

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 : Gras double Lyonnaise.

Recettes : Fricassée de poulet — Sablés au maïs — (Eufs farcis aux anchois (au maigre).

Novembre gastronomique (première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le beurre des pâtisseries.

Variétés : Pour éteindre les feux de cheminée.

Chiffons.

Courrier.

COURRIER

Château de la R. — Le turbot, le bar, la truite, le saumon peuvent se servir froids à la fin d'un dîner.

L. à Bordeaux. — La mousse aux fraises a paru en 1893. Nous tâcherons de donner prochainement une des recettes demandées. Mais nous avons déjà expliqué l'impossibilité d'envoyer, par lettre particulière, des recettes expérimentées.

J. A. — Vifs remerciements. Pour le sirop de vanille, il ne faut pas laisser bouillir la vanille : on fait évaporer ainsi tout le parfum.

J D à L. — Quand le sucre cristallise dans une liqueur, c'est tout simplement parce qu'il y en a trop. Demandez du beurre au Moulin de Ver, à Cérences, Manche.

Nouvelle abonnée. — Nous avons indiqué tout récemment la manière de faire du vinaigre. — Pour les œufs en cocotte à la béchamel, mettre un peu de béchamel légère au fond de la cocotte. Casser un œuf dedans, recouvrir de béchamel saupoudrer de parseman et passer au four.

R. à Montpellier. — Pour la cuisine, c'est commode et souvent économique. Pour le chauffage c'est très cher.

M. à Cholet. — Le procédé de conservation du beurre que nous avons indiqué récemment est nouveau et nous l'avons décrit tel que l'inventeur l'applique. Nous ne pouvons donc ni l'apprécier, ni le discuter, ni avoir un avis sur les modifications que vous voudriez y apporter. — Les confitures fermentent quand elles ne sont pas assez sucrées ou insuffisamment cuites.

M. D. — Pour la confiture de coings en morceaux, faire cuire 2 kilos de coings épluchés et coupés en quartiers dans 5 litres d'eau. Quand ils sont presque cuits, ajouter 6 pommes non pelées coupées en quartiers. Quand c'est cuit, enlever pommes et coings, ajouter 500 grammes de sucre par litre de jus et amener le sirop à 32 ou 33 degrés. Remettre alors les coings seuls, faire bouillir 3 ou 4 minutes, et mettre dans les pots.

F. — Pour la sauce verte, pilez des herbes : cresson alénois, persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, 2 ou 3 feuilles d'épinards et d'oseille. Passer cette purée à travers un torchon, laisser reposer le jus, et mêler la partie verte qui se dépose à une mayonnaise.

E. K. — Ce que ces jeunes collégiens appellent macaroni frit, ce sont sans doute des nouilles que l'on jette dans la friture, comme des pommes de terre. La cuisson est presque instantanée.

Dr L. — Vous trouverez des pâtés Tivollier à Paris chez Gilot, 87, rue des Petits Champs. Vous pouvez les commander directement à la maison Tivollier, 31 et 33 cours d'Alsace-Lorraine à Toulouse.

J. G. — La recette de l'entrecôte Bercy a paru en 1893. Faire réduire un peu de vin blanc avec de l'échalote hachée, lier avec du beurre, et verser sur l'entrecôte au moment de servir.

Château de la V. — Les cobayes se traitent comme le lapin. Les faire sauter, de préférence. Sauce courte.

R. — Nous donnerons bientôt une recette de pâté de foie gras.

G. B. — Mille remerciements pour votre intéressante recette.

De R. — M. Colombi a repris ses leçons particulières à domicile.

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 A 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)
ATELIER SPÉCIAL DE RÉARGENTURE

A. Frenais

Menu

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

POTAGE CRÉCY
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
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



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 gainerie 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} - LEOTY

CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8
PARIS

PURÉE & FARINE
de Marrons
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETTS
Vendu en POTS ÉLÉGANTS pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Comptoirs
Demandez un Échantillon d'essai GRATUIT
Joignez 0.20 pour port, en timbres. — COMMISSION UNIVERSELLE, 16, rue de la Sorbonne, Paris

CRÈME CÉVENOLE
AUX MARRONS GLACÉS

LA DIAPHANE
LA DIAPHANE
LA DIAPHANE

POUDRE DE RIZ
SARAH BERNHARDT
La Poudre Élegante par excellence.
Adhérente, Invisible et Hygienne.
PARFUMS, SAVONS, EAUX DE TOILETTE
33, Rue d'Enghien, Paris.

LA DIAPHANE
LA DIAPHANE
LA DIAPHANE

POUDRE DE RIZ
SARAH BERNHARDT
La Poudre Élegante par excellence.
Adhérente, Invisible et Hygienne.
PARFUMS, SAVONS, EAUX DE TOILETTE
33, Rue d'Enghien, Paris.

86,000 PIANOS 86,000
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

14 bis, Bould 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 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^{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.

R AIFORT-IODÉ
J. BUCI
(SIROP FAIT A FROID)
Contre les Glandes du Cou
— Rachitisme — Mollesse
des Chairs — Pâleur —
Eruptions de la Peau —
Croulées de Lait, etc.
Il remplace les huiles de foie
— fluidifiant et un dépurant
du Sang pour Enfants et
Adultes contre la Scrofule et toutes les Maladies de
la Peau. — 3 fr. le flac. Paris, 19 et 22, rue Drouot.

Mères!



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

Tres agréables à boire. Une Bouteille par jour.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX & VALS, Arêches.

Envoi direct contre mandat-postal

15 fr. la caisse de 24 bouteilles } prises à Vals.
80 fr. — 60 —

ARÔME
PATRELLE

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



Gras-Double Lyonnaise

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le gras double est un mets un peu vulgaire ; peu de gourmets, cependant, le dédaignent et, s'il est bien préparé, il est en général fort bien venu une fois de temps en temps sur la table de famille, au déjeuner.

On désigne, vous savez, sous ce nom de gras double les membranes de l'estomac du bœuf.

Il y a plusieurs façons de l'accommoder. La plus populaire est celle qui consiste à le faire cuire de longues heures en morceaux assez gros, avec cidre ou vin blanc, oignons et force épices et aromates, dans une marmite en terre : on obtient ainsi les tripes à la mode de Caen.

On lui donne un tout autre aspect et un goût fort différent en le faisant simplement sauter dans la poêle. La préparation est alors beaucoup plus rapide. Elle comporte d'ailleurs plusieurs façons. Nous suivrons aujourd'hui la recette dite « à la Lyonnaise ».

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes on emploiera les proportions suivantes :

- 1 kilo. gras double.
- 250 grammes d'oignon ;
- 200 — saindoux ;
- 75 — beurre ;
- 1 verre à madère de vinaigre ;
- 1 ou 2 gousses d'ail ;
- Persil.

Le gras double

Le gras double est d'autant meilleur qu'il est plus épais.

Avant de le passer dans la poêle, il doit être cuit à l'eau avec des herbes. Dans les villes, les tripiers le vendent cuit ; mais à la campagne on est généralement obligé de le cuire chez soi.

Voici comment il faut alors procéder.

On lave très soigneusement le gras double. Le mieux est de le laisser dégorger dans une eau courante pendant deux ou trois heures ; il doit être très blanc. On le met ensuite dans une marmite avec une grande quantité d'eau. Pour 5 livres de gras double on emploiera :

- 5 litres d'eau ;
- 50 grammes de sel ;
- 1 décilitre de vinaigre ;
- 1 bouquet de persil et thym ;
- 2 feuilles de laurier, 5 ou 6 feuilles de sauge, 1 de menthe, 6 de chêne.

On couvre la casserole et l'on fait cuire comme un pot-au-feu pendant 5 ou 6 heures. Le gras double est cuit à point quand on peut y enfoncer une paille un peu forte. On le retire, et on l'égoutte. Il peut attendre ou être employé de suite.

Préparatifs

Donc, le gras double étant ainsi préparé, je le coupe en lanières de 4 ou 5 centimètres de long sur environ 1 centimètre de large.

Je coupe également l'oignon en julienne, assez fin, puis je prends une poêle dans laquelle je mets 200 grammes de saindoux ou de dégraissis. Il est complètement inutile, pour l'instant, d'employer du beurre. Le beurre, en effet, supporte une moins grande température que la

graisse et brûle plus facilement. Après avoir ainsi cuit, en se mêlant à la graisse rendue par le gras-double, il aurait perdu le goût et la finesse qui le font préférer à la graisse : ce serait donc du gaspillage inutile. Mieux vaut le cuire d'abord dans la graisse.

A la fin, j'égoutterai toute la graisse que je remplacerai alors par du beurre.

Quand le saindoux est chaud, je jette l'oignon dans la poêle. Il est très important qu'il soit parfaitement cuit, mais ne soit point brûlé. Aussi est-il bon de le faire cuire très lentement, en le sautant fréquemment. Il faut compter, pour cela, une quinzaine de minutes.

La cuisson

Dès que l'oignon a pris une légère teinte blonde, j'ajoute le gras-double, que je laisse cuire à feu modéré, en sautant de temps en temps la poêle, pendant environ 30 minutes.

Au bout de ce temps, j'ajoute 1 décilitre de vinaigre et, si on ne le craint pas, une gousse d'ail écrasée. Je laisse encore cuire 3 ou 4 minutes, en sautant constamment, après quoi j'égoutte complètement la graisse de la poêle.

J'ajoute alors 50 à 75 grammes de beurre divisé en plusieurs morceaux et une bonne cuillerée de persil haché. Je laisse un instant sur le feu, toujours en sautant la poêle; et, dès que le beurre est bien fondu, je poivre et je verse dans un plat brûlant que je sers immédiatement.

MAZARIN.



FRICASSÉE DE POULET

BXCELLENT plat de notre vieille cuisine classique, et pour lequel plusieurs formules existent.

Nous les publierons successivement ; celle par laquelle nous débutons, donne un résultat des plus satisfaisants ; elle est simple à exécuter, sans besoin d'initiative ou d'appréciation personnelle, ce qui est à considérer avec les cuisinières inexpérimentées. C'est la formule de Gouffé.

J'insiste sur la nécessité d'opérer avec une bonne volaille, jeune et bien nourrie.

Proportions

Pour un poulet pesant, plumé et vidé, 1 kilo environ, et suffisant pour 4 ou 5 personnes :

- 90 gr. de bon beurre ;
- 50 gr. de farine, soit 5 cuillerées rases ;
- 125 gr. de champignons frais ;
- 2 jaunes d'œufs frais ;
- 80 gr. d'oignon épluché ;
- 2 clous de girofle ;

Un fort bouquet garni (persil, thym, laurier) ;

- 10 à 15 gr. de sel ;
- 1 gr. de poivre ;

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. (60 centimes le litre).

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

8 décilitres d'eau, soit 4 verres ;

Le jus d'un demi-citron.

Temps nécessaire : 2 heures.

Le poulet

Le poulet étant plumé et complètement vidé, flambez-le, en prenant soin de ne pas le noircir, car il devra garder sa peau. C'est pour cette raison qu'il faut enlever méticuleusement avec un petit couteau, tout les morceaux de plumes qui subsisteraient encore.

Découpez ensuite le poulet, avec plus de précautions qu'on en emploie pour le poulet sauté, toujours à cause de la peau qu'il faut ménager et qui, sans cela, se tiraille et ne recouvre plus exactement le morceau auquel elle appartient.

Le mieux est de placer le poulet pour commencer, sur le dos, le cou en face de vous.

Avec un bon couteau à découper, faites une profonde incision depuis l'extrémité du bréchet jusqu'au joint de l'aile que cette opération vous permet ainsi d'enlever proprement. Ceci des deux côtés.

Tournez le poulet sur son estomac et séparez les cuisses par le même procédé.

Coupez le cou dès sa naissance. Séparez les ailerons à la deuxième jointure. Faites deux morceaux de chaque cuisse, c'est-à-dire séparez le pilon du haut de cuisse. Coupez les pattes à la jointure les rattachant au pilon même.

Maintenant séparez l'estomac du dos ; puis coupez l'estomac sur sa largeur, en deux morceaux d'égale dimension, et faites de même pour le dos. Les morceaux d'estomac ont gardé adhérente la chair blanche des filets ou « blancs », bien entendu.

Mettez tous ces morceaux, à l'exclusion de la tête et des pattes, à dégorger pendant une bonne heure dans une terrine remplie d'eau fraîche.

On n'ajoute ni la tête, ni les organes intérieurs du poulet, parce qu'ils sont trop chargés de sang et pourraient nuire à la blancheur de la fricassée. Cependant, si le foie est net et bon, vous pouvez le réserver et l'ajouter.

Coupez les petits os ou les débris de peau qui déborderaient autour de ces morceaux, de façon à les présenter bien nets et parés.

La cuisson

Prenez une casserole étamée ou émaillée, pouvant contenir au moins 2 litres et demi.

Mettez-y les morceaux de poulet, en commençant par placer au fond les cuisses et les pilons, qui étant les plus gros, réclament plus de chaleur. Versez ensuite sur le tout les quatre verres d'eau indiqués. Ajoutez l'oignon piqué des clous de girofle, et le bouquet garni que vous tassez bien au milieu. Puis salez et poivrez avec les quantités indiquées.

Mettez la casserole sur un bon feu, et à découvert. A mesure que s'approche le moment de l'ébullition, l'écume monte et se ramasse à la surface, comme dans le pot-au-feu.

Enlevez-la, et dès que l'eau s'est mise à bouillir franchement et qu'il ne se produit plus d'écume, retirez la casserole sur feu doux, en la recouvrant d'un couvercle posé de côté, de façon à laisser une ouverture d'environ 3 doigts. Il faut un petit bouillonnement tranquille, pendant 25 minutes à peu près. Cela dépend beaucoup de la qualité de la volaille ; un excès de cuisson enlève à la chair trop de saveur. Pour vous assurer du degré de cuisson, enfoncez une aiguille à brider dans un des pilons ou tout autre morceau de chair. Si le jus sort blanc, le poulet est assez cuit et vous pouvez le retirer.

(Pendant la cuisson du poulet, préparez

les champignons comme il est indiqué plus loin).

Posez une passoire au dessus d'une terrine en faïence très propre. Versez le poulet dans la passoire, de façon à recueillir dans la terrine toute l'eau de cuisson.

Ensuite, posez cette passoire dans une petite bassine d'eau fraîche, assez abondante pour que les morceaux de poulet y baignent facilement. Cette opération a pour but de raffermir les chairs du poulet et de les nettoyer aussi de toutes les écumes et impuretés qui s'y sont attachées. Laissez-les ainsi pendant six ou sept minutes. Pendant ce temps préparez la sauce.

La sauce

Prenez une casserole à fond arrondi, si possible, et pouvant contenir un litre et demi au moins. Une casserole trop petite est très gênante pour les sauces qu'on doit tourner ; on craint tout le temps de faire passer le liquide par dessus bord. Ne prenez pas non plus la casserole à fond trop large, parce que le travail de la cuiller ne se fait pas suffisamment sentir sur tous les points, et qu'alors les grumeaux se forment, surtout dans l'angle trop marqué par le fond et les parois.

Mettez dans la casserole la farine, — soit 50 grammes, — avec même quantité de beurre. Il ne vous reste donc de beurre sur les quantités indiquées ci-dessus qu'un petit morceau qu'on ajoute à la fin pour lier.

Mettez la casserole sur feu doux, faites fondre le beurre en le maniant avec la farine, à l'aide d'une cuiller de bois. Quand tout ne forme plus qu'une pâte épaisse, laissez cuire pendant 5 ou 6 minutes, toujours à feu doux pour que le roux ne prenne pas du tout couleur ; mais il faut, cependant, que la farine cuise pour ne pas donner un goût de colle à la sauce. C'est

ce qu'on appelle un roux blanc. En le menant à feu très doux, le roux cuit sans se colorer.

Versez alors, par toutes petites quantités au début, la cuisson du poulet préalablement passée à la passoire très fine. Tournez bien avec la cuiller de bois, fort et vite pour délayer le roux sans faire de grumeaux. La bouillie épaisse que formait l'ensemble au début, se délaie et s'éclaircit à mesure que vous ajoutez tout le liquide, mais il ne faut pas cesser de tourner toujours vivement, jusqu'à ce que la sauce ait commencé à bouillir. C'est ce travail de la cuiller qui fait les jolies sauces lisses comme je l'ai déjà expliqué. Ajoutez le jus des champignons, et retirez la casserole sur un coin du fourneau où vous la laissez seulement mijoter pendant 20 minutes

Le poulet

Pendant ce temps, prenez un à un les morceaux de poulet que vous nettoyez des restes d'écume qu'ils ont pu garder. Essuyez-les bien avec un linge souple, propre, afin qu'il n'y reste aucune humidité.

Déposez-les dans une casserole à large fond, ou dans un plat creux allant au feu, assez grand pour que les morceaux n'y soient pas tous les uns sur les autres et puissent ainsi plus vite se réchauffer.

Versez sur les morceaux les 3/4 d'un verre de la sauce, non liée, couvrez le poulet et mettez-le à réchauffer sur un feu doux.

La liaison

Quand la sauce de la casserole a mijoté environ 20 minutes, vous pouvez la lier.

Délayez légèrement dans un bol, les jaunes d'œufs. Versez-y une cuillerée de la sauce chaude et tournez bien ; ajoutez encore ainsi, deux ou trois autres cuillerées qui délaient les œufs et les tièdisent en même temps, ce qui les empêche d'être trop saisis par la chaleur de la sauce.

Retirez la casserole à sauce du feu ; laissez-la hors du feu pendant 2 ou 3 minutes. Alors seulement, vous y versez peu à peu et en la tournant vivement avec la cuiller de bois, la liaison préparée dans le bol.

Remettez sur feu très modéré, et continuez de tourner — mais moins vivement, ce n'est plus aussi nécessaire — jusqu'au premier bouillon. La sauce est alors à point. L'essentiel est de ne pas la faire trop chauffer au début pour ne pas saisir la liaison qui tournerait. Il faut 6 ou 7 minutes pour lier ainsi la quantité de sauce indiquée. Ajoutez le reste de votre beurre qui doit fondre dans la sauce hors du feu. Dressez votre poulet pour servir.

Pour servir

Il faut tâcher d'obtenir une pyramide aussi accentuée que possible, la fricassée, malgré sa sauce abondante, devant être servie sur un plat *non* creux. Dès lors, les morceaux de poulet doivent émerger, simplement nappés, avec toute la sauce autour.

Commencez par former au fond du plat chauffé une espèce de socle avec les deux morceaux du dos comme plate-forme, sur lesquels vous disposez les ailerons, le cou, les pilons, tous morceaux secondaires.

Autour de ce socle, appuyez les ailes et les morceaux de cuisse et posez sur le tout, pour finir en hauteur, les deux morceaux de l'estomac.

Répartissez les champignons en 4 tas autour du poulet, et versez la sauce sur le tout. Le plat est prêt à servir.

Les champignons

Vous avez préparé la garniture de champignons de la façon suivante.

Autant que possible, ayez des champignons de moyenne grosseur et égaux, ce qui est beaucoup plus décoratif que de les couper en morceaux. De même, pour

l'aspect du plat, il est préférable de n'employer que les têtes. On utilise les tiges et les épluchures pour donner du parfum aux sauces. Coupez toute la partie sableuse de la queue, et jetez les champignons dans une terrine d'eau froide où vous ne les laissez pas séjourner ; remuez-les vivement pour les débarrasser du sable qu'ils contiennent encore. Epongez-les sur un linge.

Préparez, dans une petite casserole, une bonne cuillerée de jus de citron avec même quantité d'eau et une forte pincée de sel.

Coupez la queue à un centimètre de sa naissance, environ.

Epluchez alors les champignons, non pas en soulevant au couteau leur peau qui laisse ainsi une surface pelucheuse, mais en les pelant bien nets avec un tout petit couteau, de façon à enlever une épaisseur de peau suffisante pour que le champignon reste uni.

Jetez à mesure les champignons dans la casserole où vous les sautez, bien qu'ils ne soient pas encore sur le feu, pour qu'ils se pénètrent de citron et de sel, ce qui les empêche de noircir.

Quand tous sont épluchés, mettez-les sur feu vif avec gros comme une noix de beurre, remuez la casserole, pour qu'ils cuisent également pendant 4 à 5 minutes.

Versez-les alors dans un bol que vous couvrez soigneusement pour les empêcher de noircir et réservez-les pour les ajouter en dernier à la sauce.

Observations

La sauce, bien que liée, — mais avant d'ajouter le beurre — peut très bien attendre une dizaine de minutes au moins, soit au bain-marie, soit sur des cendres chaudes ; mettez-y en ce cas les champignons à réchauffer.

Cette sauce doit être de la couleur d'une crème à la vanille, et de la consistance

d'une sauce blanche bien liée et bien lisse.

Je n'indique pas de la passer, après liaison des œufs, parce que si cette liaison est faite avec soin, — c'est-à-dire en travaillant vivement à la cuiller, — il n'y a pas de grumeaux ni d'impuretés.

LA VIEILLE CATHERINE.

LE BEURRE DES PATISSIERS

Au dernier banquet de la Société des Agriculteurs du Nord, M. Géry-Légrand, maire de Lille, a demandé la permission de raconter discrètement, comme en famille, une petite histoire.

— La Ville, dit-il, frappe de droits la margarine, mais laisse entrer sans taxe le beurre qui est un aliment sain dont le peuple doit pouvoir user.

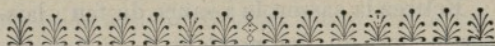
Or, nous sommes administrativement saisis d'une pétition tendant à mettre sur le beurre la taxe dont est frappée la margarine et à dégrever celle-ci.

Vous venez de manger d'excellents gateaux, messieurs; eh bien, je vous le dis entre nous, la pétition en question est signée de tous les pâtissiers de la ville. »

Les pâtissiers de Paris entendent aussi bien leurs intérêts que leurs collègues de Lille. Tout récemment, en effet, ils avaient décidé de faire une démarche auprès du Conseil municipal pour demander la suppression du droit d'octroi sur la margarine qui est actuellement le même que sur le beurre (14 fr. 40 par 100 kilogs).

L'intervention de M. Marguery, président du Comité de l'alimentation, plus jaloux qu'eux-mêmes de leur bonne renommée, les a empêchés de faire cette brioche.

Et l'on s'étonne que la pâtisserie soit si souvent indigeste!



NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Nous avons depuis quelques jours d'excellente truite de Dantzig à 9 et 10 francs le kilo. Ne pas la confondre avec les autres truites allemandes, beaucoup moins délicates, à chair moins rouge, qui se vend 6 ou 7 francs. On voit aussi de la truite russe qui arrive gelée, et qui est assez bonne si on la fait dégeler avec soin : 5 fr. et 5 fr. 50 le kilo.

Le turbot reste à 3 fr. 25 et 3 fr. 50 le kilo.

La barbie : 3 fr. 50 à 3 fr. 75. Ces prix ne tarderont probablement pas à baisser.

La sole vaut toujours 4 fr. 50 le kilo.

Le merlan de Boulogne arrive en abondance ; il est excellent : 1 fr. 50 le kilo.

Les maquereaux sont superbes à 60 cent.

Les arrivages de bar sont très irréguliers ; les cours oscillent généralement entre 4 et 5 fr. — Les mulets sont plus nombreux : 3 fr. le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 6 fr. le kilo. C'est un cours qui va probablement se maintenir pendant plusieurs mois.

Toujours quelques dorades à 1 fr. 50 et 1 fr. 75.

On voit encore quelques sardines et royans.

Le petit hareng de Dunkerque est assez abondant : 15 cent. pièce. Il sera plus gros quand il se promènera en rade de Boulogne.

Homards : 3 fr. le kilo — Langoustes : 3 fr. 75 à 4 fr.

Gros crabes : 1 fr. 25 et 1 fr. 50.

Crevette rouge : 12 à 20 fr. le kilo.

Crevette grise petite : 2 fr. le kilo ; grosse : 4 fr. 50.

Eperlans : 1 fr. 25 la livre — Goujon : 5 à 6 francs le kilo.

Plus de petite moule de Boulogne : c'est la grosse moule qui donne en ce moment.

Dans une quinzaine de jours, nous aurons des coquilles Saint-Jacques.

Les huîtres deviennent très bonnes.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de variations sur les cours de la volaille.

Très bons poulets de 2 fr. 50 à 4 fr. 50.

Poullardes superbes : 8 à 10 fr.

Les pintades nouvelles, bien en chair, valent de 3 fr. 75 à 4 fr. 50.

Dindonneaux de Touraine : 8 à 10 fr. Dindonneaux de Houdan : 10 à 14 fr.

Les oies sont superbes. Elles sont dès maintenant assez grasses pour faire du confit. En qualité très fine : 90 cent. la livre.

Beaucoup de gibiers de toutes sortes.

Cailles d'Egypte : 1 fr. à 1 fr. 50.

Perdreux moyens : 2 fr. 50. — Gros : 3 à 4 fr.

Voici l'époque des grandes chasses où les faisans sont bon marché. Les coqs : 6 à 7 fr. — Poules : 5 à 6 fr. Ces prix s'entendent du choix extra, car on trouve des poules à 4 fr.

Les lièvres ont encore un peu baissé : 7 à 8 fr. Les lièvres d'Allemagne commencent à arriver ; beaucoup plus gros, mais de qualité inférieure, ils se vendent le même prix que les lièvres du pays.

Lapins de garenne : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Cuissot de chevreuil : 10 à 16 fr. — Filet : 10 à 14 francs.

On voit quelques sangliers : 2 fr. à 2 fr. 50 la livre dans le filet et le gigot.

Le passage des grives est presque fini : 75 cent. pièce.

Grand passage d'ortolans qui sont superbes de graisse : 10 à 12 fr. la douzaine.

Les alouettes commencent aussi à arriver : 2 fr. 50 à 3 fr. la douzaine.

Les bécasses sont moins chères ; elles sont très belles : 5 et 6 francs.

En revanche, les bécassines sont maigres.

La Hollande envoie : Canards sauvages : 4 à 5 francs ; sarcelles, 2 fr. 50 ; pluviers dorés, 2 fr.

Les foies gras de Strasbourg ont sensiblement baissé : 9 à 10 fr. le kilo.

Excellents escargots.

LÉGUMES

Les haricots verts du pays sont finis. Ceux que nous envoie l'Espagne valent de 40 cent. à 1 fr. 25 la livre. A 80 centimes, il sont très jolis.

Les derniers soissons frais se vendent 60 et 70 cent. Les flageolets trempés — car il n'y en a plus de frais — : 50 et 60 cent.

Très beaux choux-fleurs, de 50 à 70 cent.

Il n'y a plus guère d'artichauts de Paris. L'artichaut rond, de Bretagne, vaut de 35 à 50 cent.

Céleri : 15 cent. le pied — Céleri rave : 20 à 30 cent.

Choux frisés de Milan : 15 à 20 cent. — Choux rouges : 30 et 40 cent.

Les choux de Bruxelles ont peu réussi, à cause de la sécheresse : 30 et 40 cent. le litre.

Les endives sont encore chères, et n'acquerront

toutes leurs qualités qu'avec le froid : 60 et 70 cent. la livre.

Crosnes du Japon : 60 et 70 cent. la livre.

On voit quelques cèpes à 70 et 80 cent. la livre.

Excellents salsifis : 50 cent. la botte.

Cardons : 1 fr. 25 et 1 fr. 50 le pied.

Les tomates augmentent dans d'assez fortes proportions : 40 et 50 cent. la livre.

Oseille et épinards : 20 et 25 cent. la livre.

Asperges vertes pour garnitures : 80 cent. à 1 fr. 25 la botte. Grosses asperges : 30 et 35 fr.

Il ne saurait encore être question de truffes pour les vrais gourmets.

FROMAGES DE SAISON

Le Brie devient bon, mais le Camembert laisse encore à désirer.

On a toujours d'excellent Coulommiers fin.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

La salade est chère — Escarolle et chicorée : 20 cent le pied — Laitue : 15 cent.

Mâche : 40 et 50 cent. la livre.

Barbe de capucin : 25 cent. la botte.

La romaine n'est plus fameuse.

FRUITS

Le raisin augmente : on n'a plus rien de bien, à moins de 80 cent. et 1 fr. Le Thomery de choix vaut de 1 fr. 75 à 2 francs.

On a toujours des figues à 10 et 15 cent.

Les noix sont à peu près finies.

Chataignes ; 40 à 60 cent. le litre.

Coings : 40 et 50 cent. la livre.

Les grenades arrivent en grande quantité, on en trouve d'assez bonnes.

Dattes — Ananas — Mangues — Bananes.

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.

Il nous reste encore quelques reliures mobiles que nous livrons au prix de 2 francs. — Franco : 2 fr. 50.

✱ Menus ✱

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
TERRINE DE GIBIER
SALADE
POMMES AU BEURRE

POTAGE PURÉE DE LENTILLES
GNOCCHIS A L'ITALIENNE
PIÈCE DE BŒUF A LA FLAMANDE
FAISAN ROTI
PURÉE DE MARRONS
CHARLOTTE DE POMMES

LAITANCES DE HARENGS EN CAISSES
FOIE DE VEAU SAUTÉ
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE
PURÉE DE NAVETS
BRIOCHE A LA VIENNOISE

OX-TAIL
TURBOT SAUCE HOLLANDAISE
CHARTREUSE DE PERDRIX
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
PURÉE DE CHICORÉE
CHAUDFROID DE POULARDE
BOMBE GLACÉE
MAYONNAISE DE CÉLERI RAVE
GRAS DOUBLE A LA LYONNAISE
ENTRECÔTE AU BEURRE D'ANCHOIS
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
COMPOTE DE POIRES

POTAGE GRÈME DE RIZ
PETITS SOUFFLÉS DE GIBIER
RIS DE VEAU A LA FINANCIÈRE
POINTE DE BŒUF A LA SOUBISE
LIÈVRE ROTI
TIMBALE D'ÉCREVISES
CARDONS A LA MËLLE
CROUTE AUX FRUITS

MERLANS COLBERT
MAUVIETTES CHIPOLATA
CÔTE DE VEAU FOYOT
SOUFFLÉ AU POTIRON

POTAGE AUX CHOUX
CROUTES AUX SARDINES
FRICASSÉE DE POULET
CÔTE DE BŒUF ROTIE
ENDIVES AU JUS
PUDDING DE CABINET



SABLÉS AU MAÏS

CETTE recette que nous avons expérimentée sur les données fournies gracieusement par une abonnée, donne des petits gâteaux secs d'une saveur originale qui ont une rare puissance de conservation. Ils sont particulièrement précieux pour le thé.

Proportions

500 grammes de farine de maïs ;
250 — farine de froment ;
375 — sucre en poudre ;
375 — bon beurre ;
6 jaunes d'œufs ;
3 blancs d'œufs, non battus en neige ;
2 faibles cuillerées à café de sel fin.

Ces proportions fournissent environ 100 petits gâteaux du diamètre d'un verre à bordeaux.

La farine de maïs n'est pas en poudre, elle est toujours en petits grains comme de la semoule. Il faut la prendre d'une bonne marque afin de l'avoir aussi fine et pure que possible.

La pâte

Passez la farine de froment à travers un fin tamis. Passez de même la farine de maïs à travers une passoire à trous assez gros, afin de retenir les quelques impuretés qui s'y trouvent parfois.

Mettez les deux farines dans une grande terrine, et mélangez-les jusqu'à ce qu'elles

prennent une teinte uniforme, ne laissant distinguer aucune partie de farine blanche ni de farine jaune. C'est vite fait.

Ajoutez le sel et le sucre, et mêlez bien.

Ajoutez ensuite tous les œufs, blancs et jaunes. Il est préférable de les battre d'abord un instant dans une assiette, seulement le temps nécessaire pour les rompre et les délayer : vous facilitez ainsi leur amalgame avec la farine.

Pétrissez alors pour faire absorber les œufs par la farine aussi également que possible. Le mélange, dans lequel ne doit entrer aucun liquide, présente alors un aspect sableux. L'addition du beurre lui donnera l'apparence d'une pâte qui, d'ailleurs, restera grenue.

Le beurre

Donc, le mélange étant à point, divisez le beurre en morceaux et incorporez-le à la farine en pétrissant le moins longtemps possible, pour éviter qu'il tourne en huile, ce qui nuirait à la qualité de la pâte et la rendrait fort difficile à abaisser.

Pour les mêmes raisons, évitez d'opérer dans un endroit chaud. En particulier, si vous préparez la pâte dans la cuisine, ayez soin de ne pas vous installer trop près du fourneau.

A partir du moment où vous avez ajouté le beurre, vous devez en trois ou quatre minutes, obtenir une pâte homogène, assez lisse extérieurement, mais naturellement toujours un peu granuleuse à l'intérieur en raison de la texture spéciale de la farine de maïs.

Vous pouvez alors employer la pâte de suite, mais il est préférable de la laisser reposer au moins pendant une demi-heure ; elle sera ainsi plus facile à découper. Mettez-la donc en boule dans une terrine légèrement farinée, placez sur la pâte une assiette renversée qui la couvre bien

et la mette à l'abri de l'air, et laissez dans un endroit frais.

Pour abaisser la pâte

La pâte ayant suffisamment reposé, occupez-vous de l'abaisser. Ce n'est pas difficile, mais il faut plus d'attention que pour une pâte ne renfermant que de la farine ordinaire.

N'en abaissez point une trop grande quantité à la fois. Divisez, par exemple, le volume de pâte fourni par nos proportions en trois parties que vous abaisseriez et découperiez successivement.

Placez la pâte sur une planche assez abondamment farinée avec de la farine de froment, et abaissez-la vivement avec le rouleau également fariné. Promenez le rouleau très vite et sans trop appuyer, sauf à le faire passer plusieurs fois de suite au même endroit. Si vous allez lentement, et surtout si vous appuyez trop, la pâte s'écrase, faisant des creux par endroits, et s'attache à la planche ou au rouleau. Vous êtes alors obligé de la remettre en boule, de saupoudrer de nouvelle farine, en un mot de tout recommencer.

Il faut amener la pâte à une épaisseur de 6 à 8 millimètres. Ce point a une grande importance. Si les gâteaux sont trop épais, ils cuisent mal ; s'ils sont plus minces, ils sont trop cuits et moins agréables sous la dent.

Appliquez-vous donc à abaisser la pâte bien également, en vous méfiant d'une tendance que l'on a presque toujours à la laisser beaucoup plus épaisse au centre que sur les bords.

Si vous manœuvrez bien, la surface de la pâte abaissée doit être très lisse.

Le découpage

Découpez alors la pâte, soit avec un emporte-pièces de pâtissier, soit — ce qui va

tout aussi bien — avec un verre à madère ou à bordeaux renversé.

Soulevez chaque gâteau ainsi formé à l'aide d'un couteau à lame ronde ou d'un couteau à fromage. Vous glissez doucement un coin de la lame sous la pâte, puis vous poussez par petites saccades de façon à détacher le rond de pâte que vous transportez sur une plaque garnie d'un papier d'office beurré. Ayez soin de les poser bien d'aplomb, pour qu'il ne reste point de bulle d'air entre la pâte et la plaque.

Vous pouvez ranger les gâteaux très près les uns des autres, car ils s'étendent à peine. Un intervalle d'un demi-centimètre suffit. Ces gâteaux ne se dorent pas. Dès que la plaque est garnie, mettez-la au four.

La cuisson

Le four, sans être brûlant, doit être d'une bonne chaleur. On fera bien de placer une brique dans le renforcement qui se trouve dans la plupart des fours contre le foyer. On évite ainsi les coups de feu de côté.

La cuisson doit durer de 25 à 30 minutes au maximum. Les gâteaux ne doivent commencer à prendre couleur que vers la moitié de ce temps; s'ils se colorent plus tôt, ils cuisent mal.

Quant au degré de coloration, il doit être d'un brun assez accentué, pas trop exagéré cependant. A la fin de la cuisson, les gâteaux doivent être encore très légèrement mous; ils durcissent en refroidissant.

Pendant la cuisson, on changera plusieurs fois la plaque de place — à cet égard, une plaque ronde est préférable à une plaque carrée — pour que tous les gâteaux reçoivent une égale quantité de chaleur; mais on ne retournera pas les gâteaux comme on le fait parfois pour les sablés.

Ces gâteaux, enfermés dans une boîte en fer blanc, se conservent très longtemps.

MAZARIN.



ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

AU MAIGRE



VOICI une préparation très délicate, quoique pas chère et facile à exécuter.

Il ne faut qu'un peu de temps, et encore ce petit inconvénient est-il compensé par la facilité qu'on a de préparer tout, bien à l'avance, de façon à n'avoir qu'à faire frire les œufs farcis quelques minutes avant de les servir.

Très bon plat de déjeuner qui peut être également servi comme hors-d'œuvre chaud pour un dîner maigre.

Proportions

Pour 7 à 8 personnes :

8 œufs;

1 œuf cru entier, pour paner;

10 anchois salés en baril;

1 verre de lait;

60 grammes de beurre frais;

60 — mie de pain rassis de la veille;

12 cuillerées à bouche de panure blanche;

3 cuillerées à bouche de persil haché;

Un peu de ciboule (facultative);

1 cuillerée à café d'huile;

1 — — d'eau.

Temps nécessaire pour la préparation :

1 heure; à moins que deux personnes ne s'y emploient en même temps.

Les œufs

Choisissez de beaux œufs, autant que possible d'un volume égal.

Ayez une casserole remplie d'eau bouillante, assez grande pour qu'ils y baignent complètement.

Mettez-y les œufs avec précaution, afin de ne pas briser les coquilles; le mieux est, pour cela, de les poser un à un sur une écumoire que vous plongez ensuite dans le liquide en ébullition. De cette façon, vous ne risquez, ni de vous brûler les doigts, ni d'endommager la coquille en lâchant trop brusquement l'œuf au-dessus de l'eau.

La casserole étant posée sur le feu, couvrez-la, et faites bouillir pendant *une douzaine* de minutes. Moins de temps serait insuffisant; une cuisson prolongée doit être également évitée : les œufs ne feraient qu'y perdre, en acquérant un excès de dureté nuisible, parce qu'il les rend coriaces.

Dès que les œufs sont assez cuits, retirez-les immédiatement de la casserole, et plongez-les dans une grande terrine d'eau froide où vous les laissez rafraîchir 20 minutes.

Pendant que les œufs cuisent et rafraîchissent, vous vous occupez de ce qui peut être préparé à l'avance.

Préparatifs

Occupez-vous d'abord de la mie de pain, que vous taillez sur du pain à la livre, et que vous mettez à tremper dans un grand bol, avec le lait préalablement bouilli, et encore chaud pour mieux l'imbiber. Retournez de temps en temps le pain et triturez-le un peu pour qu'il s'humidifie également.

Lavez les anchois à plusieurs eaux fraî-

ches pour les bien débarrasser de leur sel. Essuyez-les ensuite, et grattez-les avec un petit couteau pour en enlever la peau complètement.

Ouvrez-les, retirez l'arête du milieu, et grattez encore l'intérieur pour achever de les nettoyer parfaitement, aussi bien des petites arêtes que des peaux et débris attachés aux bords. Séparez les filets, — soit 4 filets par anchois — que vous divisez encore en deux sur la longueur, ce qui vous fait 8 filets minces par anchois. Réservez sur une assiette.

Hachez le persil très fin, ainsi que la ciboule; mettez-les dans une toute petite casserole avec gros comme une noix de beurre. Posez sur le feu et faites cuire pendant *deux ou trois minutes* seulement; ces herbes doivent rester vertes et humides, et non pas rissoler.

Réservez sur l'assiette où sont les anchois, en ayant soin d'y bien ajouter le jus ou le beurre de la cuisson.

Maintenant, passez aux œufs.

Les œufs

Sortez-les de l'eau en les égouttant, et essuyez-les. Roulez-les sur la table en les tapotant légèrement pour briser les coquilles sans endommager le blanc de l'œuf qui doit être parfaitement uni et lisse.

Essuyez avec un linge fin et propre chaque œuf écalé, en prenant soin toujours de ne pas écorcher le blanc.

Ensuite, avec un couteau coupant bien net, divisez en deux chaque œuf sur sa longueur.

Avec une petite cuiller d'argent, retirez les jaunes que vous mettez à mesure dans le mortier.

La farce

Pilez ces jaunes, et ajoutez-y tout le beurre indiqué, ainsi que la mie de pain détrempée au lait et qui doit être imbibée

complètement, sans excédent de liquide.

Pilez et mélangez bien. Quand le tout forme une pâte bien liée, saupoudrez d'une forte pincée de poivre, et d'une légère pincée de sel, les anchois étant salés. Ajoutez alors les herbes cuites et les filets d'anchois, sans piler cette fois, mais en remuant seulement fortement avec la cuiller de bois, pour bien mélanger. On doit retrouver des morceaux d'anchois, plus ou moins brisés par le travail de la cuiller, mais non écrasés.

Prenez la farce avec une cuiller et remplissez chaque moitié d'œuf très-surabondamment, et par dessus les bords. La farce doit bomber sur l'œuf, de façon à produire le volume d'un œuf entier; elle tient très bien ainsi, et ce n'est pas difficile.

Avec la lame d'un couteau, lissez la farce qui doit être bien unie et adhérer aux bords, sans quoi, à la friture, elle s'échapperait.

Pour paner

Cassez l'œuf dans une assiette, et battez-le, blanc et jaune, avec l'huile et l'eau, une cuillerée à café de chaque, sel, poivre. Etalez, sur la table ou la planche, la panure nécessaire.

Saupoudrez vos œufs de panure, puis trempez-les un à un dans l'œuf battu, et roulez-les à mesure dans la panure de nouveau. On pourrait ne pas les paner deux fois, à la rigueur; mais la croûte serait beaucoup moins croquante et ferme.

Tout ceci se fait très facilement, sans que l'œuf laisse échapper sa farce, plus consistante qu'on ne le croirait d'abord. Ayez seulement grand soin de recouvrir l'œuf d'une couche de panure égale, surtout sur la partie farcie; que les deux extrémités soient bien couvertes, sans quoi, à la friture, elles risquent de s'abîmer.

C'est à présent que les œufs peuvent at-

tendre sans inconvénient une heure et même davantage, le moment d'être mis dans la friture, soit 5 minutes avant de les servir.

La friture

Quelle que soit la friture employée, elle doit être en quantité assez abondante pour que les œufs y baignent.

Tenez-la chaude, sans cependant la laisser fumer, ce qui indique un excès de chaleur excessif.

Si les œufs ne sont pas suffisamment saisis, la graisse pénètre dans la farce, la fait boursoufler, et crève la couche de panure.

Mais, d'un autre côté, trop de chaleur les noircit et les brûle à l'extérieur, sans que l'intérieur soit suffisamment échauffé.

Il ne faut pas mettre trop d'œufs en même temps dans la friture, parce qu'ils la refroidiraient sensiblement. La croûte doit être blond doré et bien ferme sous le doigt.

Egouttez les œufs, à mesure que vous les retirez, sur un vieux linge très propre, et dressez-les sur le plat recouvert d'une serviette pour les servir tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.

RECETTE DU

POT-AU-FEU A LA FLAMANDE

AU TAPIOCA-BOUILLON

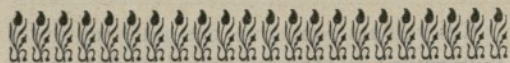
(Se trouve chez Boudier, 54, rue de la Verrerie, Paris)

Cette recette vous permet, chose bien rare, d'avoir rapidement un *excellent* bœuf bouilli et un *succulent* consommé.

Faites votre pot-au-feu comme d'habitude *seulement* ne le mettez au feu que pendant 3 heures.

Vous obtenez ainsi, un bœuf bouilli, délicieux, ayant toute sa saveur, et la fermeté d'un rôti.

Votre bouillon est très léger bien entendu: vous mettez alors en pluie, dans ce bouillon, votre tapioca-bouillon (une cuillerée par personne), laissez bouillir 6 à 8 minutes, salez selon le goût et servez.



Pour éteindre les Feux de Cheminée

Voici la saison des feux de cheminée. Ces petits incendies, en effet, se produisent surtout au commencement de l'hiver, soit dans des cheminées que, faute d'y penser assez tôt, on n'a pu faire ramoner avant les premiers froids, soit dans des cheminées trop sommairement nettoyées par les successeurs des petits savoyards. Ils causent toujours une certaine émotion, d'autant plus qu'on est d'ordinaire fort mal outillé pour les combattre, et qu'on est pas bien fixé sur le meilleur procédé à employer.

En général, on songe d'abord à supprimer le tirage de la cheminée en baissant la plaque et en calfeutrant tant bien que mal, avec un drap mouillé, les jours qu'elle laisse. C'est un moyen tout à fait insuffisant.

L'emploi de l'alcali que l'on préconise depuis quelque temps, ne donne guère de résultats plus sérieux. Le gaz ammoniac qui se dégage de l'alcali par l'évaporation a bien la propriété d'« asphyxier » le feu ; mais, à moins de faire bouillir l'alcali dans la cheminée, cette évaporation est très lente. En tout cas, il faut en employer une quantité assez considérable — au moins un demi-litre — pour produire un volume de gaz capable d'éteindre un feu de cheminée ordinaire. Enfin, le gaz qui s'échappe forcément dans l'appartement le rend en quelques minutes inhabitable.

Néanmoins, comme on a presque toujours de l'alcali sous la main, on peut commencer par en jeter, au lieu d'eau, pour éteindre le brasier de la cheminée. Le gaz monte de suite et ralentit l'action du feu. Mais ce n'est qu'un moyen provisoire.

Le meilleur procédé est celui adopté depuis plusieurs années par les pompiers de Paris. Il consiste à verser dans un petit récipient en terre ou mieux en fer, un peu de

sulfure de carbone : en général deux décilitres suffisent. On y met le feu, et aussitôt il se dégage un volume considérable d'acide sulfureux et d'acide carbonique qui étouffe presque toujours l'incendie en quelques minutes.

Le sulfure de carbone est un liquide très inflammable et d'une odeur fort désagréable, mais on peut le conserver facilement dans un flacon bouché à l'émeri. A la campagne surtout, il devrait donc avoir toujours sa place dans la pharmacie de famille, en prévision des feux de cheminées.

Une seule précaution est à prendre quand on l'introduit dans la cheminée ; il faut le verser dans le récipient hors de la cheminée, puis pousser ce récipient dans la cheminée à l'aide d'une pelle, pincette, etc., afin de ne pas avoir la main brûlée si, comme la chose arrive parfois, l'intérieur de la cheminée est assez chaud pour que le liquide s'enflamme spontanément.

A défaut de sulfure de carbone, on peut faire brûler du soufre, mais le résultat est moins énergique.

Que l'on emploie l'un ou l'autre de ces deux produits, on ne doit pas baisser complètement la plaque de la cheminée. Il est nécessaire en effet de laisser arriver assez d'air pour que le soufre ou le sulfure de carbone puisse brûler ; mais il ne faut point qu'il en arrive trop, car cet air, se mélangeant au gaz asphyxiant que l'on s'efforce de produire, en annulerait plus ou moins l'effet. Le règlement des pompiers de Paris prescrit de baisser la plaque jusqu'à 10 ou 12 centimètres du sol.

On fera bien enfin, pour terminer, de jeter des cailloux ou débris divers par l'ouverture supérieure de la cheminée. On fait ainsi tomber la dernière suie enflammée.

DUTUYAU.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 16 novembre 1895 (troisième Samedi du mois).



ORIFÈONS

L'inévitable révolution appelée à changer nos manches et nos jupes ne paraît pas devoir se produire cette saison encore. Les manches sont toujours importantes et considérables, et les jupes, sans accentuation d'ampleur cependant, gardent leur forme droite avec plus ou moins de godets.

Mais là où s'opère une transformation marquée, c'est sur le corsage même qui, avec la forme veste Louis XV, s'allonge et s'ajuste, retrouvant les dos à coutures cintrées, les petits côtés et les pinces, tous détails de coupe enfin, réservés ces dernières années aux seules doublures de corsage, sans qu'extérieurement on les appréciait.

Aussi bien, peut-être même mieux que la blouse, ces vestes se portent sur une jupe toute différente. Et cela non pour des arrangements économiques, mais pour de très belles et très coûteuses toilettes. Il y a là, du reste, une raison esthétique : on cherche ainsi à obtenir, par la juxtaposition de tissus et de couleurs différentes des effets de variété d'autant plus nécessaires que les jupes, toutes droites et unies, sont par elles-mêmes monotones.

Il convient d'ajouter que ces velours de fantaisie ou imprimés, genre Liberty, fort à la mode cette saison, sont tout à fait séduisants en corsages, mais que leurs chamarrures seraient excessives sur la grande superficie d'une jupe actuelle

Ces velours sont une des plus tentantes nouveautés du moment ; aussi les fait-on de tous prix et de tous genres. On en trouve depuis 3 fr. 50, jusqu'à 20 francs et plus, selon qu'il s'agit, d'abord de coton ou de soie, puis de raffinements apportés encore au tissu par des moirés, ou des glacés artistiques ; de plus leur souplesse permet des drapés de manches d'une réelle légèreté.

Toujours dans le style Louis XV, on mélange sur ces vestes — comme sur les autres toilettes, du reste — les matériaux légers, dentelle, tulle et mousseline de soie avec la fourrure. Par exemple, pour donner une idée du "chic" actuel : sur une jupe de satin duchesse noir, toute unie, à godets, petite veste en velours miroir imprimé, fond noir à palmettes de plusieurs tons où domine le rose. Basques toutes courtes et soulevées en tuyaux. Grands revers souples, ourlés d'une étroite bande de fourrure foncée à poils longs. Intérieur de veste tout drapé en mousseline de soie rose pâle avec gros chou d'encolure. Manches drapées assez bas sur le bras, longues et serrées depuis le coude jusqu'au poignet. Ceci est pratique, bien que fort pimpant et facile à porter pour un five o'clock chez soi, un petit diner, ou tout autre circonstance du même ordre.

Comme toilette de rue, nous sommes obligées de garder les collets qui ont sensiblement allongé cette année ; c'est je crois, la modification la plus importante qu'ils aient subie. Ils sont toujours tombants et très plats sur les épaules.

On continue de faire tout autant de jaquettes en beau drap uni, façon tailleur. Les basques courtes, ondulées, les gros boutons, enfin la façon de ce printemps, à peu de chose près. Cependant, je note pour les manches une modification : la plupart des nouveaux modèles, au lieu d'avoir l'ampleur de la manche resserrée à l'emmanchure par des plis, l'ont par des pinces très profondes, sur une hauteur de 8 à 10 centimètres environ. Ces pinces sont repiquées extérieurement, ce qui donne encore plus de soutien et de ballon à la manche, laquelle dans ces condi-

tions, est parfaitement plate à l'emmanchure et figure assez le montage d'une jupe plate à la ceinture. L'effet est avantageux à l'aspect — étant donnée beaucoup de correction dans la coupe et le travail du vêtement — et l'on évite ainsi l'entassement des plis et toutes ces épaisseurs d'étoffe inconfortables, en même temps qu'on obtient le maximum de bouffant sur le bras.

Beaucoup de bandes de fourrure en garniture, rapprochées, ainsi que je l'ai dit, de dentelles ou de gaze. Voici un joli exemple de leur emploi, pris ces jours-ci chez Mlle Pacaud. Robe en beau drap fin, et lustré vert-bouteille. La jupe unie. Le corsage parfaitement collant, est, devant, entièrement couvert par un large plastron plat et ajusté en dentelle blanche posée sur un transparent de velours rose. Ce plastron descend jusqu'à la taille, en forme de V, il est tout bordé d'une bande étroite de fourrure, et cette même fourrure simule sur la poitrine deux V superposés. Très haut collier de dentelle et velours, bordé de fourrure.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P.-S. — Je me fais un plaisir de signaler pour nos jeunes lectrices, comme particulièrement intéressants, les cours de coupe et de travaux à l'aiguille dirigés par Mme Renée Laure. Ces cours ont lieu dans plusieurs quartiers. S'adresser directement à Mme Renée Laure, 11, rue Mignard. A. DE B.

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

DEMANDES D'EMPLOIS

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

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

Cordon bleu 30 ans, 10 ans même place, désire place à Paris, Recom. par M. Colombié.

Vve N. 32 ans, ayant serv. c. f. de chamb. dem. journ. couture mais. bourg. Réf. *Pot-au-Feu*.

Jeune homme, 17 ans, fils de maître d'hôtel, désire débiter comme valet de ch. Ecrire J. L., rue St Honoré. 265

Fem. de cham. 29 a. très bonne tailleur dem. place à Paris. Convient. p. j. filles. Exc. Réf.

COURRIER

Boulevard Pereire. — Si la sauce de votre sole Marguery est grise, cela doit tenir à ce que votre vin est acide, ou à ce que l'eau des moules est grise — La sauce au vin blanc de ménage n'est pas crémeuse comme celle des bons restaurants parce que l'on n'y met pas assez de beurre. Cette sauce doit « se monter » au beurre comme une sauce hollandaise.

D. — L'« explication » de diverses pâtes pour tartes, a déjà été donnée de façon détaillée dans le corps du journal. — Pour faire des croquettes de pommes de terre, faire cuire les pommes de terre au four, les réduire en pâte avec des jaunes d'œufs et un peu de beurre, et les faire frire, soit en les pannant, soit en les farinant, soit telles quelles. — Bonne note est prise pour le bavarois.

Une abonnée. — Vous pouvez suivre cette recette pour les croquettes de ris de veau et de volaille.

L. H. — Ces cours de cuisine ont lieu 28, rue du Quatre-Septembre.

M. B. — Une terrine de gibier, bien couverte de saindoux, puis d'un papier d'étain avec couvercle luté avec un bourelet de farine, peut, à condition d'être dans un endroit sec, se conserver facilement trois ou quatre mois.

E. P. — Pour une timbale de macaroni, faire pocher le macaroni comme à l'ordinaire. L'égoutter, lier avec de la béchamel ou de la demi glace, selon qu'on veut le faire au maigre ou au gras, en remplir la timbale et passer au four.

L. a Oll. — La sauce financière est une sauce demi-glace avec garniture financière ; la Toulouse est une garniture financière avec sauce poulet. Pour les bouchées de crevettes, lier des crevettes cuites avec une béchamel, et en remplir les bouchées.

RENOUVELLEMENTS

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

Le 15 novembre, 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.

Le Traitement de la Neurasthénie

Dans un journal de médecine, on exposait ainsi, il y a quelques temps, le traitement complet de la neurasthénie :

1° *Hygiène*. — Supprimer les causes de l'épuisement nerveux, suspendre les occupations professionnelles trop absorbantes, éviter les émotions, les veilles, les excès de tout genre. Repos à la campagne, si possible, promenade sans fatigue, se coucher tôt, se lever tard. Distraire le malade par des entretiens variés.

Manger ce qui convient le mieux, mais à des heures régulières; insister sur les mets substantiels; viandes noires, cervelles, œufs, riz, poisson, etc.

2° *Hydrothérapie*. — Tous les deux jours, un bain simple à 38 ou 40 degrés, durée d'un quart d'heure; friction sèche ou massage après le bain, puis repos dans la station couchée pendant une demi-heure; pas de douche froide, mais plus tard douche tiède en jet.

3° *Médication tonique*. — Pendant le repas, prendre un verre à bordeaux de *Vin Désiles*; après le repas, verre à Madère du même vin.

Le *Vin Désiles*, en effet, par la coca, la kola, le phosphate de chaux qu'il contient, peut être regardé comme le spécifique de la neurasthénie.

D^r ALÈQUE.

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

ADJUDICATIONS

M AISON à PARIS, 10, rue des DEUX-PONTS
R. net : (Bail p. pal.) 3.000 fr. M. à p. : 45.000 fr.
A ADJ. s. l'ench., Ch. des Not. de Paris, le 26 nov. 95.
S'ad. à M^e CHERRIER, notaire, 44, rue du Louvre.

M AISON à PARIS, 36, rue GEOFFROY-LASNIER,
Cce : 180 m. R. : 6.000 fr. M. à p. : 50.000 fr. A
ADJ. s. l'ench., Ch. des Not. de Paris, le 12 nov. 95.
S'ad. à M^e BOURDEL, notaire, 30, rue Beuret.



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,
0 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, blv. Bonne-
Nouvelle; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

LE RÉCHAUFFOIR

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 JEANNARD, Neuilly-Paris, recevrez franco.

LESSIVE-IRIS

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

HUITRES

finies 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 FRATÈRES"

A. JAEGGI

Recommandé par le "POT-AU-FEU"

VINS DE BORDEAUX

Médaille d'Or — Paris, 1889



Bordeaux, 22, Allées de Boutaut

Echantillons et Prix sur demande.

AVIS AUX GOURMETS

LOUIS KAH & C^{ie}

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

L'APHANIZON parfumé enlève même
les taches d'huile.
Economie, VENTE PARTOUT; gros 23, r. d'Hauteville, Paris.

ANÉMIE guérison par
l'EAU d'OREZZA-COLOMBA

PATE ÉPILATOIRE DUSSEY

Employée une ou deux fois par mois, elle détruit les poils follets disgracieux sur le visage des Dames, sans aucun inconvénient pour la peau, même la plus délicate. Sécurité, Efficacité garanties. — 50 Ans de Succès. — (Pour la barbe, 20 fr.; 1/2 boîte, spéciale pour la moustache, 10 fr. franco mandat). — Pour les bras, employer le PILIVORE — DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.

Le Gérant : A. DESBOIS.

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

CHEFS DE CUISINE, PATISSIERS

Qui voulez acheter un fond-, adressez-vous sans crainte au **PHENIX-OFFICE**, 25, rue du Pont-Neuf, Paris. Maison de confiance, 10^e année, qui vous donnera gratuit. des renseignements précis et sûrs.

OCCASIONS A CEDER

Grand Restaurant, Gare St-Lazare, Splendide installation, belle clientèle, fortune. Affaires 700 fr. par jour. Prix 60.000 fr., 1/2 comptant.

Poissons, Volailles, Primeurs. Beau quartier. Affaires 400 fr par jour. Prix 25.000 fr. Facilités.

Vins Fins, Comestibles. Quartier aristocratique. Bénéfices nets 12.000 fr. Prix 15.000 fr. 1/2 comptant.

Fque de Pâtes alimentaires, sur Grand Boulevard, 4 machines, chevaux et voitures. Peu de loyer. Bénéfices nets 15.000 fr. Prix 28.000 fr. 1/2 comptant.

GRAND CHOIX DE COMMERCE POUR DAMES

PHENIX-OFFICE

25, RUE DU PONT-NEUF, PARIS

Traitement Rationnel Héroïque
des **AFFECTIONS RESPIRATOIRES**
Toutes les fois que l'élément
nerveux se greffe sur
l'élément catarrhal,
INFLAMMATOIRE
ou infectieux.

CAPSULES DERBEQ
à la **GRINDELIA ROBUSTA**
Toux nerveuse,
Asthme, Emphysème
Coqueluche, Influenza
Laryngites, Bronchites aiguës
4 FR. LE FLACON.
6 Capsules en 24 heures, 3 au moment du repas
SE TROUVE D'NS TOUTES LES BONNES PHARM.
et chez **DERBEQ**, 24, Rue de Charonne, Paris.

COURS D'ANGLAIS

DAMES ET JEUNES FILLES :

Lecture, Dictées, Grammaire

PETITES FILLES :

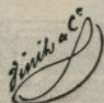
Conversation anglaise avec Travaux à l'aiguille
Miss **LARKIN**, 17, Rue de Ponthieu Ch. Élysées

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.

C^{ie} Coloniale



CHOCOLATS



DE
QUALITÉ SUPÉRIEURE

THÉ

QUALITÉ UNIQUE (QUALITÉ SUPÉRIEURE)

Composée exclusivement des meilleures sortes de Thés noirs de Chine

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

Entrepôt général : Avenue de l'Opéra, 19, Paris

DANS TOUTES LES VILLES, CHEZ LES PRINCIPAUX COMMERÇANTS

AMBRE ROYAL

PARFUM EXTRA-FIN

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

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, 21, 30 le pot, envoi France par poste.
 30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

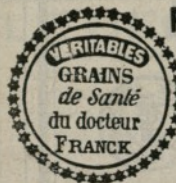
ÉCOLE DE CUISINE fondée en 1894

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 FRANK

1^{er} 50 la 1/2 boîte (50 gr.), 3^e la boîte (105 gr.)

TOUTES LES PHARMACIES.

EXPÉDITION DE MARÉE & COMESTIBLES

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

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

H. PÈREETMÈRE, A. GUÉROUT, 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 GUINDRE
 0⁷⁵ 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.



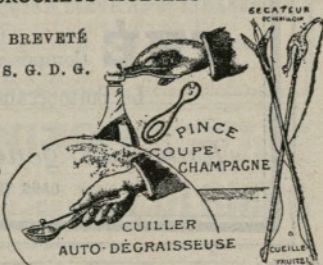
NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ
 S. G. D. G.

16, Cour des
 Petites-Ecuries

PARIS

TÉLÉPHONE



GERMANDREE

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

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 D. CRONIER
par les Pilules Antinevralgiques du
Boite : 3 fr. (envoi f^o). — Ph^o 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^o PARIS.**



CH. JUX
Confiseur
74 Boulevard de Reuilly.
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café
Citron et Orange.

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

Les Maux d'Estomac

GASTRALGIE, DYSPEPSIE, GAZ INTESTINAUX,
ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR **POUDRE DES ANTILLES**
2/50 la Boîte. — Ph^o 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^{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^o CHRYSOgone**
Envoi franco. — Dépôt dans les Pharmacies.

PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

**SPÉCIALITÉ DE TERRINES
ET PATÉS DE FOIES DE CANARD
Aux Trufes 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, B¹ de Strasbourg, PARIS

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

RHUMES négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du Dr LANCELOT. 1^{re} 50 et 2^{de} 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
Le paquet de 10 cartouches . . .

1 fr. 90

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

4 fr.
2 fr.

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

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 CONFERENCES 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

ANEMIE guérison par l'EAU d'OREZZA-COLOMBA

HUILERIES DE FÉCAMP

HUILES COMESTIBLES toutes sortes, HUILES A BRULER 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.

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

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



PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

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

Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :

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

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 LINERICK
PATÉS DE CANARD D'AMIENS**

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



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} LEOTY

CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8
PARIS

A. Frenais

MANUFACTURE D'ORFÈVRE (argent et argentée)

ATELIER SPÉCIAL DE RÉARGENTURE

65, BOULEVARD
RICHARD-LENOIR
PARIS