers moi, j'enlève le filet de gauche. Pour enlever le filet de droite, je tourne la sole de façon à ce que la tête prenne la place de la queue, et je lève le filet de droite qui se trouve maintenant à gauche.

La marinade

Quand les filets sont détachés, je les « cisèle », c'est-à-dire je les taillade légèrement en travers sur la face que recouvrait la peau, afin de trancher les nerfs et d'empêcher les filets de se recoquiller. Puis je les étends dans un plat creux; je les saupoudre de sel fin, de poivre moulu, et je les arrose d'un peu de jus de citron. Je les laisse mariner jusqu'au moment de les paner, en ayant soin de les retourner

au milieu de cet intervalle pour les bien imprégner de l'assaisonnement.

Si les filets devaient être cuits au four, j'ajouterais un peu de vin blanc. Comme ils sont destinés à être frits, je n'en mets pas, parce que cela ramollirait la panure et ferait crépiter la friture.

La panure

Quand les filets ont suffisamment mariné, je m'occupe de les paner.

J'en prends un, je le roule dans la farine et je le repose sur la table légèrement saupoudrée de mie de pain.

Quand tous sont ainsi enfarinés, je les reprends un à un pour les tremper dans du blanc d'œuf légèrement battu avec une cuillerée d'huile, puis dans de la mie de pain rassis finement émietée et passée au tamis ou dans une passoire fine.

On peut employer indifféremment, suivant ce que l'on a à sa disposition, du blanc d'œuf ou de l'œuf entier. En principe, cependant, il est peut-être préférable d'employer l'œuf entier parce que le filet se dore mieux.

En tout cas, que l'on emploie du blanc ou de l'œuf entier, il faut le battre légèrement de façon que l'œuf soit suffisamment limpide et ne reste pas glaireux.

Enfin, j'insiste encore sur l'emploi de mie de pain simplement rassis. La chapelure, faite avec des croûtes de pain que l'on passe au four, prend à la friture une teinte trop brune et a souvent un goût de graillon ; elle est, en outre, mal supportée par certains estomacs. Avec la mie de pain, au contraire, on obtient une teinte dorée fort appétissante.

L'enfilage

A mesure que je retire un filet de la mie de pain, je l'enfile.

On se sert pour cela, de petites bro-

chettes nommées attelets. A défaut, on peut se contenter d'une aiguille à brider ou à piquer.

Prenant avec le pouce et l'index de la main gauche l'extrémité épaisse du filet je ramène dessus l'extrémité mince avec le pouce et l'index de la droite, de manière que les deux bouts chevauchent l'un sur l'autre sur environ un tiers de leur longueur.

Je pique alors la brochette dans le haut du filet par le travers, l'enfonçant d'abord dans le côté mince qui est au-dessus, puis dans le côté épais, et la faisant ressortir à la pointe mince. Les filets forment ainsi des anneaux qui pendent tout entiers au-dessous de la brochette.

Il faut tenir le filet très légèrement, pour ne pas enlever la panure, ce qui laisserait pénétrer la friture et occasionnerait des taches désagréables à l'œil.

J'enfile ainsi trois ou quatre filets sur la même brochette, en laissant entre chacun un petit espace par où la friture puisse circuler. Je mets les plus gros filets au bout de la brochette, où ils ont plus de chaleur qu'au milieu.

Enfin, je ne suis pas partisan de plier les filets en forme de huit, car ils se dorent mal à l'endroit du croisement et restent mous.

Tous ces petits détails peuvent sembler d'une minutie exagérée ; ils sont très faciles à observer, et d'eux seuls dépend la perfection d'un mets qui demande surtout à être bien présenté.

La friture

Il faut employer une friture bien chaude, presque fumante. Elle est à point si une feuille de persil qu'on y jette crépite immédiatement.

Quand les brochettes sont garnies, je les plonge une à une dans la friture avec pré-

caution, en tenant un bout de la brochette avec les doigts.

La friture étant chaude, les filets remontent de suite et se trouvent saisis. Si la friture n'est pas assez chaude, la panure se défait. Il faut une quantité suffisante de friture, et pas plus de 4 brochettes pour 1 kilo de friture, pour que tout baigne à l'aise, et que l'introduction des brochettes n'abaisse pas trop la température.

Au bout de deux ou trois minutes, je ralentis un peu le feu — avec le gaz, il suffit de serrer légèrement le robinet — afin que les filets, qui doivent être bien saisis, cuisent à l'intérieur sans que l'extérieur devienne trop croustillant.

Il faut en tout sept ou huit minutes de cuisson. Je reconnais qu'elle est terminée lorsque les filets ne rendent plus de vapeur d'eau. Je les retourne dans la friture, avant de les enlever, afin de m'assurer de l'uniformité de couleur.

Pour servir

Retirant les brochettes de la friture, je les mets à égoutter quelques instants sur un linge, je sale les filets et je dispose les brochettes, l'une à côté de l'autre, sur un plat rond garni d'une serviette; puis j'enlève les brochettes avec précaution, pour ne pas endommager les filets.

Puis j'éteins le gaz ou je retire la friture du feu; je jette dans la friture quelques branches de persil débarrassées des grosses côtes qui cuiraient mal. Je laisse cuire à peine quelques secondes: le persil frit doit rester vert et ne pas devenir noir.

J'égoutte le persil et je le dispose au milieu des filets ou autour.

Je sers ainsi, sans ajouter de citron, et j'envoie en même temps une saucière de bonne sauce tomate.

MAZARIN.

FOIE DE VEAU EN CRÉPINE



ET excellent plat de ménage fera la joie des cuisinières, car il ne comporte pas d'opérations longues et compliquées.

On peut le manger froid ou chaud: il est peut-être encore meilleur froid. Cependant, il vaut mieux, pour commencer, le servir chaud sur une bonne purée de pommes de terre. On aura ainsi un très joli plat de déjeuner point coûteux et facile à préparer.

A la campagne où le lard frais est rare, on se servira avec avantage de lard gras fumé.

Quant à la crépine de porc, elle peut être, dans les mêmes conditions, remplacée par un morceau de toilette de veau, bien détrempée dans de l'eau fraîche. Mais l'effet n'est pas le même: la crépine de porc, tendre et grasse, est fort agréable à manger, tandis que la toilette de veau, sèche et résistante, ne sert en ce cas que comme moyen d'emballage. Lorsqu'on aura le choix, c'est donc la crépine de porc qu'il faudra prendre.

Proportions

Pour six ou sept personnes:

500 gr. de foie de veau tout nettoyé;

75 gr. de lard gras;

1 œuf frais entier;

1 bonne cuillerée à café de sel fin, ou environ 7 à 8 gr.;

2 fortes pincées de poivre moulu, ou au moins 1 gr.;

Le quart d'une petite gousse d'ail;

Le quart d'une toute petite échalote, soit 2 gr.;

Gros comme une noix de beurre;

Un morceau de crépine de porc, de la grandeur d'un petit mouchoir de poche ; ou, à défaut, de la toilette de veau.

Temps nécessaire : 2 heures.

Le foie

Ayez un morceau de beau foie, bien frais. Pour avoir une livre nette, épluchée, il faut compter, du moins avec les bouchers parisiens, sur environ 100 à 125 gr. de déchets, c'est donc 625 gr. qu'il faut prendre.

Enlevez les peaux et toutes les parties dures : le mieux est, pour cela, de couper le foie en petits morceaux, et de nettoyer ces morceaux au fur et à mesure.

Hachez ensuite bien menu les morceaux de foie nettoyés, de manière à les réduire plutôt en bouillie. Puis mettez-les dans une petite terrine, et saupoudrez-les avec le sel et le poivre indiqués, en remuant bien, pour que l'assaisonnement pénètre partout.

Vous préparez ensuite le lard.

Le lard

Il doit être exclusivement gras, car les parties maigres durciraient à la cuisson et ne fourniraient pas non plus la graisse nécessaire. Coupez-le en lanières larges d'un demi-centimètre, longues de sept ou huit centimètres, et aussi minces que possible, l'épaisseur d'une feuille de carton seulement. Le mieux, pour arriver facilement à ce résultat, avec le lard frais qui s'écrase sous les doigts, est de le tailler d'abord en tranches longues qu'on divise ensuite en lacets.

Ecrasez avec un couteau l'ail et l'échalote, et mettez-les dans un bol avec l'œuf que vous battez avec une fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et léger. Versez peu à peu dans le foie haché en mêlant bien.

Maintenant préparez votre crépine.

La crépine

La crépine étant bien lavée et essuyée, prenez une petite casserole de 14 à 15 cent. de diamètre, d'une forme bien régulière, en fer étamé ou en cuivre étamé.

Beurrez-la à froid, en étendant le beurre avec le doigt.

Ensuite étendez dans l'intérieur de la casserole votre morceau de crépine, dépliée comme un mouchoir, de façon à retomber tout autour par dessus les bords de la casserole.

Ne tirez pas trop sur la crépine qui se déchirerait ; mais, avec précaution, étendez-la pour bien en doubler l'intérieur de la casserole. Si cette crépine a quelques trous, coupez sur les bords qui sont irréguliers des petits morceaux que vous posez sur ces trous, à la façon de pièces. Il faut naturellement que cette crépine soit posée bien au milieu, de manière que l'on puisse tout à l'heure replier le surplus de façon égale sur le foie.

Avec une cuiller, versez une couche de foie haché — le quart environ de la quantité totale, — au fond de la casserole.

Eparpillez ensuite sur ce foie des petits lardons. Inutile de les ranger régulièrement, pourvu qu'ils soient bien séparés les uns des autres, et étendus sur toute la surface. Enfoncez-les légèrement dans le foie, en tapotant dessus avec la cuiller, à plat.

Ensuite, seconde couche de foie, puis de lard, et ainsi de suite. Faites en tout quatre couches de foie et trois de lard.

Quand la dernière couche est étendue, repliez les bords de la crépine par dessus, bien étirés, comme pour faire un paquet.

Posez sur la casserole un rond de papier beurré et par dessus un couvercle fermant le plus hermétiquement possible.

Mettez à cuire à four très modéré, pendant une heure et quart à une heure et demie, la casserole posée dans une casse-

role plus grande, avec de l'eau chaude au fond. Cette eau doit monter aux deux tiers de la casserole du foie ; elle ne doit pas bouillir pendant la cuisson.

Pour vous assurer, avant de retirer le foie de veau, qu'il est assez cuit, enfoncez au milieu une aiguille à brider : si le jus sort rouge, il faut encore laisser cuire ; mais s'il vient doré, à peine rosé, le foie est à point.

Pour servir

Retirez du bain-marie et faites écouler dans un bol tout le liquide qui s'est formé autour du foie, liquide composé d'autant et même plus de graisse que de jus.

Si le foie est destiné à être mangé froid, il n'y a qu'à le renverser sur un plat où il finit d'égoutter sa graisse. Vous enlevez légèrement les petits amas d'écume coagulés qui peuvent s'y trouver, tandis qu'ils sont encore chauds.

Si, comme il est plus avantageux de le faire, le foie de veau doit être présenté chaud d'abord, vous le tenez au chaud et vous dégraissez bien le liquide retiré de la casserole. Reversez dans cette même casserole, rincée et essuyée, le jus dégraissé et passé. Délayez-y une très faible cuillerée à café de fécule ; faites chauffer en tournant, jusqu'à ce que le jus prenne consistance de sirop, et versez sur le foie de veau que vous avez posé sur une bonne purée de pommes de terre un peu ferme.

LA VIEILLE CATHERINE.

ÉCOLE DE CUISINE

La réouverture des cours de l'Ecole de Cuisine de M. Colombié, 5, cité d'Antin, aura lieu le mercredi 9 octobre, à 3 heures.

Les cours continueront le mercredi et le vendredi de chaque semaine.

Les mêmes jours, à 9 heures du matin, cours pour les cuisinières.

Menus

CERVELLES FRITES

FILETS MAIRE, POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL

PERDREAUX FROIDS

SALADE

SOUFFLÉ AU POTIRON

◆◆◆

POTAGE AU POTIRON

CROQUETTES DE VEAU

BŒUF A LA MODE AUX CAROTTES

DINDONNEAU ROTI

SALADE DE HOMARD

COMPOTE DE POIRES ET SABLÉS

ESCARGOTS A LA VIGNERONNE

CHATEAUBRIANT EN TERRINE

MAYONNAISE DE POULET

CHOUX-FLEUR AU GRATIN

CRÈME A LA VANILLE

◆◆◆

POTAGE PARMENTIER

PETITS SOUFFLÉS DE GIBIER

HOMARD A L'AMÉRICAINE AVEC RIZ A LA CRÉOLE

FRICANDEAU DE VEAU A L'OSEILLE

LIÈVRE ROTI SAUCE POIVRADE

CHAUFROID DE POULARDE

CÉLERI AU JUS

GLACE A LA VANILLE

MERLANS COLBERT

FOIE DE VEAU EN CRÉPINE

SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE

ÉPAULE DE MOUTON ROTIE

SALADE D'ESCAROLE

TARTE AUX FRUITS

◆◆◆

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS A LA ROHAN

FILETS DE SOLE A LA ORLY

GIGOT BRAISÉ AUX LAITUES

PERDREAUX ROTIS

CÈPES A LA BORDELAISE

POIRES AU RIZ

MOULES A LA CRÈME

CIVET DE LIÈVRE A LA PAYSANNE

COTE DE VEAU FOYOT

HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS

GALETTE FEUILLETÉE

◆◆◆

POTAGE TAPIOCA

TURBOT SAUCE MOUSSELINE

SALMIS DE PINTADE

SELLE DE VEAU ROTIE

SALADE

MACARONI A L'ITALIENNE

GATEAU REINE DE SABA

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



OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est fini, la pêche étant fermée. On va probablement voir arriver d'ici quelques jours du saumon allemand qui est de qualité fort inférieure.

La truite est permise jusqu'au 20 octobre. Il en arrive très peu et elle s'enlève à 9 et 10 fr. le kilo.

La disparition du saumon a fait monter le turbot et la barbrue qui valent 4 fr. 50 le kilo. C'est à peu près le seul poisson de « diners » en ce moment.

La sole reste invariable à 4 fr. 50 le kilo.

Nous entrons dans une bonne saison pour le merlan : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Le maquereau est peu abondant : 60 à 75 cent. pièce.

On recommence à voir quelques bars et mullets : 5 fr. le kilo. Le mulet est encore, en général, de qualité médiocre.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 fr. le kilo.

Toujours d'assez bonnes sardines à 1 fr. la douzaine — Royans : 1 fr. 50 la douzaine.

Les homards sont assez abondants : 3 fr. 25 le kilo — Langoustes : 4 fr. 50.

Crevette rouge : 16 à 18 fr. le kilo — Crevette grise : 2 fr. le kilo la petite ; 4 fr. 50 la grosse.

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

Le brochet qui vaut ordinairement 2 fr. 50 a monté à 3 fr. 50 le kilo.

Par ces temps chauds les huitres restent mauvaises — La Cancale est moins grosse qu'à l'ordinaire, par suite des pertes qu'ont occasionnées les gelées de l'année dernière.

Les moules sont bonnes.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille sont à peu près stationnaires.

Les ex-poulets de grain sont maintenant un peu gros ; pour 2 fr. 50 on a une jolie petite bête ; pour 5 fr. un beau poulet.

Poulardes : 8 à 11 fr.

Les canetons deviennent canards et sont moins tendres quoique encore bons. Nantais : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 — Rouennais : 4 fr. 75 à 6 fr. 50.

Pintades nouvelles : 3 fr. 25 à 4 fr.

Les dindonneaux sont maintenant très beaux : 9 à 14 fr.

Les cours du gibier se maintiennent.

Cailles : 75 cent. à 1 fr. 50 — Perdreaux : 2 fr. 25 à 3 fr. 50.

Faisans coqs : 7 fr. 50 à 8 fr. 50 — Poules : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Les lièvres sont très chers : 8 fr. 50 à 10 fr.

L'Allemagne n'en expédie pas, à cause de la chaleur.

Cuissot de chevreuil : 16 à 20 fr.

Les escargots sont bons : il y a maintenant des « coureurs » et des « voilés ». Mais ils ne supportent pas le transport. Il faut attendre le froid pour avoir des escargots « bouchés ».

LÉGUMES

Les petits pois ont sérieusement souffert de la sécheresse, et ceux que l'on trouve encore sont jaunes, durs, fort inférieurs aux bonnes conserves.

Les haricots verts fins deviennent rares : 60 à 75 cent. la livre. On en trouve de gros à 30 et 40 cent.

Haricots flageolets : 50 à 60 cent. le litre.

Soissons : 35 à 50 cent.

Il y a toujours d'assez beaux choux-fleurs. En belle taille, ils valent de 40 à 60 cent.

Les artichauts de Paris sont encore assez abondants. 25 à 40 cent. Il ne faut plus songer, bien entendu, à les manger à la vinaigrette.

Céleri : 15 et 20 cent. le pied.

Toujours beaucoup de superbes tomates à 20 et 25 cent. la livre.

Fin des aubergines et du melon.

Nous entrons dans la saison du potiron.

On voit quelques cèpes à 80 cent. la livre. Avec une telle sécheresse la production paraît devoir être très faible.

L'oseille est chère : 20 et 25 cent. la livre. Quant aux épinards, la sécheresse les a fait provisoirement disparaître.

FROMAGES DE SAISON

Le Pont-l'Évêque, le Port-Salut, le petit Suisse, et le demi sel sont toujours excellents.

Il faut absolument s'abstenir de Brie et de Camembert. Mais on trouve de bon « Coulommiers fin ».

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

La salade a soif, et les cours s'en ressentent.

Un beau pied de Romaine vaut 25 ou 30 cent.

— Escarolle : 20 cent. — Chicorée : 15 cent. — Laitue : 10 cent.

FRUITS

On voit encore quelques petites fraises de 1 fr. 25 à 1 fr. 75 la livre.

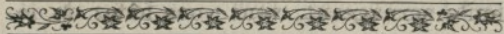
Les pêches de Montreuil seront finies dans quelques jours ; on en trouve encore d'assez bonnes : 35 à 60 cent.

Le Midi envoie des quantités de figues violettes en général très belles : 10 et 15 cent. pièce.

Abondance extraordinaire de raisin. A 35 et 40 cent., il est à peu près convenable. De 60 à 75 cent. on a du choix extra.

Pas de noisettes, mais beaucoup de noix depuis quelques jours.

Comme nous l'indiquions récemment, il est très difficile de trouver des pommes et des poires non piquées. On trouve encore du *Beurré William* et de la *Louise-Bonne*. C'est le plein moment de la *Duchesse* : de 20 à 40 cent. pièce en beau choix.



RECETTE DU POTAGE A L'OIGNON

AU TAPIOCA-BOUILLON

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

Préparez une bonne soupe à l'oignon, passez-la. Prenez la dose d'une cuillerée par personne de Tapioca-Bouillon, jetez en pluie dans votre soupe à l'oignon bouillante, laissez bouillir 6 à 8 minutes ; salez selon le goût et vous obtiendrez un potage à l'oignon au Tapioca-Bouillon, très agréable et absolument inédit.



GATEAU REINE DE SABA

Ce gâteau, bien qu'ayant toute l'apparence et le goût d'un gâteau de pâtissier, est très facile à faire chez soi. Il offre le grand avantage de pouvoir se conserver une quinzaine de jours, bien qu'il ne soit pas un « gâteau sec », à condition, bien entendu, d'être emballé dans du papier d'étain. Ce sera donc une véritable ressource pour la campagne, où, en cette saison de chasse, les convives arrivant souvent à l'improviste, il est bon d'avoir toujours des provisions d'avance.

C'est à cause de cela que j'indique les proportions un peu fortes, permettant de faire à la fois deux gâteaux. L'un pourra être servi le jour même, tandis qu'on réservera l'autre en cas de besoin.

Je n'ai pas exactement précisé la grandeur des moules, car, avec la même quantité de pâte on peut, à volonté, remplir des moules de dimensions différentes : un grand et deux petits, ou deux moyens, etc. Cela dépendra des convenances particulières. Le moule préférable est de forme ronde, uni et plat, dit « moule à manqué ».

Proportions

Pour deux gâteaux en moules d'environ 22 cent. de diamètre, sur 5 cent. de haut :

6 œufs frais ;
 250 gr. de chocolat ;
 250 — beurre frais ;
 250 — sucre en poudre ;
 125 — amandes sèches, mondées ;
 100 — farine très fine, passée au tamis ;

Un peu de vanille en poudre.

Temps nécessaire pour la préparation et la cuisson : 1 h. 1/2.

Pour glacer les gâteaux

2 tablettes de chocolat ;
 4 cuillerées à bouche d'eau chaude ;
 Une vingtaine d'amandes.

Les amandes

Commencez par vous occuper des amandes, comme étant un des ingrédients qui peuvent attendre.

Jetez-les dans un bol rempli d'eau chaude, où vous les laissez tremper pendant quelques minutes pour donner à la pellicule le temps de se ramollir. Ensuite, faites glisser cette pellicule entre les doigts et jetez au fur et à mesure les amandes dans un mortier où vous les pilez par petites quantités à la fois, c'est plus facile. Elles doivent être écrasées aussi complètement que possible et former pâte. Il ne faut donc pas se contenter de les réduire en petits morceaux.

Le chocolat

Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans un petit poêlon en porcelaine ou en métal émaillé bien net, et ne pouvant lui communiquer aucune saveur étrangère. Versez sur les morceaux de chocolat quatre cuillerées, environ, d'eau bouillante. Couvrez aussitôt la casserole et mettez-la sur le coin du fourneau, dans un plat ou une casserole plus grande, au fond duquel vous mettez de l'eau chaude. Cet arrangement permet de fondre et délayer suffisam-

ment le chocolat sans qu'il dessèche ni s'attache à la casserole.

Laissez d'abord amollir le chocolat sans y toucher pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps vous préparez le beurre.

Le beurre

Prenez une terrine de faïence ou un grand saladier. Faites-le chauffer, soit en exposant l'intérieur au-dessus du fourneau, soit en l'échaudant à l'eau bouillante.

Divisez votre beurre en trois ou quatre morceaux, pour qu'il fonde plus aisément, et mettez ces morceaux dans la terrine chauffée. Posez la terrine dans un endroit chaud, si le temps est frais, et avec une cuiller de bois, travaillez vivement le beurre pour le faire devenir *en crème*.

Il ne doit pas fondre au point de tourner en huile ; c'est pourquoi on ne le pose pas directement sur le feu. Dans une cuisine très chaude, ou en été, il n'est souvent même pas besoin de le faire chauffer du tout.

Les mélanges

Quand le beurre est bien uni, comme une crème épaisse, sans grumeaux, sans huile surnageant, vous vous hâtez de délayer le chocolat tenu au bain-marie et le réduisez en pâte bien lisse en le travaillant avec une petite cuiller de bois. C'est vite fait. Mélangez alors cette pâte de chocolat au beurre en crème, par petites quantités à la fois, en tournant vigoureusement avec la cuiller de bois.

Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, un à un, toujours en tournant. Vous réservez les blancs à part.

Il n'est pas nécessaire de battre les jaunes d'œufs avant de les mettre dans la bouillie de chocolat, mais il faut bien tourner le tout pour que le mélange soit parfait.

Après les jaunes, vous versez le sucre

en poudre. Tournez encore avec la cuiller.

Ensuite, ajoutez les amandes.

Remuez bien.

Enfin, c'est le tour de la farine que vous jetez légèrement dans la bouillie, par petites quantités à la fois, et en tournant toujours. Cette farine, nous l'avons dit, doit avoir été tamisée, afin de ne contenir aucun petit grumeau, et d'être aussi fine et légère que possible. Il faut en saupoudrer le mélange à travers un tamis ou une cuiller à sucre en poudre, peu à peu en tournant, et ne pas la laisser tomber en tas qui se mélangeraient mal du reste.

Ajoutez en dernier lieu la vanille.

Tous ces mélanges doivent être opérés successivement, avec un travail incessant de la cuiller. On ne doit rien ajouter avant que l'ingrédient précédent soit parfaitement mêlé et que la pâte soit bien égale. C'est tout ce travail qui donne de la finesse à la pâte.

Il nous reste les blancs d'œuf à ajouter au dernier moment. Mais comme, une fois battus, ils attendent mal, il faut d'abord beurrer les moules.

Les moules

Prenez gros comme une noisette de beurre, et après avoir fait chauffer le moule, étendez-y avec le doigt le beurre très soigneusement, sans négliger l'angle ni le bord. Egouttez le surplus, et laissez refroidir. Après quoi vous saupoudrez très légèrement le fond du moule d'un peu de farine.

Les blancs d'œufs

Battez dans une bassine à œufs, ou dans un saladier à fond arrondi, les blancs d'œufs en neige consistante.

Prenez-en d'abord la moitié, que vous mélangez à votre pâte, non pas en tournant avec la cuiller, mais en battant légèrement, avec une spatule de bois, ou à défaut avec une carte un peu grande. C'est-à-dire que

vous soulevez la partie du dessous par dessus, en coupant la pâte avec la spatule ou la carte.

Si vous tourniez simplement avec la cuiller, vous ramèneriez les blancs d'œufs à l'état liquide et la pâte perdrait toute légèreté et ne monterait pas à la cuisson. Ceci doit être fait avec promptitude ; dès que la première moitié des œufs est mélangée, vous ajoutez vivement le reste, en observant les mêmes précautions.

Il faut alors tout de suite verser dans les moules et ne remplir qu'aux trois quarts, la pâte montant beaucoup.

Pour verser dans les moules, vous inclinez directement la terrine au-dessus du moule où vous faites tomber la pâte d'un seul coup.

Ensuite vous secouez un peu le moule pour que la pâte se tasse et s'égalise bien partout.

Les gâteaux doivent être immédiatement mis au four, toujours à cause du blanc d'œuf qui ne peut attendre.

La cuisson

Le four doit être modéré, et comme pour tous les gâteaux, bien égal de température, afin qu'il n'y ait pas de coup de feu.

Plus de chaleur dessous que dessus, si possible.

Il faut compter pour les proportions ci-dessus, environ 30 à 35 minutes de cuisson. La pâte doit, au bout de 15 à 20 minutes, avoir considérablement monté.

Il faut surveiller la cuisson pour tourner le moule selon qu'un côté chauffé plus ou moins.

Pour vous assurer du degré de cuisson, sondez le gâteau, au milieu, avec une aiguille à tricoter ou autre. Si l'aiguille sort sans amener de pâte avec elle, et seulement grasse, le gâteau est à point. Ce genre de gâteau ne doit pas être *trop cuit* ; il doit rester moelleux et d'une consistance

égale partout. S'il arrivait que le milieu restât coulant, c'est que la cuisson aurait été insuffisante, et qu'on aurait été trompé par l'apparence du gâteau qui, ayant monté très vite, aurait formé une croûte résistante plus tôt qu'on ne s'y attendait. Ce résultat serait dû à un excès de chaleur du four.

Le four doit être à une température telle qu'on y puisse tenir la main au moins une bonne demi-minute. Il faut que cette température ne s'élève pas au fur et à mesure de la cuisson ; elle doit plutôt décroître vers la fin, ou bien on tire le moule vers l'entrée du four.

Pour démouler

Quand le gâteau est cuit, renversez le moule sur un tamis afin que la buée du gâteau s'évapore plus facilement.

C'est la partie de dessous du gâteau qui devient naturellement la partie de dessus, celle que tout à l'heure on décorera quand il sera tout à fait refroidi.

Pour décorer

Faites ramollir et fondre le chocolat comme pour la pâte. Ayez un pinceau plat de la largeur de deux doigts : trempez-le dans le chocolat fondu, et badigeonnez toute la surface du gâteau, en remontant de bas en haut sur les côtés, pour en moins perdre.

Enlevez aux amandes leur peau comme il est indiqué, séparez-les ensuite par moitié, et coupez ces moitiés en deux. Avec ces quartiers d'amandes, ornez le dessus et les côtés des gâteaux en figurant des desins quelconques, feuilles, trèfles, etc.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 19 Octobre 1895 (troisième Samedi du mois).

TERRINE DE LIÈVRE

Il y a plusieurs façons de préparer la terrine de lièvre. Mais on peut dire que, d'une manière générale, la qualité du pâté dépend surtout de la quantité de lièvre qu'on y met.

Sans doute, lorsqu'on opère sur un gros lièvre, on peut manger le filet rôti, et il reste encore suffisamment de lièvre pour obtenir un très bon résultat. Mais si l'on veut une terrine supérieure, on emploiera le lièvre entier.

Les proportions que nous allons donner s'appliquent à un lièvre entier dit trois-quarts, pesant environ 3 livres et demie avant d'être dépouillé, et à peu près 3 livres après avoir été écorché et vidé.

Il sera facile d'opérer proportionnellement sur un lièvre plus gros. De même, si l'on ne veut mettre en terrine qu'une partie du lièvre, il suffira d'augmenter la quantité de porc frais et de veau que l'on met en morceaux dans la terrine.

Le découpage

Le lièvre étant vidé, recueillez le sang dans un bol où vous mettez une cuillerée à bouche de vinaigre, autant de cognac, et une pincée de sel, pour l'empêcher de coaguler.

Mettez de côté tout l'intérieur : foie, poumons, cœur, rognons, langue, cervelle.

Après avoir enlevé soigneusement la petite peau qui recouvre les chairs, levez les deux filets du râble, ainsi que les deux petits filets mignons, puis désossez les cuisses et les épaules, et enlevez la chair qui se trouve sur les côtes.

On coupe souvent le râble en lanières ; je préfère le laisser entier pour le loger

au milieu de la terrine et obtenir ainsi de belles tranches.

Le désossage terminé, vous avez environ 500 grammes de viande pour le râble, les filets et les cuisses; et 300 grammes pour les épaules et l'intérieur.

La marinade

Dans un plat creux, mettez la marinade suivante :

- 8 cuillerées d'huile d'olives;
- 8 — vin blanc;
- 2 — cognac;
- 1 brindille thym;
- 2 feuilles laurier;
- 5 ou 6 branches persil;
- 1 échalote moyenne;
- 15 grammes sel;
- 15 boules poivre.

Étendez dans cette marinade tout votre lièvre, y compris l'intérieur, et laissez vingt-quatre heures, en retournant les morceaux deux ou trois fois dans cet intervalle.

L'intérieur du lièvre prend vite un goût faisandé très désagréable. J'insiste donc pour que l'on emploie un lièvre frais, et pour que l'on tienne la marinade dans un endroit frais.

La gelée

Maintenant brisez la carcasse de l'animal, et mettez tous les morceaux dans une casserole avec un demi-litre d'eau et 150 grammes de jarret de veau.

Faites bouillir à petits bouillons pendant deux heures. Il ne doit plus vous rester alors que 4 ou 5 cuillerées de bouillon. Passez-le et clarifiez-le comme nous l'avons indiqué pour une gelée ordinaire.

C'est-à-dire, votre bouillon étant à peu près refroidi, mettez dedans la moitié d'un blanc d'œuf et sa coquille. Portez à ébullition, et passez à travers une mousseline.

Mettez de côté pour laisser prendre en gelée.

Tout ce que nous venons d'indiquer doit donc être préparé la veille du jour où vous faites la terrine.

Encore écorcher

Après vingt-quatre heures, enlevez les morceaux de lièvre de la marinade, et égouttez-les quelques instants.

Prenez les cuisses et les épaules, à la surface desquelles vous voyez encore une petite peau blanchâtre. A l'aide d'un petit couteau coupant bien, enlevez cette peau, ainsi que tous les nerfs. Vous pouvez tailler à votre aise les morceaux d'épaule, puisqu'ils doivent être hachés dans la farce. Quant aux cuisses, vous les coupez dans le sens de la longueur en lanières d'environ 1 centimètre d'épaisseur.

La farce

Occupez-vous maintenant de la farce.

Nous avons vu que l'intérieur et les épaules donnent un poids d'environ 300 grammes.

Pour cette proportion, prenez :

- 100 grammes farce de veau;
- 100 — filet de porc pilé;
- 100 — lard frais pilé.

A Paris, on trouve ces ingrédients tout prêts chez le charcutier. Si vous êtes obligé de les préparer chez vous, il faut hacher puis, autant que possible, piler séparément chaque espèce de viande.

Hachez de même et pilez l'intérieur du lièvre et la chair des épaules; et, si vous ne craignez pas votre peine, passez au tamis métallique qui retiendra toutes les particules nerveuses que vous n'aurez pas enlevées.

Mélez alors le tout, veau, porc, lard, lièvre, ajoutez le sang du lièvre; puis hachez ou pilez un instant ensemble, de façon à bien amalgamer.

Enfin, assaisonnez la farce; je ne puis indiquer de proportions absolues, à cause

de la différence des goûts et du léger degré de salaison qu'ont presque toujours les farces achetées chez le charcutier. Mais, à moins que ces farces soient démesurément salées, vous pouvez mettre au minimum 5 grammes de sel et 3 grammes de poivre.

La garniture

Comme garniture, il faut :

125 gr., poids net, de noix de veau ;
125 — — filet de porc frais ;
250 — — lard frais.

Coupez le veau et le porc en lanières épaisses d'environ 1 centimètre.

Avec le lard, coupez d'abord des bardes très minces pour tapisser tout l'intérieur de la terrine, pour envelopper le râble, et pour recouvrir la surface du pâté. Détaillez le reste en lanières épaisses d'environ $\frac{3}{4}$ de centimètre.

Salez et poivrez légèrement le tout.

La terrine

Tout étant prêt, occupez-vous de garnir la terrine.

Nos proportions remplissent une terrine ovale en terre jaune de Sarreguemines, mesurant 20 centimètres de longueur sur 5 centimètres de hauteur.

La terrine étant complètement bardée de lard, étendez au fond une couche de farce. Disposez ensuite une couche entremêlée de veau, de porc, de lièvre et de lardons, et recouvrez d'une légère couche de farce.

Prenez ensuite les deux morceaux du râble, enveloppez-les d'une mince feuille de lard, et placez-les bout à bout au milieu de la terrine. Sur les côtés, placez les filets mignons, puis quelques bandes assorties de viande et de lardons, et recouvrez de farce, en tassant légèrement.

Sur cette farce, disposez enfin ce qui reste de viandes et de lardons, et recou-

vrez avec le reste de la farce que vous recouvrez elle-même de bardes de lard.

Couvrez avec le couvercle, et mettez au four.

Il semble préférable de ne point luter le couvercle avec un bourrelet de pâte, comme on fait pour les gibiers de fumet moins accentué.

La cuisson

Les terrines en terre de Sarreguemines peuvent être posées directement dans le four. Mais si l'on emploie une terrine en terre grossière, comme celles en usage à la campagne, il faut placer cette terrine dans un plat rempli d'eau sur une hauteur d'environ 2 centimètres. Sinon, le pâté cuit d'abord trop sur les bords ; en outre, les pores de la terre se dilatent, absorbent une grande quantité de graisse, et le pâté prend un goût de graillon.

Il est inutile de renouveler l'eau quand elle est évaporée.

Il faut un four assez chaud, et il est indispensable de retourner fréquemment la terrine, tous les quarts d'heure environ, afin que tous les côtés reçoivent une chaleur égale.

On compte 3 heures de cuisson. On reconnaît d'ailleurs qu'elle est à point, quand on peut enfoncer sans difficulté une aiguille à tricoter à l'intérieur du pâté.

Après la cuisson

Quand la cuisson est terminée, ouvrez la terrine, et égouttez toute la graisse liquide dans laquelle nage le pâté.

Cela fait, tassez un peu avec une cuiller pour boucher le creux qui s'est formé tout autour, puis mettez la terrine sous presse. Pour cela, prenez une terrine un peu plus petite, ou, à défaut, une planche de dimension convenable, et posez sur le pâté préalablement couvert d'un linge. Chargez avec un corps lourd — environ 2 kilos —

réparti sur toute la surface, et laissez refroidir ainsi pendant une nuit entière au moins.

La gelée

Retirez alors la charge, et recouvrez de gelée. Pour cela, faites fondre un peu la gelée préparée la veille, goûtez-la pour l'assaisonner; et, dès qu'elle est à peine liquide, versez-la à la surface de la terrine qui se trouve ainsi recouverte d'une surface bien unie transparente.

Il faut avoir soin que la gelée ne soit pas trop chaude et qu'il ne reste point à la surface du pâté des parcelles de graisse mal figée; sinon, ces parcelles remontent à la surface de la gelée où elles forment, après refroidissement, des taches blanches peu jolies.

Quand la gelée est à peu près prise, vous pouvez la recouvrir d'une couche de la graisse que vous avez retirée de la terrine à la sortie du four et clarifiée. Il suffit de verser doucement la graisse presque froide; la graisse reste à la surface de la gelée, formant une couche distincte.

Cette terrine n'est réellement bonne à manger qu'au bout de trois ou quatre jours.

Pour conserver

Si vous voulez conserver la terrine, il ne faut pas mettre de gelée. En outre, au lieu de recouvrir avec la graisse de la terrine qui rancit très vite, recouvrez avec du saindoux, sur lequel vous placez du papier d'étain.

Lutez le couvercle avec un bourrelet de pâte faite de farine délayée avec un peu d'eau; et mettez en réserve dans un endroit sec et frais.

MAZARIN.

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



CHIFFONS

Il nous restait encore, à propos de lingerie, les corsages de dessous ou « cache-corsets » à examiner. Mais leur importance a bien diminué depuis ces dernières années, le corset de coutil blanc avec lequel ils étaient indispensables étant remplacé de plus en plus par le corset de fantaisie.

Beaucoup de femmes adoptent, avec ce dernier, les petits maillots de soie qui ne grossissent pas et offrent l'avantage de pouvoir être achetés tout faits, tandis qu'un corsage de dessous, pour aller bien, doit être fait sur mesure.

Cependant, question de prix et de recherche à part, le maillot ne saurait en toutes circonstances, remplacer le corsage de dessous. Ce tricot est trop souple pour les femmes un peu fortes, ayant besoin, surtout avec les blouses non doublées, d'être maintenues comme par une doublure ajustée.

Quant aux femmes élégantes qui se dispensent du cache corset avec un corset de satin foncé, beaucoup n'y ont point renoncé avec leurs corsets clairs. Pour celles-là, il n'y a point de crainte de se grossir, car c'est le fin nansouck ou le jaconas qu'on emploie exclusivement, et la place que ces matériaux occupent n'est pas appréciable, à quelques millimètres près.

On fait souvent ces corsages montants

dans le dos pour préserver les doublures de corsage et les empêcher de se graisser ; par devant, l'encolure est échancrée en cœur jusqu'au bord du corset ; il n'y a, bien entendu, pas plus à ceux-là qu'aux autres, de manche quelconque, mais l'emmanchure est tenue un peu juste et monte très haut sous les bras.

Quant aux formes exactes, c'est surtout sur le degré d'embonpoint de la personne qu'on se base pour les établir. Aux femmes désireuses de ne pas perdre une ligne de leur taille et recherchant avant tout ce qui amincit, on conserve la forme classique bien ajustée avec pinces de poitrine.

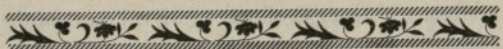
La fantaisie a plus de champ, s'adressant aux femmes minces ; celles-là peuvent choisir les devants à petits plis remplaçant les pinces à la taille. Le dos, au lieu d'être à petits côtés, est à simple couture au milieu, pour le mieux ajuster ; une coulisse faite d'une bande un peu large en jaconas ou en nansouck est souvent fixée à la taille et donne du soutien à l'étoffe.

Comme garniture, c'est la dentelle, Valenciennaise ou Mirecourt très fine, qu'on emploie surtout ; elle est solide et plus agréable dans les emmanchures que le relief d'une broderie.

En ce moment où la lingerie de couleur est devenue très courante, je veux décrire un charmant petit corsage de dessous, en batiste à fleurettes, bien facile à faire soi-même. Sa forme consiste dans la façon exacte d'une chemise « bébé » coupée à 60 centimètres environ au-dessous de l'épaulette. On taille le dos, comme pour les chemises actuelles, plus étroit que le devant, et l'on cintre bien les coutures de côté. L'ampleur est froncée sous un tout petit biais bordant le décolleté qu'on garnit d'une valenciennaise. Ce biais doit avoir juste la dimension du décolletage voulu. Une coulisse maintient à la taille ce petit cache-corset — chemisette qu'on enfle tout bonnement en y passant la tête, comme une chemise, à moins qu'on ne préfère le boutonner sur les épaules. Il faut toujours choisir, pour l'exécuter, une

étoffe excessivement fine et souple ; les petites batistes de fantaisie, si jolies et si bon marché, les foulards très légers, unis ou à petits dessins sont tout indiqués pour cela.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



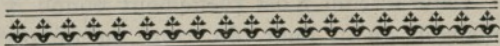
COURRIER

Marquise de L. — Cette recette est relativement compliquée. Nous espérons pouvoir bientôt vous satisfaire.

Roubaix. — Nous avons indiqué plusieurs fois le *glacage* des légumes qui consiste à les faire dorer avec un peu de beurre dans une casserole à tout petit feu. — Pour que les poissons soient bien frits, il faut une friture d'autant plus chaude que le poisson est plus petit, afin de bien saisir le poisson. Ne pas mettre trop de poissons à la fois, car alors la friture est refroidie subitement, et pour arriver à avoir des poissons bien dorés, on les cuit trop. — On nettoie ainsi les pierreries, c'est indiqué dans l'article.

L. de L. — La brioche est fort difficile à réussir quand on n'a pas un four de boulanger. Nous en donnerons pourtant une recette détaillée ; une recette sommaire a déjà paru dans le courrier. — C'est probablement parce que vous n'avez pas assez battu ; il faut battre avec un fouet et se fatiguer pendant près de dix minutes.

Comte de F. — Nous espérons pouvoir vous donner cette recette.



GLAÇONS PARISIENS

L'obligation dans laquelle on s'est trouvé de distribuer à nouveau de l'eau de Seine aux Parisiens, souligne tout l'avantage que l'on a, quand on désire consommer de la glace, à se servir des glaçons parisiens.

Nous avons dit, en effet, que ces petits blocs sont fabriqués avec de l'eau stérilisée, garantie précieuse qui a assuré le succès de cette nouveauté.

Les glaçons parisiens, enfermés dans une gaine de feutre qui permet de les conserver ainsi plus longtemps, peuvent être demandés dans toutes les épiceries et crémeries un peu importantes.

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 NÉVROSES

Les névroses, de quelque manière qu'elles se comportent, qu'elles soient caractérisées par des phénomènes douloureux ou des troubles mentaux, exigent, à part du traitement symptomatique, un traitement s'adressant à l'organisme tout entier et remplissant le but de calmer l'irritabilité des nerfs et des centres nerveux.

Parmi les médicaments capables de guérir les névroses, le *Vin Désiles* occupe une place prépondérante à mesure que le corps médical se familiarise de plus en plus avec le maniement des substances qui entrent dans la composition de cette excellente spécialité.

Nous avons déjà eu l'occasion de signaler les propriétés générales de la kola, de la coca, de l'iode, du phosphate de chaux, qui sont les éléments curatifs principaux du *Vin Désiles* et qui en rendent les effets physiologiques et thérapeutiques si précieux et si rapides.

Tous les névrosés, les neurasthéniques, les anémiques nerveux tirent un immense bénéfice de l'usage du *Vin Désiles* et constatent par eux-mêmes les résultats supérieurs obtenus par l'emploi de ce médicament.

Dr ALÈQUE.

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

LE RECHAUFFOIR

Nouvel appareil culinaire, permet de faire réchauffer tous les mets sans en altérer la saveur primitive.

Ce bain-marie est d'une commodité merveilleuse, et la maîtresse de maison avisée qui voudra bien l'étudier avec soin, sera agréablement surprise en découvrant le nombre d'applications qu'elle peut en faire.

Demandez notice à **JEANARD, Neuilly-Paris**, recevrez franco.

LESSIVE-IRIS

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

HUITRES

fines d'Arcachon, expéditions du
parc, 100 petit., 72 moy. ou 60 gr.
fr^e de port, contre mandat 3 fr., à
Ch. Despujols, à ARCACHON (Gironde).

ALIMENT DES ENFANTS

" PHOSPHATINE FALIÈRES "

AVIS AUX GOURMETS

LOUIS KAH & C^{IE}

BOUCHERS-CHARCUTIERS à DINGSHEIM

(PRÈS STRASBOURG)

VÉRITABLES SAUCISSES & CERVELES DE STRASBOURG

Jambon, Lard et Choucroute du Pays

Tous Produits garantis de premier choix

ENVOI PAR COLIS POSTAUX

Prix courant franco sur demande



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

A. JAE GGI

Maison recommandée par le POT-AU-FEU

BORDEAUX - 22, Allées de Boutaut - BORDEAUX

VINS FINS & ORDINAIRES

BLANCS

La barrique

Vin d'Office	95 fr.
Sadirac, 1892.	120
Côtes Rions, 1892	140
Beaurech, 1891.	160
Sainte-Croix-du-Mont, 1890	175
Haut-Barsac, 1890	225
Haut-Preignac, 1889	250
Haut-Sauterne, 1889.	275

ROUGES

La barrique

Vin d'Office	90 fr.
Côtes supérieures, 1892.	120
Montferrand	140
Côtes Quinsac, 1892.	160
Listrac, 1890.	180
Moulis, 1890.	200
Saint-Estèphe, 1889.	250
Château-Duplessis, 1889.	300

VINS EN BOUTEILLES — EAUX-DE-VIE

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 G^éral : A. DESBOIS.

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

COURRIER

Plusieurs abonnées. — Vous pouvez employer n'importe quelle huile pour fixer le rouge sur le fil d'Angers pour le nettoyage des bijoux.

Corbie. — Pour les pintades adressez-vous de notre part au journal *l'Acclimatation*, rue du Bac.

Rue de la Tour. — Nous ne connaissons personne en ce moment.

Thésée. — Merci. Nous recevrons vos communications avec le plus grand plaisir.

L. B. — La recette des caramels au chocolat a paru le 15 mai 1895.

De S. — Un des plus grands succès de la Parumerie moderne est incontestablement la *Pâte épilatoire Dusser*.

Au bout de quelques mois d'emploi, les dames sont, paraît-il, complètement débarrassées et pour toujours.

À l'efficacité la plus parfaite, la *Pâte Dusser* joint une innocuité absolue.

Une Dunkerquoise. — Nous comptons donner ces deux recettes cet hiver.

A. R. — Peut-être trouverez-vous cela à la Société Parisienne d'approvisionnement.

D., à Epernay. — Il nous est difficile de deviner exactement quel mets on vous a servi. Ce devait être, sans doute, un braisé avec garniture de tomates cuites à part. Les Anglais ont de ces spécialités. Si vous nous donniez pls de détails, nous pourrions peut-être vous fournir des indications utiles.

J. A., château de M. — Nous ne nous expliquons pas votre insuccès avec la recette des caramels au café pour laquelle quantité d'abonnées nous ont adressé des éloges. Nous supposons que : 1° vous mettez trop d'eau avec le sucre ; 2° votre essence de café n'est pas assez forte ; 3° vous ne faites pas bouillir assez fort. En suivant exactement notre recette, vous devez obtenir des caramels nous absolument semblables à ceux que l'on vend 6 fr. la livre dans les meilleures maisons de Paris. Essayez de nouveau, et envoyez-nous un échantillon. Il faut absolument que vous réussissiez.

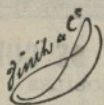
DÉJEUNER DES DAMES

ALIMENT
des Enfants
et des Convalescents.

Pour remplacer le chocolat de digest on parfois difficile et le café au lait dont les effets débilants sont si nuisibles à la santé des dames, les Médecins recommandent le **Racahout des Arabes de Delangrenier**, aliment très agréable et très nutritif qu'ils ordonnent déjà aux enfants, aux personnes âgées ou anémiques, en un mot à tous ceux qui ont besoin de fortifiants. — Paris, 53, Rue Vivienne, 53. DÉPÔTS dans toutes les VILLES de FRANCE et de l'ÉTRANGER. — SE MÉFIER DES IMITATIONS et CONTREFAÇONS.

C^{ie} Coloniale

CHOCOLATS



DR
QUALITÉ SUPÉRIEURE

THÉ

QUALITÉ UNIQUE (QUALITÉ SUPÉRIEURE)

Composée exclusivement des meilleures sortes de Thés noirs de Chine

La Boîte grand modèle (300 gr.) 6 fr. — Petit modèle (150 gr.) 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' MONTAIGU, « ex-interne des Hôpitaux « 21, r. Croix-Petits-Champs, Paris. »
 « Monsieur, grâce à votre pom- « made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans « est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. « F. BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier). »
 Se vend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES « Pharmacie MOULIN. 2°30 le pot, envoi franco par poste. 30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

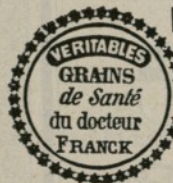
ÉCOLE DE CUISINE fondée en 1890

TRAITÉ PRATIQUE DE CUISINE BOURGEOISE

(2^e édition. — Prix franco par la poste : 4 fr.)

ÉLÉMENTS CULINAIRES à l'usage des jeunes filles
 (Prix : 2 francs.)

A. COLOMBIÉ, 26, b. Bineau, Levallois (Seine).



PURGATIFS ET DÉPURATIFS

CONSTIPATION, MIGRAINE, CONGESTIONS, etc.

Très contrefaits et imités sous d'autres noms

EXIGER les VERITABLES

avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs

et le nom du Docteur FRANCK

1°50 la 1/2 boîte (50 gr.). 3° 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. PÉRETNÈRE, 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.

PURGEZ-VOUS SANS COLIQUES

sans épreintes, sans constipation consécutive,
 avec le SEL DESOPILANT DE QUINDRE
 0°75. Pharm^{ie} Centrale. Faub^g Montmartre. Paris.

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

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

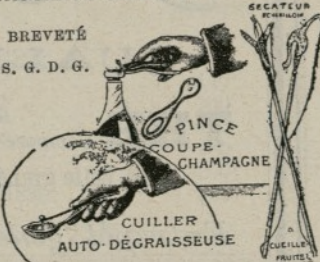
A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ
 S. G. D. G.

16, Cour des

Petites-Ecuries

« PARIS »



GERMANDRÉE

avantages tous les fards et poudres de riz dont elle n'a pas les inconvénients. — MIGNOT-BOUCHER, 19, rue Vivienne, PARIS.

POUDRE DE BEAUTÉ BREVETÉE S. G. D. G.

POUR BLANCHIR & ADOUCIR LA PEAU

D'un parfum inédit, d'une adhérence absolue, la Germandrée

est hygiénique, agréable et discrète, elle remplace avec

MIGNOT-BOUCHER, 19, rue Vivienne, 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 Antinévralgiques du Dr CRONIER

Boîte : 3 fr. (envoi f°). — 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^e PARIS.**



CH. JUX

74 Boulevard Confiseur
de Reuilly.
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café
Citron et Orange.

LA CREME EXPRESS EST LA 1^{re} MARQUE
SE DEFIER 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.

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX

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 *Phthisie tuberculeuse* à toutes les périodes, surtout aux 1^{er} et 2^e degrés, où elle a une action décisive. Elle est recommandée aux *enfants faibles*, aux *personnes débiles* et aux *convalescents*. Elle excite l'appétit et facilite la digestion. — **23 ANS DE SUCCÈS.**

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

PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

SPECIALITÉ DE TERRINES
ET PATÉS DE FOIES DE CANARD
Aux Trufles du Périgord

Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :

Toulouse, 1865, médaille d'or. — Paris, 1867, argent. —
Philadelphie, 1876, modèle unique. — Paris, 1878,
argent. — Liverpool, 1886, or. — Marseille, 1886, or.
Toulouse, 1887, hors concours, membre du Jury. —
Exposition culinaire, Londres, 1887, argent. — Paris,
1889, or. — Exposition culinaire de Bordeaux, 1890.
Grand prix. — Académie nationale de Paris, 1890, or.
Exposition d'alimentation, Toulon, 1891, hors concours,
membre du Jury. — Exposition d'hygiène et d'alimen-
tation, Lyon, 1891, membre du Jury. — Exposition
française de Moscou, 1891. — Chicago, 1893. — Ex-
position d'alimentation générale et subsistances mili-
taires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.

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
ADOUCE LA PEAU
PRÉVIENT LES ENGELURES
ED. PINAUD
87, B^d de Strasbourg, PARIS

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

RHUMES négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du D^r LANCELOT, 1^{re} 50 et 2^{es} 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.