

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

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

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

## SOMMAIRE

*Cours de M. Colombiè :* Tête de veau en tortue.

*Recettes :* Petits merlans gratinés — Potage Crécy — Gâteau de pommes de terre.

*Octobre gastronomique* (seconde quinzaine).

*Menus.*

*Notes culinaires :* Conservation du beurre.

*Variétés :* Un bon fruitier.

*Chiffons.*

*Courrier.*

## COURRIER

**Jeune cuisinier alsacien**, 23 ans, ayant passé 3 ans dans une même maison où l'on obtiendra tous renseignements, demande place.

**Lagny.** — La meilleure marque de pâtés de Toulouse est la marque Tivollier. Bonne note est prise.

**M.R. à Paris.** — Il n'en existe aucun que nous puissions vous recommander.

**E.M.** — Un tel livre n'existe pas.

**Une abonnée.** — Bonne note est prise pour la fricassée de poulet.

**E. T.** — Pour confire les noix, on prend des noix vertes qu'on zeste légèrement. Les faire blanchir dans l'eau bouillante, les rafraîchir à l'eau froide, les faire bouillir quelques minutes dans un sirop à 26 degrés et les laisser reposer dans le sirop pendant quinze jours. Recommencer la même opération dans un sirop à 32 degrés,

puis à 36, puis à 43 degrés, et mettre à l'abri de l'humidité.

**S. de F.** — Nous allons rechercher cette recette.

**D. à Amiens.** — Une recette de pâté de perdreaux a paru le 1<sup>er</sup> novembre 1893.

**S. B.** — Nous comptons donner enfin assez prochainement une de ces recettes. A bientôt pour le soufflé d'avoine.

**de L.** — La recette des œufs à la gelée a paru le 1<sup>er</sup> août 1894.

**J. G. D.** — Pour les pommes de terre Rothschild, il ne faut mettre la mayonnaise qu'au dernier moment. Mais ce mélange n'est jamais très décoratif.

**H. J.** — Il n'arrive de moules de Boulogne à Paris qu'en certaines saisons, et l'on en trouve alors aux Halles Centrales. Il n'y en a pas en ce moment.

**J. S.** — Vous pouvez nettoyer votre piano avec un mélange par moitié d'essence de térébenthine et d'huile de lin. S'il s'agit de le revernir, ce que vous avez de mieux à faire est de réserver cette distraction fatigante à un ouvrier.

**V. B.** — En suivant exactement la recette, vous devez réussir les éclairs. Peut-être n'avez-vous pas remarqué l'errata qui se trouve dans le numéro suivant immédiatement celui qui contient la recette. — Pour la pâte à beignets, mettez dans une terrine 200 grammes de farine, 2 cuillerées d'huile, 1 jaune d'œuf, un grain de sel. Délayez le tout en ajoutant peu à peu un verre d'eau tiède. Au moment d'employer la pâte, ajoutez-y 3 blancs d'œufs battus en neige.



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

MANUFACTURE D'ORFÈVRE (argent et argentée)  
A. Frenais ATELIER SPÉCIAL DE RÉARGENTURE



# Menu

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  
CHOU-FLEUR AU GRATIN  
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE PARMENTIER  
PETITS SOUFFLÉS DE GIBIER  
HOMARD A L'AMÉRICAINNE 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  
GIGOTS BRAISÉS 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  
HARIGOTS 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



## APPAREIL PHOTOGRAPHIQUE INSTANTANÉ

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

L'AGENCE DES FABRIQUES, 91, Rue de Sèvres, Paris.

## BISCUITS & DESSERTS

Petits-Fours — Gaufrettes — Chocolats — Thés  
et Cafés

CONFISERIE

### EDMOND GUILLOUT

116, Rue de Rambuteau, PARIS

(Exclusivement aux abonnés du "POT-AU-FEU"  
envoi franco de port et d'emballage pour colis  
postal de 5 kilos.)

## M<sup>ME</sup> LÉOTY

### CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8  
PARIS



PURÉE & FARINE  
de Marrons  
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETS  
Vendu en Pots Éléphants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Campeliers  
Demandez un Échantillon d'essai GRATUIT  
Jolietz 0.20 pour port, en flûtes. — COMMISSION UNIVERSELLE, 16, rue de la Sorbonne, Paris

CRÈME CÉVENOLE  
AUX MARRONS GLACÉS

86,000 PIANOS 86,000  
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

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

Fabrication Spéciale pour les Colonies.

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

**JAMBONS COLEMAN**

MARQUE "GENUINE"

4 MÉDAILLES D'OR  
2 G<sup>ds</sup> DIPLOMES D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

DOMAINE DE SAINT-GABRIEL  
par CAPENDU (Aude)

VINS GARANTIS PURS & SANS PLATRE

LA PIÈCE LE LITRE  
en Cave à Paris à domicile  
depuis depuis  
120 fr. (fût compris) 0.50 c. garanti 9° 5

ENTREPÔT :

5, Rue Louis-Blanc. — LEVALLOIS.

DÉPÔTS :

74, Rue Rambuteau et Rue Saussure, 77

TRENTE-SEPTIÈME ANNÉE  
**LA MODE ILLUSTRÉE**

Journal de Famille

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

PARAISANT CHAQUE DIMANCHE

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

Dessins de Modes les plus élégants

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

Beaux-Arts, Nouvelles, Chroniques.

ABONNEMENT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES

PREMIÈRE ÉDITION

Avec 24 planches de patrons en grandeur naturelle.

3 mois 6 mois 12 mois.

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

Départements. 3 fr. 50 7 fr. 14 fr.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION, 56, RUE JACOB, PARIS  
N.B. — Un numéro est envoyé gratis à toute personne  
qui, désirant mieux se renseigner sur le journal, en fera  
la demande par lettre affranchie.

PHOSPHATE

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

**QUINA LAROCHE**  
ÉLIXIR VINEUX

Affections de l'Estomac, Anémie,  
Croissances difficiles,

Fièvres et Suites de Fièvres, etc., etc.

PARIS, 25 & 19, RUE DROUOT & F<sup>ne</sup>.

FERRUGINEUX

**ARÔME PATRELLE**

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

**VALS**

Eaux Min<sup>es</sup> Nat<sup>es</sup> admises dans les Hôpitaux

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

Précieuse. Bile, calculs, foie, gastralgies, goutte

Rigolette. Appauvrissement du sang, débilités.

Désirée. Constipation, coliques néphrétiques, calculs

Magdeleine. Foie, reins, gravelle, diabète.

Dominique. Asthme, chloro-anémie, débilités.

Impératrice. Estomac. Eau de table parfaite.

Tres 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 —





## Tête de Veau en Tortue

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

La tête de veau en tortue se fait cuire à l'eau, et se sert avec une sauce madère et une garniture assez compliquée.

Dans les dîners de cérémonies on la sert entière, et elle constitue alors une grosse pièce d'entrée fort décorative. Mais le dressage d'une tête de veau entière désossée est fort difficile : il faut alors la farcir ; et, d'autre part, si on ne la désosse pas, on ne l'obtient pas bien blanche.

Aussi, sert-on très souvent la tête de veau en tortue détaillée en morceaux ; l'aspect du plat est encore très satisfaisant. C'est de cette dernière façon que je vais procéder.

### Les préparatifs

Je prends seulement une demi-tête de veau qui suffit pour une douzaine de personnes. Nous ne mettrons ni la langue ni la cervelle : la cervelle ferait bouillie, et il est préférable de manger la langue à une autre sauce. Du reste, les bouchers qui presque tous, vendent une moitié de tête de veau, réservent dans ce cas la cervelle et la langue pour la vendre à part.

Il faut, bien entendu, prendre la tête avec sa peau, c'est-à-dire avec son cuir. (Dans certaines villes on vend souvent la tête sans leur peau). Le boucher ou le tripiier la livre échaudée ; c'est à nous de la faire dégorger, puis blanchir.

Auparavant il faut la désosser. L'opération est assez difficile pour une main inexpérimentée ; aussi le plus simple est de faire désosser par le boucher.

Donc, la tête étant désossée, je la mets dans un sceau d'eau fraîche où je la laisse dégorger pendant au moins une nuit.

Il ne faut point la charger de manière à la faire aller au fond, car le fond de l'eau se sature vite de sang, et la viande ne blanchit pas. On ne doit pas non plus la laisser flotter, car alors c'est la partie qui se trouve hors de l'eau qui ne dégorge pas. Il faut placer sur la viande une claie ou des morceaux de planches que l'on charge légèrement, de façon que toute la viande baigne, sans pourtant aller au fond. On changera l'eau plusieurs fois. Si on a de l'eau courante, le mieux est de laisser couler le robinet sur la viande de façon continue.

En tout cas, il faut placer la viande dans l'eau de manière que la surface de la peau se trouve en dessous, le côté qui touchait les os se trouvant en dessus : ceci pour éviter que la peau noircisse au contact de l'air.

### Pour blanchir

La tête ayant suffisamment dégorgé, je la mets dans une grande casserole pleine d'eau, de façon qu'elle baigne largement. Au lieu d'une casserole étamée, il est préférable d'employer une marmite en terre : la viande reste plus blanche. Je couvre la casserole et je fais partir sur feu vif.

Dès que l'ébullition est déclarée, je retire la tête et je la plonge dans l'eau fraîche. Puis je brosse la surface extérieure pour enlever l'albumine qui a pu s'y attacher. Je



passe de nouveau à l'eau fraîche, et, posant la tête sur la table, je la découpe en morceaux carrés d'environ 3 ou 4 centimètres.

Après quoi je m'occupe de la cuisson.

### La cuisson

Pour les mêmes raisons que ci-dessus, il est préférable d'employer une marmite en terre. Pour une demi-tête, il faut environ 3 litres d'eau que je sale à raison de 10 grammes de sel par litre. Je mets tous les morceaux dans la marmite, l'eau étant froide, je couvre et je porte à ébullition pour écumer.

Quand j'ai écumé, j'ajoute un citron pelé à vif coupé en 2 ou 4 morceaux, puis un morceau de mie de pain rassis d'environ 100 grammes. On peut remplacer le citron par un demi-décilitre de vinaigre, mais le citron blanchit mieux et donne meilleur goût.

La plupart des cuisiniers font cuire dans un blanc; c'est-à-dire qu'ils mettent dans l'eau un peu de farine. Cela, pour obtenir une viande plus blanche. La farine a deux inconvénients : si elle n'est point parfaitement mêlée à l'eau, elle se dépose au fond où elle roussit; en outre, elle oblige à jeter le bouillon qui pourrait servir à préparer des gelées. Je préfère donc employer la mie de pain qui donne un aussi bon résultat, sans présenter ces inconvénients.

Après avoir mis le vinaigre ou le citron, j'étends une mousseline à la surface de l'eau, de manière à bien emprisonner tout le contenu de la marmite et éviter le hâle de l'air; je couvre avec le couvercle, et je fais cuire comme un pot-au-feu, c'est-à-dire en entretenant une ébullition imperceptible.

Il faut environ deux heures de cuisson. Il est facile de s'assurer qu'elle est suffisante, en goûtant. La viande doit rester un peu résistante; si elle est trop cuite, elle est mollassée et sans goût.

Quand la cuisson est terminée, je tiens au chaud, et je laisse la viande dans le bouillon jusqu'au moment de servir.

### La garniture

La garniture comprend :

Des œufs durs coupés en quatre, ou en huit;

Des cornichons coupés en rondelles, en losanges, en dés ou en carrés;

Des olives crues désossées et découpées en spirales;

1 œuf frit par personne;

1 croûton frit au beurre par personne, coupé en cœur d'environ 5 centimètres de long sur 1/2 centimètre d'épaisseur;

1 écrevisse par personne, cuite à part, au court-bouillon.

Tout cela se prépare d'avance, sauf les croûtons et les œufs qui se font frire au dernier moment.

On peut corser cette garniture en ajoutant une financière composée de truffes, crêtes et rognons de coqs, quenelles de poularde. Le mieux est alors d'acheter cette financière toute prête en flacons. On la chauffe au bain-marie et on la jette dans la sauce au moment de servir.

### La sauce

Pour la sauce, j'emploierai :

1 carotte et 1 oignon moyen;

1 bonne cuillerée à bouche de dégrais-sis, ou, à défaut, 60 grammes de lard gras;

30 grammes de farine;

1 litre de bouillon;

1 belle tomate crue ou 2 cuillerées de purée de tomate;

1 décilitre de vin de madère;

1 petite pelle à sel de poivre de Cayenne.

Dans une casserole d'une contenance d'environ 2 litres, je mets le dégrais-sis ou le lard gras coupé en dés. Je fais fondre un instant, puis j'ajoute une carotte coupée en dés d'environ un demi-centimètre de



côté, que je laisse dorer à feu doux et à casserole découverte, pendant cinq ou six minutes, en remuant toujours avec la cuiller de bois, pour éviter l'attachement. Au bout de ce temps, j'ajoute un oignon coupé comme la carotte, (qui dore plus vite qu'elle) et je laisse encore pendant quatre ou cinq minutes, toujours en remuant. L'oignon doit avoir une teinte blonde et ne pas roussir.

Quand c'est à point, j'ajoute 30 grammes de farine, que je laisse blondir deux ou trois minutes, en remuant toujours; puis je mouille avec 1 litre de bon bouillon ou de jus, de préférence presque bouillant.

Je puis employer une partie du bouillon de la tête de veau auquel j'ajoute alors un peu de glace de viande ou de jus très fort. Mais il est préférable de prendre du jus ou du bouillon de bœuf.

J'ajoute une tomate crue grossièrement hachée ou un peu de purée de tomate, et je laisse cuire sur le coin du fourneau à casserole découverte et à petits bouillons, pendant une bonne heure, pour que la sauce dépouille bien. J'écume et je dégraisse plusieurs fois dans cet intervalle.

La sauce doit réduire presque de moitié.

Maintenant, dans une autre casserole pouvant contenir aussi environ 2 litres, je mets : 1 décilitre — soit un demi-verre — de vin de Madère et une petite pelle à sel de poivre de Cayenne. Je chauffe, et au premier bouillon j'ajoute la sauce en la passant.

Je porte de nouveau à ébullition, et dès que l'ébullition est déclarée, j'ajoute les morceaux de tête de veau préalablement égouttés, ainsi que toute la garniture, sauf les œufs frits, les écrevisses et les croûtons.

La sauce doit être de consistance assez liée, et avoir une teinte tomate.

Je couvre et je tiens au chaud sans bouillir jusqu'au moment de servir.

### Dressage

Quelques instants avant de servir, je saute les croûtons au beurre et je fais frire les œufs.

Je prends un plat rond creux, assez grand et je dresse au milieu en pyramide, les morceaux de tête de veau que je retire de la casserole avec une écumoire. Je verse alors dessus un peu de sauce, pas trop, car la bordure ne doit pas baigner.

Tout autour contre la viande, je range : un œuf frit, un croûton, une écrevisse et ainsi de suite, en entremêlant avec plus ou moins de symétrie une partie de la garniture : olives, truffes, quenelles, œufs durs, etc.

Et j'envoie le reste de la sauce et de la garniture dans une saucière.

MAZARIN.

---

### UN BON FRUITIER

---

Nous avons publié jadis (1<sup>er</sup> octobre 1893), la relation d'expériences faites par M. Schribaux pour déterminer les meilleurs procédés de conservation des fruits frais.

M. Schribaux revient aujourd'hui sur cette intéressante question et formule ainsi les règles à observer pour assurer la prospérité du fruitier.

1° Tenir le fruitier constamment fermé : l'acide carbonique dégagé par le fruit entrave la fermentation ;

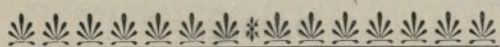
2° Eviter la trop grande sécheresse qui fait vider les fruits, et l'humidité qui les fait moisir. Le meilleur remède contre cette seconde alternative est l'emploi de la chaux vive dans des terrines ;

3° Empêcher l'accès de la lumière solaire, qui favorise la fermentation ;

4° Maintenir la température constante entre 6 et 8 degrés centigrades : une température plus élevée activerait trop la maturité, une température plus basse la retarderait trop ;

5° Garnir les tablettes du fruitier de sciure de bois ou envelopper chaque fruit isolé dans un morceau de papier de soie.





## Petits Merlans gratinés

**V**OICI une très bonne recette qui repose agréablement des classiques gratins, et qu'on appréciera pour les déjeuners parce qu'elle est toute simple à faire. De plus, le poisson peut être préparé à l'avance, de façon à n'avoir qu'à mettre le plat au feu au dernier moment, ce qui est une facilité de plus pour le service.

Si l'on n'a pas de jus proprement dit, il faut y suppléer par de bon bouillon qu'on fera réduire à casserole découverte, de moitié, et plus, s'il est nécessaire, pour l'amener au point voulu. Tenir compte, en ce cas, du sel, pour l'assaisonnement du hachis.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

- 4 petits merlans ;
- 60 gr. de beurre ;
- 60 gr. de champignons ;
- 20 gr. d'oignon épluché ;
- 10 gr. de farine — 1 cuillerée rase ;
- 1 décilitre de jus — 1/2 verre ;
- 2 cuillerées et demie de vin blanc ;
- 2 — de panure blanche ;
- 2 — de parmesan râpé ;
- 1 — persil haché ;
- 1 — à café de jus de citron.

Temps nécessaire : 25 minutes.

### Les merlans

Prenez de petits merlans mesurant environ 25 cent., tête et queue comprises. Fendez-les tout le long du ventre, et videz-les. Coupez les nageoires et le bout de la queue avec des ciseaux. Ensuite, faites, avec un petit couteau pointu bien tranchant, une incision dans l'arête du dos, d'abord à un bon doigt de la queue, puis à

même distance de la tête, en prenant garde de ne pas la détacher. Ces coupures permettent d'ouvrir le poisson plus complètement à plat.

Lavez à l'eau fraîche les merlans, et passez-les ensuite sur un linge sec pour bien les essuyer, à l'intérieur et à l'extérieur.

Préparez alors les champignons.

### Champignons et oignon

Coupez le bout de la tige recouvert de sable. N'épluchez pas les champignons, lavez-les simplement à l'eau fraîche, et épongez-les tout de suite sur un linge. Épluchez l'oignon et mettez-le, ainsi que les champignons, sur la planche à hacher. Hachez le tout ensemble bien finement. Hachez également — mais à part — la valeur d'une cuillerée de persil que vous réservez pour la fin.

Maintenant, dressez votre plat pour le gratin.

### Le gratin

Prenez un plat long, allant au feu, proportionné à la dimension de vos merlans.

Prélevez sur votre beurre, la valeur d'une belle noix de beurre, et beurrez soigneusement le fond de votre plat. Recouvrez-le du hachis de champignons, bien également parsemé. Saupoudrez ce hachis de trois bonnes pincées de sel, et de deux pincées de poivre.

Étendez ensuite sur le hachis les merlans que vous installez tête bêche, bien largement ouverts, avec leur intérieur étalé en dessus, le côté de la peau reposant sur le hachis de champignons.

Versez au fond du plat deux cuillerées de vin blanc.

Assaisonnez l'intérieur des poissons, ainsi mis à jour, avec une bonne proportion de sel et de poivre. Saupoudrez ensuite les merlans de panure, puis de parmesan râpé.



Réservez sur votre beurre la valeur d'une noix, et mettez le reste à fondre dans une toute petite casserole. Dès qu'il est liquide, arrosez-en le plus également possible, toute la surface de vos merlans déjà couverte de panure et de parmesan. Votre plat est prêt maintenant à mettre au feu.

Douze à quinze minutes *avant de servir*, mettez-le au four modéré, de façon à ce qu'il reçoive, de préférence, plus de chaleur dessus que dessous, afin que la surface des merlans prenne couleur et fasse un joli gratin doré, sans que le fond du plat desèche ni attache.

Il faut cependant de la chaleur dessous pour que les champignons cuisent. Evitez un excès de cuisson qui casse et fendille les poissons et fait qu'en se servant, ils se mettent en morceaux dès qu'on y touche.

### La sauce

Pendant ce temps, mettez dans la toute petite casserole où le beurre a chauffé, le demi-verre de jus et une demi-cuillerée de vin blanc ; faites chauffer.

Pétrissez la noix de beurre que vous avez réservée avec la farine indiquée, de manière à en faire une pâte complète ; c'est facile et prompt, en opérant avec une cuiller ou une fourchette sur une assiette chauffée ; le beurre absorbe très vite la farine.

Quand le jus a bouilli seulement une ou deux minutes, ajoutez-y le beurre manié de farine, en tournant vivement pour la délayer sans grumeaux ; laissez chauffer jusqu'à consistance bien liée, mais sans bouillir, et toujours en tournant ; le résultat est, du reste, obtenu presque instantanément sur une petite quantité de liquide. — Ajoutez alors le persil haché, le jus de citron, et, — si vos merlans sont à point, — versez cette sauce non pas *sur* les poissons mais sur les côtés du plat.

Servez alors immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.

## ✱ Menus ✱

HARENGS MARINÉS  
PIEDS DE PORC GRILLÉS  
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ  
POULET FROID EN MAYONNAISE  
POMMES MERINGUÉES

POTAGE CRÉCY  
BOUCHÉES AUX CREVETTES  
TÊTE DE VEAU TORTUE  
GIGOT BRAISÉ AUX CÈPES  
BÉCASSES ROTIES  
PATÉ DE GRIVES EN CROUTE  
CÉLERI AU JUS  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES  
PETITS MERLANS GRATINÉS  
NAVARIN  
GALANTINE DE HURE  
CHOUX DE BRUXELLES  
TOT FAIT

SOUPE AUX CHOUX  
COQUILLES DE POISSON  
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE  
PINTADE FARCIE ROTIE  
HARICOTS VERTS  
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES SUR PURÉE  
DE HARICOTS BLANCS FRAIS  
ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
SOUFFLÉ AU FROMAGE

POTAGE DU COUVENT  
CROQUETTES DE NOUILLES  
SOLE NORMANDE  
FILET DE BŒUF BRAISÉ

FAISAN ROTI  
CROUTE AUX CHAMPIGNONS  
POMMES CHANOINESSE

ŒUFS FRITS AU JAMBON  
BLANQUETTE DE VEAU  
PATÉ DE LIÈVRE  
SALADE  
GATEAU DE POMMES DE TERRE

POTAGE PURÉE DE LENTILLES  
DORADE AU COURT-BOUILLON SAUCE AUX CAPRES  
POULET A LA LIÉGEOISE  
GIGOT ROTI  
ÉPINARDS AU JUS  
GATEAU FEUILLETÉ

**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

Comme nous l'avons indiqué récemment, un gourmet qui se respecte ne goûte pas au saumon d'Allemagne ou de contrebande dont on trouve quelques spécimens en ce moment.

La pêche de la truite de rivière ferme le 20 octobre.

Le turbot est toujours le seul gros poisson assez abondant. Il a un peu baissé : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo. La barbue : 3 fr. 50 à 3 fr. 75.

Nous retrouvons encore la sole à 4 fr. 50 le kilo.

Le merlan est très bon et assez abondant : 1 fr. 75 le kilo.

D'assez jolis maquereaux à 60 centimes pièce.

Le bar est assez rare. On commence à voir quelques petits mulets assez bons : 4 fr. 50 le kilo.

Les petits rougets de la Méditerranée sont fort chers : 6 fr. le kilo.

Les dorades à 1 fr. 75 pièce sont petites.

La sardine et le royan touchent à leur fin. La qualité est encore assez bonne ; les prix sont toujours les mêmes : 1 franc et 1 fr. 50 la douzaine.

On voit quelques harengs : 20 et 25 centimes es laités ; 10 centimes les œuvés.

Homards : 4 fr. le kilo. Langoustes : 3 fr. 50. Beaucoup de gros crabes depuis une semaine : 1. 25 à 1 fr. 50 pièce.

Crevette rouge : 12 à 18 francs le kilo. — Crevette grise : 2 fr. le kilo la petite ; 4 fr. 50 la grosse.

Très peu d'éperlans : 1 fr. 25 la livre. — Goujon : 5 à 6 fr. le kilo.

Le brochet se maintient au cours élevé de 3 fr. 50 le kilo.

Les huîtres deviennent bonnes.

Beaucoup de grosses moules ; mais on ne trouve plus la petite moule de Boulogne.

## VOLAILLE, GIBIER, ET DIVERS

La volaille redevient relativement bon marché.

Excellents poulets de 2 fr. 50 à 4 fr. 50.

Poulardes extra : 8 à 10 fr.

Les pintades nouvelles sont maintenant de belle taille : 4 fr. à 4 fr. 50.

Très beaux dindonneaux de Touraine : de 8 à 10 fr. Dindonneaux de Houdan : 10 à 14 fr.

Les oies commencent à être un peu grasses et très fines : 90 centimes à 1 fr. la livre. Mais ce n'est guère que dans trois semaines qu'elles seront assez grasses pour faire du confit.

Le gibier devient plus varié.

Cailles : 1 fr. à 1 fr. 50.

Perdreux moyens : 2 fr. 50 ; gros : 3 à 4 fr.

Les faisans ont baissé. Coqs : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Poules : 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Les lièvres sont un peu moins chers : 7 fr. 50 à 9 fr. La température empêche toujours les expéditions d'Allemagne.

Cuissot de chevreuil : 10 à 18 fr.

Les grives des Ardennes viennent d'arriver en assez grande quantité : 60 à 75 centimes.

Les premières bécasses valent de 6 à 8 fr. On voit quelques bécassines assez maigres de 1 fr. 50 à 2 fr. 50.

La Hollande envoie un peu de gibier d'eau.

Les premiers foies gras de Strasbourg sont cotés 14 à 15 fr. le kilo.

Excellents escargots.

## LÉGUMES

La pluie a fait grand bien aux légumes.

Les petits pois sont finis.

On trouve toujours de bons petits haricots verts à 60 et 70 centimes la livre. Il y en a, du reste, de toute qualité et grosseur à partir de 30 centimes.

Haricots flageolets : 60 centimes le litre.

Soissons : 40 à 50 centimes.

Jolis choux-fleurs à 35 et 40 centimes. Les plus beaux valent 60 centimes.

Des quantités d'artichauts : 30 à 40 centimes.

Céleri : 15 et 20 cent. le pied.

Le céleri rave laisse encore à désirer comme qualité.



Les choux de Bruxelles ont fait leur apparition : 25 et 30 centimes le litre.

On voit quelques endives : 70 centimes la livre.

Les tomates sont toujours très belles : 25 et 30 centimes la livre.

L'oseille et les épinards sont très beaux à 15 et 20 centimes la livre.

Excellent potiron.

Le melon est absolument fini. Les pastèques, qui arrivent un peu tard, sont de bien mauvaise qualité.

#### 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

Romaine : 20 à 25 centimes le pied.

Escarolle : 15 cent ; chicorée : 15 cent ; laitue : 10 centimes.

Commencement de la mâche : 25 et 30 centimes la livre.

#### FRUITS

Il faut dire adieu aux fraises, aux framboises et aux pêches.

Les arrivages de figues sont moins abondants depuis quelques jours : 10 et 15 centimes pièce.

Beau raisin à 60 et 70 cent. la livre. Le choix extra atteint 1 franc 50.

Noix : 40 à 75 centimes la livre — Châtaignes.

On voit très peu de coings.

Les grenades que l'on trouve à Paris en ce moment, ne sont pas mûres.

Les dattes commencent à arriver. Elles sont très belles ainsi que les bananes.

### ÉCOLE DE CUISINE

La réouverture des cours de l'Ecole de Cuisine de M. Colombié, 5, cité d'Antin, a eu lieu le 9 octobre.

Les cours continueront le mercredi et le vendredi de chaque semaine à 3 heures.

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



## POTAGE CRÉCY

**L**e fonds du potage Crécy est une purée de carottes. Les recettes sont assez nombreuses ; on peut varier, en effet, le genre de liaison ou de garniture ; parfois même on ajoute d'autres légumes que les carottes.

Quelle que soit la formule adoptée, la caractéristique d'un bon potage Crécy est d'être lisse et lié, c'est-à-dire sans petits grumeaux de carottes, et de consistance claire. C'est un potage léger, destiné à ouvrir l'appétit, et non à le rassasier.

La formule que nous donnons aujourd'hui — nous en indiquerons d'autres plus tard — est une des plus simples, et elle fournit un excellent potage.

J'ajoute que l'on pourra très bien préparer à l'avance la purée de carottes et le fonds à potage, et ne les mélanger qu'un quart d'heure avant de servir, ce qui simplifie beaucoup pour le reste du dîner.

#### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

500 gr. de rouge de carottes, tout épluchées ;

75 gr. de beurre ;

2 litres de bouillon ;



40 gr. de farine, soit 4 cuillerées rases ;  
10 gr. de sucre.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

### Les carottes

Choisissez de belles carottes fraîches. Pelez-les et émincez-les finement en tranches, si le cœur est bien rouge ; s'il est jaune, n'émincez que le contour de la carotte et utilisez, si vous voulez, ces cœurs jaunes dans le pot au feu ou dans un braisé. Dans la purée ils gâteraient la couleur, et de plus leur goût serait déplaisant et d'une saveur trop différente de celle du rouge de carotte.

Il n'est pas besoin que les carottes soient coupées régulièrement, pourvu que les morceaux soient très minces.

Pour bien faire, ils doivent avoir l'épaisseur d'une pièce de cinq centimes.

Mettez-les dans une casserole proportionnée, avec la moitié de votre beurre, deux pincées de sel et le sucre indiqué ; posez sur feu modéré et, laissant la casserole découverte, laissez-les revenir dans le beurre jusqu'à ce que toute leur humidité soit réduite. Remuez-les avec une cuiller de bois, surtout sur la fin, pour qu'elles ne brûlent pas ; il faut de 10 à 12 minutes environ.

Versez ensuite dans la casserole un verre de bouillon seulement. Couvrez, et retirez sur un feu doux où vous laissez cuire tranquillement pendant 1 heure. De temps en temps, remuez les carottes, pour ramener par dessus celles du fond. Elles ne doivent pas baigner dans le bouillon ; la quantité indiquée est suffisante pour donner le liquide nécessaire à la cuisson et doit être réduite complètement à la fin de la cuisson.

Si les carottes étant plus dures peut-être, ce temps de cuisson devait se prolonger, il faudrait simplement, au fur et à mesure,

ajouter quelques cuillerées de bouillon pour conserver toujours un court mouillement. Et surtout garder toujours sa casserole bien fermée.

### Le fonds à potage

Lorsque vos carottes sont en train, prenez une casserole pouvant contenir deux litres. Mettez-y la farine indiquée, soit 40 grammes, avec le reste du beurre.

Posez sur un feu modéré ; et, sans cesser de tourner pour mélanger le tout en pâte, laissez cuire doucement pendant 7 ou 8 minutes ; c'est un roux très léger qu'il faut faire, et sa coloration doit être des moins accentuées : d'une jolie teinte paille seulement. Mais il est nécessaire, cependant, que la farine soit bien cuite avant d'y ajouter du liquide. Aussi vaut-il mieux opérer sur un feu modéré et laisser cuire ainsi deux ou trois minutes de plus, plutôt que de s'exposer, en voulant aller plus vite sur un feu vif, à voir brunir et brûler sa pâte. Du reste, les roux, quels qu'ils soient, demandent plus de temps que de forte chaleur.

Lorsque cette pâte est au point, versez-y, hors du feu, et par toutes petites quantités pour commencer, le bouillon que vous délayez vivement, pour n'avoir pas de grumeaux. Remettez sur le feu et tournez jusqu'à ébullition. Vous pouvez employer le bouillon déjà chaud, c'est une économie de temps.

Quand l'ébullition a pris, recouvrez la casserole et retirez-la sur le coin du fourneau, de façon que le liquide ne bouille que sur le seul côté de la casserole en contact avec le feu.

C'est ce qu'on appelle « dépouiller » un liquide. Toute la surface de ce liquide environnant le point agité par l'ébullition se couvre peu à peu d'une espèce de taie formée par l'écume, la graisse, et toutes les impuretés du bouillon. Laissez ainsi bouilloter pendant 25 minutes, sans tourner la



casserole ni la changer de place, pour que l'ébullition reste bien au même endroit. Au bout de ce temps, dégraissez le bouillon, tandis que la casserole est toujours sur le fourneau, en enlevant simplement la nappe de graisse avec une cuiller ordinaire. C'est très facile dans ces conditions; il faut enlever jusqu'au moindre « œil » de graisse.

### La purée

Votre bouillon étant ainsi préparé, couvrez la casserole et retirez-la au chaud.

Si vos carottes sont assez cuites, écrasez-les à travers une passoire moyenne et passez-les ensuite en fine purée à travers le tamis *de crin*. C'est également facile et vite fait. Rien ne subsiste sur le tamis, qu'on emploie, non pas pour débarrasser de déchets quelconques, mais seulement pour réduire en purée plus fine, ainsi qu'on le fait avec une étamine.

Remettez cette purée dans le bouillon dépouillé comme nous l'avons dit, en délayant et mélangeant bien. Goûtez pour l'assaisonnement et salez si besoin est.

Couvrez exactement la casserole et remettez à mijoter sur le feu pendant un bon quart d'heure au moins avant de servir.

### Les croûtons

Coupez de la mie de pain en petits cubes d'environ 1 centimètre seulement. Il en faut une quarantaine.

Mettez dans une petite poêle deux cuillères de beurre clarifié — c'est-à-dire fondu et débarrassé de toutes ses impuretés — ou même quantité de bon saindoux ou d'huile d'olive fine. Quand la graisse est chaude, mettez-y les croûtons, et laissez-les se dorer doucement, en les agitant pour qu'ils prennent une couleur égale. Ils ne doivent jamais frire de façon à baigner dans la graisse, ni être frits sur un feu trop

vif, et leur coloration doit être plutôt claire.

### Pour servir

Avant de verser dans la soupière, enlevez, si besoin est, le peu de graisse et d'écume qui a pu remonter à la surface, en opérant comme je l'ai expliqué plus haut.

Versez dans la soupière et servez en même temps les petits croûtons dans une assiette à part; ils restent ainsi plus croquants que mis dès le début dans la soupière.

MAZARIN.



## Gâteau de Pommes de Terre

**N**ous avons choisi, pour la donner la première, une bonne recette moyenne, car il en existe de plus raffinées, comme aussi de plus simples. Celle-ci permet de démouler le gâteau; elle est d'une exécution rapide, en dehors du temps de cuisson, et procure à peu de frais, un entremets de ménage généralement apprécié par tout le monde.

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

750 gr. pommes de terre crues et non épluchées;

125 gr. sucre en poudre;

40 gr. de beurre frais, environ, soit gros comme un œuf;



3 œufs frais ;  
 1 décilitre de lait ;  
 1/2 zeste de citron râpé.  
 Temps nécessaire : 2 heures

### Les pommes de terre

Choisissez de belles pommes de terre, bien saines, et d'une espèce farineuse.

Si elles ont de la terre, lavez-les et essuyez-les.

Faites-les cuire sans les peler, à four modéré ou sous les cendres chaudes, ou encore dans l'ustentile en terre qu'on appelle « diable ». La cuisson à sec est préférable à toute autre, parce qu'elle donne à la pomme de terre plus de légèreté. Cependant, si vous ne disposiez pas, au moment voulu, du four ou d'un des moyens de cuisson indiqués, vous pouvez, à la rigueur, faire cuire vos pommes de terre à la vapeur, ou même dans très peu d'eau, à condition de les passer, avant de les éplucher, quelques instants au four pour bien les sécher. Elles doivent être cuites au point où on les pourrait manger telles quelles avec du beurre. Il ne faut pas les laisser trop au four, parce qu'elles dessécheraient et que trop de fécule adhérerait à la peau. Comptez de trois quarts d'heure à une heure.

### Le moule

Pendant que cuisent les pommes de terre préparez le moule à l'avance, parce que la pâte se gâte en attendant.

Un moule d'environ 17 cent. de diamètre sur 10 cent. de profondeur, est de bonne dimension pour la quantité indiquée ci-dessus. On peut aussi faire usage d'une casserole bien ronde, ayant les mêmes dimensions.

Moule ou casserole ne doit être rempli qu'aux trois quarts, car la pâte monte beaucoup.

Prenez gros comme une noisette de beurre ; avec le doigt graissez-en bien le

moule partout, surtout dans l'angle, et saupoudrez ensuite d'une très légère couche de farine.

### Le gâteau

Quand les pommes de terre sont cuites, pelez-les une à une et écrasez-les à mesure, au-dessus d'une terrine de faïence, soit dans le petit appareil spécial, nommé « passe-purée », soit dans un tamis métallique ou une passoire à trous moyens, en la pilant avec le champignon de bois.

Tout cela doit être fait avec assez de promptitude, afin que la pomme de terre ne refroidisse pas, parce qu'on l'écraserait moins également, d'abord, et qu'ensuite, elle perdrait de sa qualité.

Ensuite, versez, *petit à petit* le lait chaud, et, pendant ce temps, travaillez soigneusement la pâte avec la cuiller de bois pour la rendre unie et sans grumeaux.

Ajoutez ensuite le beurre par petits morceaux, toujours en tournant, pour le faire fondre, et le bien mêler.

Mettez, toujours avec les mêmes soins, c'est-à-dire peu à peu, et en tournant en même temps, le sucre d'abord, puis les jaunes d'œufs et enfin le citron râpé.

Fouettez ensuite, dans un saladier à fond arrondi, si vous n'avez pas de bassine, les blancs d'œufs en neige assez consistante.

Prenez la moitié seulement de cette neige et mêlez-la à la pâte, sans tourner avec la cuiller, cette fois, parce que vous détruiriez toute la légèreté des blancs. Il faut mêler en soulevant la pâte, en coupant avec une spatule ou une carte un peu large, pour amener la pâte de dessous par dessus. Ce n'est que quand le tout est bien mélangé que vous ajoutez la seconde partie des blancs d'œufs à la pâte, toujours avec les mêmes précautions, et sans tarder, car les blancs retombent vite.

C'est pour cette raison qu'il faut, dès que le mélange est terminé, verser tout de



suite la pâte dans le moule qui doit être beurré à l'avance.

### La cuisson

Mettez tout simplement tel quel, et sans couvrir, le moule au four modéré, avec chaleur égale autant que possible. Il faut au moins trois quarts d'heure de cuisson. Le gâteau doit beaucoup monter, au début surtout; mais en cuisant davantage et en prenant plus de consistance, il se tasse et perd de sa hauteur.

On juge de sa cuisson en appuyant légèrement le doigt au milieu; il doit, pour être à point, offrir une certaine élasticité et supporter le démoulage; du reste on voit bien quand ses bords se détachent du moule.

Attendez, pour le démouler, quelques instants après la sortie du four, ce sera plus facile. De plus, ce gâteau doit être servi très chaud, et mieux vaut le laisser attendre dans le moule, pour ne l'en sortir qu'au moment d'être envoyé à table.

LA VIEILLE CATHERINE.

\*\*\*\*\*

## RECETTE DU POTAGE AU CHOU-FLEUR

ET AU TAPIOCA-BOUILLON

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

Voulez-vous manger un potage délicieux et très simple :

Prenez l'eau dans laquelle vous avez fait cuire préalablement un chou-fleur; faites bouillir, jetez dedans au moment de l'ébullition une cuillerée à bouche par personne de Tapioca-Bouillon. Laissez bouillir 6 à 8 minutes, salez selon le goût et servez.

\*\*\*\*\*



## Conservation du Beurre

**L**E beurre est un des produits alimentaires le plus difficiles à bien conserver. La conservation rationnelle de ce produit est, par cela même, une question de grand intérêt économique, surtout pour les cultivateurs et les fermiers qui le fabriquent. Nous croyons donc intéressant de communiquer à nos lecteurs le procédé imaginé à cet effet par M. Villon.

Le beurre se conserve à peine quelques jours sans rancir; il prend un goût acide et une odeur très désagréable. D'une part, en effet, l'oxygène de l'air désorganise la matière grasse, la saponifie, comme on dit en langage chimique, et transforme les éléments ainsi isolés en produits oxydés d'un goût regrettable. D'autre part, les organismes microscopiques du règne animal ou du règne végétal s'y développent rapidement, font subir au beurre les fermentations les plus variées, telles que la fermentation lactique et la fermentation butyrique.

Aussi a-t-on cherché depuis bien longtemps à préserver le beurre des attaques de tous ses ennemis. Le procédé le plus



courant consiste à saler le beurre. Quatre à huit pour cent de sel finement pulvérisé sont patiemment mélangés au beurre, qu'on remue pendant toute l'opération, puis celui-ci est tassé dans les pots où on veut le conserver. On le recouvre ensuite d'une rondelle de tissu clair qu'on charge encore de sel.

Au lieu de sel marin pur, on emploie aussi, surtout en Angleterre, le mélange suivant :

- 2 parties de sel,
- 1 — de salpêtre,
- 1 — de sucre,

qu'on incorpore au beurre au taux de six pour cent. Ce mélange donne en effet au beurre une saveur moins acidulée que le sel marin pur.

Dans le même ordre d'idées, on a cherché à créer, dans le récipient contenant le précieux produit alimentaire, une atmosphère artificielle, absolument exempte d'oxygène; et pour cela, on a remplacé l'air par de l'acide carbonique. Tel est, par exemple, le cas du beurre renfermé dans des boîtes de fer blanc soudées, avec 3 grammes d'acide tartrique et 1 gramme de bicarbonate de soude par litre. Nos lecteurs savent par expérience que ce mélange, employé dans les ménages pour préparer l'eau de selz, produit précisément de l'acide carbonique. La boîte étant soudée, le gaz carbonique, formé lentement, ne s'échappe point et imprègne le beurre d'une manière uniforme.

On a fait mieux, et les exportateurs de beurre n'ont pas craint bien souvent d'employer des antiseptiques tels que l'acide salicylique, l'acide borique, l'acide formique et nombreux de leurs congénères. On a fait plus mal, aurais-je dû dire, car, indépendamment de leurs inconvénients pour la santé, ces drogues donnent au beurre le goût qui leur est spécial, au

grand détriment de la réputation européenne de nos beurres de Normandie.

Il fallait donc trouver un produit d'un emploi facile, ne communiquant au beurre aucun goût particulier, ou mieux, pouvant s'enlever aussi facilement qu'on a pu l'introduire. Voilà pour le point de vue hygiénique du problème. Quant au côté pratique, il fallait encore qu'on ne dût point enfermer le beurre dans des vases ou des bidons trop pesants, trop résistants; que le couvercle ne fût point soudé, afin que la dépense de matériel n'absorbât point une fraction trop notable des bénéfices. Cela est si vrai que M. Villon a renoncé lui-même à son procédé de 1890 qui consistait à comprimer de l'acide carbonique dans des bidons très résistants et très lourds contenant du beurre.

Après avoir rappelé les méthodes usitées jusqu'ici pour la conservation du beurre indiquons le nouveau procédé.

On trouve dans le commerce un liquide incolore, soluble en petite quantité dans l'eau, et qui a nom crysoléine. On le dissout dans l'eau à raison de 1/2 pour 100, et c'est cette faible dissolution que l'on doit employer.

Le beurre est broyé dans un malaxeur tandis qu'on ajoute peu à peu ladite solution. Les blocs sortant de l'appareil broyeur sont simplement entassés dans de grands bidons, d'ailleurs très légers, qu'on achève de remplir avec la même dissolution. A cet effet, chaque bidon est fermé par un couvercle assujéti par une vis de pression; un joint d'amiante assure la fermeture hermétique. Le couvercle porte un petit entonnoir à robinet par lequel on verse le liquide. Il ne reste plus alors qu'à fermer le robinet après remplissage. Le beurre ainsi traité peut se conserver plusieurs mois sans aucune altération.

Au moment de le livrer à la clientèle,



on l'extrait du bidon et on le broie avec de l'eau. Dans ces conditions, toute la crysoléine se dégage dans les eaux de lavage sans laisser ni trace ni odeur. On peut mouler alors le beurre après broyage et obtenir des pains d'une qualité et d'une fraîcheur irréprochables.

Tel est le procédé de conservation du beurre frais que nous avons cru intéressant de signaler ici, ses deux qualités principales étant la simplicité et la perfection du résultat obtenu. Les ménagères pourront conserver le beurre pendant l'été de la même façon. La dépense résultant de l'emploi de la crysoléine étant négligeable, il leur sera avantageux d'acheter le beurre au moment où il est le meilleur marché et de le conserver en bidon à la cave pour le consommer l'hiver lorsque son prix est considérablement élevé.

(D'après le "Bulletin des Halles").

\*\*\*\*\*

## LAIT A DOMICILE

Un propriétaire des environs de Paris, dispose d'une certaine quantité de lait qu'il peut faire distribuer chaque jour à domicile à Paris en bouteilles plombées, et dont il garantit la pureté.

Nous transmettrons les lettres que nous pourrions recevoir à ce sujet.

\*\*\*\*\*

*Les collections du POT-AU-FEU des années 1893 et 1894 ne sont, de façon exclusive, vendues qu'à nos abonnés.*

*L'année 1893 (dix-sept numéros), forme un volume broché du prix de cinq francs, Paris et province; six francs, étranger.*

*Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de six francs, Paris et province; sept francs, étranger.*

## CHIFFONS

Le petit tour de la rentrée dans les magasins! Nous commençons, n'est-ce pas, par les chapeaux? C'est ce qui presse le plus, car pour attendre les premiers froids et les fourrures sérieuses, on donne une impression d'automne suffisamment confortable avec le costume tailleur foncé de demi-saison, un gros tour de cou bien douillet, et un joli chapeau pimpant tout pomponné de velours.

Les modèles de cette saison ont heureusement gagné. Beaucoup de style, surtout pour les grands chapeaux qui se sont accentués dans l'allure Louis XVI; des toques chiffonnées très enlevées, très crânes. Les capotes ont enfin abandonné leur affreux élargissement des côtés, et reprennent de plus élégantes proportions.

Quant à la garniture caractéristique du moment, c'est l'aigrette qui triomphe, posée sur le côté, très haute, très affirmée et bien fournie. Sur les grands chapeaux de feutre et sur les toquets de velours on voit beaucoup de grands piquets en larges plumes plates, lisses, dites plumes couteau.

Mais sur les capotes ou les chapeaux plus élégants, c'est l'aigrette proprement dite qui s'épanouit en haute gerbe. En dehors de l'aigrette appelée « crosse », noire ou blanche, on voit en ce moment de jolies fantaisies plus ou moins naturelles, car, à part les gris teintés, ces colorations mitigées, bien que dans des tons doux, sont obtenues artificiellement.

On fait toujours des panaches de plumes d'autruche, mais élancés en fusée et allégés encore par l'inévitable aigrette.

Les grands chapeaux avec leurs bords tout ronds et absolument plats, ont un fond assez bas. Ce fond, très souvent, est en velours drapé d'une teinte toute différente de celle du feutre, surtout sur un feutre noir; cette combinaison rend l'ensemble plus élé-



gant et moins raide. La note distinctive de la saison est de rechercher sur ces grands chapeaux les effets de draperies molles et d'enroulements souples, pour atténuer la raideur des larges bords étalés tout droits. Aussi revient-on aux chapeaux en taffetas coulissés ; c'est la nouveauté de demain, et une fort jolie rénovation. Le modèle qu'on m'a montré, dans une grande maison de modes, était à grand bord plat diminué derrière, avec la calotte toute basse ; calotte et bords en taffetas noir coulissé régulièrement ; l'intérieur des bords en velours miroir rose froncé et se terminant en petite tête tuyautée qui dépassait à peine le bord également tuyauté de taffetas. Panaché de plumes d'autruches noires très haut et mince, mélangé à une aigrette noire ; posant sur les cheveux, par derrière : un camélia blanc avec feuillage de velours.

La forme amazone, c'est-à-dire aux bords relevés de chaque côté, se fait toujours, ainsi que le « marquis », sorte de tricorne au bord droit sur le front, au lieu d'y marquer la pointe traditionnelle. Ces deux formes se garnissent surtout avec des draperies de dentelle rousse, et toujours le panache autruche planté très en arrière. On y emploie aussi les belles boucles en strass ou en fin acier.

Ces grands chapeaux se posent très inclinés en avant, à la naissance même des cheveux.

Les toques, — je parle des plus nouvelles — sont figurées par un large plateau souple, coulissé à sept ou huit centimètres du bord. Ce bord forme alors un large tuyauté qui pose sur les cheveux de manière vraiment seyante, car on le façonne selon la coiffure, la place des garnitures, etc. Ces toques se font en matériaux des plus variés : velours uni ou de fantaisie, brodées de jais, pailletées. Certaines ont le fond d'une façon et le bord tuyauté d'une autre ; par exemple avec un fond pailleté le tuyauté peut être en velours ou en chenille tressée.

Très à la mode encore, cette chenille, qui, soutenue par un mince laiton inté-

rieur, se prête à toutes sortes de fantaisies. On en fait même des choux qui remplacent les bouffettes de paille de cet été dernier. Dans le même genre, on garnit aussi avec du ruban de velours tout étroit comme du ruban comète, et dont on fait de gros choux, posés tout à côté les uns des autres en couronne régulière, sur la passe des chapeaux ; c'est nouveau, léger, et très approprié aux chapeaux de jeunes filles.

Pour la garniture des chapeaux de feutre noirs ou foncés, on associe plutôt des couleurs différentes de velours en pièce dont on fait de gros pompons chiffonnés. C'est d'un ensemble harmonieux, car ce sont des teintes adoucies que l'on choisit, et le chapeau ainsi compris peut aller avec toutes les toilettes. Par exemple les verts éteints, le bleu turquoise pâli, les rouges et les oranges extrêmement atténués, produisent, assemblés, de chatoyants effets très doux, d'autant plus que le velours miroir qu'on emploie a déjà par lui-même des reflets froids.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

## BIBLIOGRAPHIE

**La Musique et les Musiciens** par ALBERT LAVIGNAC, professeur d'harmonie au Conservatoire de Paris. I vol. in-12 br. 5 fr. — Relié toile, fers spéciaux, tête rouge : 6 fr. (Librairie CH. DELAGRAVE, Paris).

Cet ouvrage qui traite surtout de l'art musical considéré au point de vue du style, de l'orchestration et de la composition musicale est autant un guide pour l'étudiant musicien qui y trouvera tracée la direction de ses travaux qu'un ouvrage de vulgarisation musicale à l'usage du simple curieux, de l'amateur habitué à considérer la musique au point de vue de la seule exécution et curieux d'entrevoir aux moins les secrets de la composition. Trois grandes divisions : 1<sup>re</sup> étude du son et des instruments ; l'auteur étudie tout d'abord le son au point de vue de son ensemble et de son développement, puis le matériel producteur du son, le matériel sonore, voix humaine, instruments à vent, à cordes, à percussion, enfin l'instrumentation ; 2<sup>e</sup> Grammaire et orthographe musicale, harmonie et contrepoint, notions de composition et d'improvisation musicale ; 3<sup>e</sup> Grandes étapes musicales. L'auteur esquisse un résumé historique de la musique en parcourant successivement les anciens — les primitifs du moyen âge — les classiques et romantiques français, allemands et italiens, enfin les contemporains. Ajoutons que ce beau volume est accompagné de 94 gravures, dessins d'instruments pour la plupart et de 510 exemples en musique.



# 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 barbie, la sole, le homard, la langouste, le bar, le mulot, 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**



## PROMETTRE ET TENIR

Dans le ciel de la thérapeutique surgissent à chaque instant des médicaments, météores qui brillent un moment d'un vif éclat et s'éteignent bientôt dans l'oubli. Les vieux praticiens s'en tiennent aux vieux remèdes éprouvés : l'iode, le phosphate de chaux, le quinquina, le kola, la coca. — L'iode jouit comme dépuratif d'une grande efficacité ; c'est la difficulté de le présenter sous une forme agréable qui empêche d'y avoir recours plus souvent. Le *Vin Désiles* est, dans toutes les maladies où l'iode est conseillé (l'asthme, l'anémie, la scrofule, les rhumatismes chroniques, les manifestations lymphatiques de l'enfance, etc.), le médicament iodé qu'on choisit de préférence. De même, le *Vin Désiles*

est une préparation phosphatée de premier choix ; présentant ce médicament sous une forme parfaitement assimilable, il réussit dans les maladies des os, l'affaiblissement général, la chlorose, etc. — Le *Vin Désiles*, grâce à la kola, est ordonné avec le plus grand succès aux cardiaques chez lesquels il fait cesser certains incidents : syncope, étouffements, palpitations. Par la coca il améliore les maladies d'estomac et guérit les atonies digestives. — En résumé, le *Vin Désiles* est souverain contre un grand nombre de maladies ; aussi l'a-t-on qualifié le remède qui guérit.

D<sup>r</sup> SANDREAU.

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 **JEUNARD, Neuilly-Paris**, recevrez franco.

## LESSIVE-IRIS

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

## HUITRES

finer d'Arcachon, expéditions du parc. 100 petit., 72 moy. ou 60 gr. fr<sup>c</sup> de port, contre mandat 3 fr., à **Ch. Despujols**, à ARCACHON (Gironde).

## ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

### AVIS AUX GOURMETS

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

BOUCHERS-CHARCUTIERS & 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



## LE MERVEILLEUX CORICIDÉ

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

# 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.

Le Gérant : A. DESBOIS.

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



## COURRIER

Institutrice diplômée, munie des meilleures références demande emploi, Paris, Province, Etranger.

Mlle M. Montet, 13, rue Turbigo, Paris.

**Leuwendaal.** — En effet, par ce procédé il reste toujours un peu d'eau rendue par les tomates après la mise en flacons. Cela ne doit pas vous inquiéter.

**Une abonnée.** — Pour les canapés, retirer le foie du ventre de l'oiseau quand il est rôti, l'écraser avec le même volume de beurre, assaisonner, étendre sur le croûton passé au beurre et mettre une minute au four.

**Lyon.** — Si votre glace est molle, c'est tout simplement parce que vous la sanglez mal, ou que la faisant attendre longtemps, vous n'ajoutez pas de glace quand la première est fondue.

**P.** — Pour la gelée de pommes, couper les

pommes en quartiers et les faire cuire à grande eau. Passer au tamis de soie, et remettre le jus dans la bassine avec poids égal de sucre en morceaux. Faire cuire à la nappe et verser dans les pots. — Pour les confitures de poires, couper en quartiers, mettre au feu avec un peu d'eau et poids égal de sucre. Quand les morceaux fléchissent sous le doigt, verser le tout dans une terrine, couvrir et laisser cinq ou six jours. Alors égoutter, faire cuire le sirop au petit boullé, ajouter les poires et leur faire jeter deux ou trois bouillons. Laisser reposer encore deux ou trois jours et recommencer en mettant les poires dans le sirop quand il est au boullé. Faire cuire jusqu'à la nappe, écumer et verser dans les pots.

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

**St-Gratien.** — La recette du homard à l'américaine a paru l'année dernière.

## 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 débilissants 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.

## OCCASIONS POUR DAMES

Modes et Lingerie en gros. Tenu depuis 30 ans.

Bénéfices nets : 8,000 fr. Prix : 18,000 fr. Facilités.

Monture de fleurs et plumes pour parures

Bénéfices nets : 10,000 fr. Prix 16,000 fr. Fortune.

Cafés, Thés, Chocolats. Beau quartier du Centre.

Affaires : 150 fr. par jour. Peu de loyer. Prix : 5,000 fr.

Articles de ménage, Lampes, Suspensions

Bénéfices nets : 8,000 fr. Prix : 10,000 fr. Après fortune.

PHÉNIX-OFFICE  
25, RUE DU PONT-NEUF, PARIS

## L'ARGUS DE LA PRESSE

fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du Monde entier.  
155, Rue Montmartre, Paris.

## 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

## 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



SAVON ROYAL

DE  
THRIDACE

SAVON VELOUTINE

Recommandés par les médecins p' Hygiène de la Peau et Beauté du Teint.

HORS CONCOURS PARIS 1889 — GRAND PRIX LYON 1894

LE COMBLE DE L'ART CULINAIRE

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<sup>r</sup> MONTAIGU, « ex-interne des Hôpitaux « 21, r. Croix-Petite-Champs, Paris. « Monsieur, grâce à votre pom- « made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans « est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. « F<sup>r</sup> BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) ».  
 Se vend au dépôt des **PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES** Pharmacie MOULIN, 2130 le pot, envoi franc par poste. 30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

**ÉCOLE DE CUISINE** fondée en 1890  
**TRAITÉ PRATIQUE DE CUISINE BOURGEOISE**  
 (2<sup>e</sup> édition. — Prix franco par la poste : 4 fr.)  
**ÉLÉMENTS CULINAIRES** à l'usage des jeunes filles  
 (Prix : 2 francs.)  
**A. COLOMBIÉ**, 26, b. Bineau, Levallois (Seine).

**PURGATIFS ET DÉPURATIFS**  
 CONSTIPATION, MIGRAINE, CONGESTIONS, etc.  
 Très contrefaits et imités sous d'autres noms  
**EXIGER les VÉRITABLES**  
 avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs  
 et le nom du **Docteur FRANCK**  
 1<sup>er</sup> 50 la 1/2 boîte (50 gr.). 3<sup>e</sup> 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. PÈREETMÈRE, A. GUÉROULT, Succ<sup>r</sup>**  
 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 GUINDRE**  
 0<sup>75</sup>. Pharm<sup>ie</sup> Centrais. Faub<sup>g</sup> Montmartre. Paris.

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE  
 FONDÉE EN 1829  
**Rentes Viagères**  
 Garanties : CENT VINGT-DEUX Millions  
 16, RUE DE LA BANQUE, PARIS

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

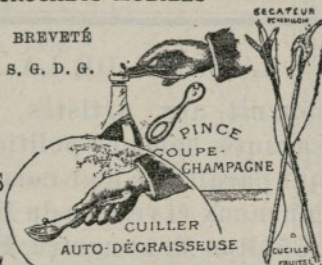


**NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE**  
 A CROCHETS MOBILES

**G. BAY** BREVETÉ  
 S. G. D. G.

16, Cour des  
 Petites-Ecuries

« PARIS »





# ROYAL WINDSOR

## LE CÉLÈBRE RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



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

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

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

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

Ce sirop à base d'algues marines, remplace avantageusement (surtout pendant l'été) l'huile de foie de morue, dont il possède toutes les propriétés, sans en avoir la saveur ni l'odeur désagréables — C'est le reconstituant des enfants par excellence — LE PERDRIEL & C<sup>ie</sup> PARIS.



PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café  
Citron et Orange.

LA CREME EXPRESS EST LA 1<sup>re</sup> MARQUE  
SE DEFIER DES CONTREFAÇONS

## Les Maux d'Estomac

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

## SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX DES FRÈRES MARISTES

de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme).

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

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

## PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

SPECIALITÉ DE TERRINES

ET PATÉS DE FOIES DE CANARD  
Aux Truffes du Périgord

Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :

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



**Charbons**  
de toutes sortes  
ET BOIS DE CHAUFFAGE  
TÉLÉPHONE

**E. MATIGNON & C<sup>ie</sup>**  
Ancienne Maison

**FELIX DEHAYNIN**  
PARIS — 40, Rue de Flandre — PARIS

**BAUME DERMIQUE**  
ADOUCE LA PEAU  
PRÉVIENT LES ENGELURES  
**ED. PINAUD**  
87, B<sup>4</sup> de Strasbourg, PARIS

**LINGE OUVRAGÉ**  
Chemins de table, Nappes, Draps, Toies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.  
Utilisation de tout ancien linge  
M<sup>on</sup> STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

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

**BEC AUER**

Paris, 151, rue de Courcelles  
BREVETÉ S. G. D. G.

Représentants dans toutes les gran<sup>des</sup> 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'Épicerie et de Comestibles.

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

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

Ce produit est indispensable dans tous les ménages :

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

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

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

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

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

— PRIX —

En petites cartouches de 1 potage	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.