

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

5 francs par an.

PARIS

265, rue Saint-Honoré, 265

UNION POSTALE

6 francs par an.

SOMMAIRE

Cours de M. Colombi : Veau sauté Marengo.

Recettes : Salmis de bécasses — Escargots à la Poitevine — Swiss pudding.

Novembre gastronomique (seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Pour clarifier les liqueurs.

Variétés : Pour éteindre les feux de cheminée — Linge de maison.

Courrier.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 7 décembre 1895 (premier Samedi du mois).

COURRIER

De G. — M. Colombi vient d'inaugurer des cours de cuisine pour jeunes filles accompagnées qui ont lieu à l'école de cuisine, 5, cité d'Antin, le jeudi de 9 à 11 heures.

Une abonnée. — Nous avons déjà indiqué que pour préserver les lainages et fourrures, il suffit de bien les battre, et de les envelopper de manière à les mettre complètement à l'abri de l'air. On peut encore les saupoudrer de *bonne* poudre de pyrèthre — Vous feriez bien de passer à la benzine les parties endommagées. Quant à la pelisse, vous n'avez d'autres ressources que de la confier à un fourreur.

On nous recommande un excellent cocher qui se placerait aussi comme valet de chambre. Est resté 13 ans dans la même maison.

Ecrire, B. M., 58, rue du Rocher.

Genève. — Il n'y aucun établissement de ce genre.

Dans un cercle, votre protégé n'apprendra rien et, dans un restaurant, il sera difficile d'apprendre quelque chose en peu de temps. Vous pourriez vous adresser de notre part, à M. Mourier, propriétaire du restaurant Maire, à Paris.

Château de R. — Pour farcir les oignons, les monder, couper le tiers supérieur, les creuser, les saler, et les laisser rendre leur eau. Les remplir ensuite de chair à saucisse mêlée à un peu de mie de pain, vin blanc, fines herbes et œuf. Faire braiser à feu très doux, comme les artichauts à la Barigoule.

G. à Redon. — Nous avons dû agir ainsi pour satisfaire la majorité de nos abonnés — On gomme les pralines et les dragées, en les trempant dans une solution de gomme pour leur donner du brillant.

C. N. à Lisieux. — Vous voulez sans doute parler de l'aspic de pommes dont la recette a paru en 1893 et n'existe plus en numéros isolés.

G. à Nancy. — Si vos gâteaux se glacent mal, cela doit tenir à ce que vous les glacez quand ils sont trop chauds, ou à ce que votre glace n'est pas assez épaisse.

R. C. — Le meilleur traité est celui de Fritsch, 1 vol. chez Masson.

M. J. — Veuillez lire plus attentivement le journal. La recette que vous demandez est indiquée dans le courrier du dernier numéro. Cela doit tenir à ce que vous avez fait trop cuire le sucre avant de le mêler au jus des pommes, et que vous n'avez pas fait cuire assez longtemps ensuite.

N. — Nous ne nous étonnons point de votre insuccès. Ce procédé est mauvais, il vaut mieux y renoncer.

B. R. — Mettre les blettes en petits bottillons. Les cuire à l'eau salée, comme les asperges 25 à 30 minutes, et les servir avec une sauce blanche. — 3 francs.

J. S. — Il n'y a pas d'autre moyen que de faire du café très fort. Souvent on ajoute un peu de chicorée.

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

86,000 PIANOS 86,000
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

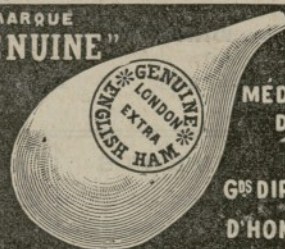
14 bis, Boul'd Poissonnière, PARIS
MÉDAILLES D'OR aux GRANDES EXPOSITIONS

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
GDS DIPLOMES
D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

La
Porcelaine Haviland

Dépôt à Paris, 60, Faubourg Poissonnière

EST MARQUÉE

H & C^o
L
FRANCE

Haviland & Co
Limoges.

TRENTE-SEPTIÈME ANNÉE
LA MODE ILLUSTRÉE

Journal de Famille

Sous la Direction de M^{me} EMMELINE RAYMOND

PARAISANT CHAQUE DIMANCHE

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

Dessins de Modes les plus élégants

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

Beaux-Arts, Nouvelles, Chroniques.

ABONNEMENT CHEZ TOUS LES LIBRAIRES

PREMIÈRE ÉDITION

Avec 24 planches de patrons en grandeur naturelle.

	3 mois	6 mois	12 mois.
Paris, Seine et Seine-et-Oise.	3 fr.	6 fr.	12 fr.
Départements.....	3 fr. 50	7 fr.	14 fr.

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

MÉDAILLE D'OR, 1883, ETC.



SIROP
Zed

Coqueluches
Bronchites
Insomnies

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

PARIS, 22 & 19, RUE DROUOT & PHARMACIES

ARÔME
PATRELLE

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

VALS

Eaux Min^{es} Nat^{es} 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, Artoche.

Envoi direct contre mandat-postal

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

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.



SALMIS DE BÉCASSES

AVANT de passer à l'exposé d'une recette de salmis que nous donnons plus bas, voici quelques indications indispensables sur le gibier même ou plutôt sur le temps qu'il convient de le faire attendre avant de le manger.

Des chasseurs expérimentés pourraient les trouver superflues, mais elles rendront service aux jeunes maîtresses de maison.

Nous sommes au moment où la bécasse arrive sur nos côtes de l'Ouest et où on la chasse généralement en France.

Il faut compter de 10 à 15 jours entre le moment où la bête a été tuée et celui où elle sera mangée. Ceci bien entendu, pour les gourmets, car la généralité des amateurs répugne à manger une chair trop faisandée.

Cependant, les personnes qui n'aiment pas le gibier à proprement parler « faisandé », devront toujours laisser à la bécasse le temps de « se faire ». La bécasse, en effet, est de tous les gibiers, celui qui demande le plus à être mortifié ; fraîche, elle n'a aucun fumet.

Dès que vous avez la bécasse, tuée du jour ou de la veille, suspendez-la par les pattes dans un garde-manger bien aéré, sans la vider, et n'y touchez plus jusqu'au moment où vous apercevrez une goutte de sang au bout du bec. Si le coup de fusil n'a pas trop détérioré l'animal, cette goutte de sang ne fera pas son apparition avant 15 jours. Ceci est le délai applicable à la bécasse qu'on veut manger rôtie.

Mais, pour le salmis, il n'est pas nécessaire d'attendre aussi longtemps ; généra-

lement, au bout de 10 jours, le faisandage est suffisant. Il convient d'observer que si le temps est mou et humide, le degré de faisandage voulu se produira plus tôt.

Il y a différentes façons de préparer le salmis de bécasses ; la nature du vin employé fournit des variantes, ainsi que les garnitures dont on peut l'entourer à volonté.

Pour cette fois, nous avons choisi une recette qui, sans être compliquée, est cependant assez recherchée.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

- 2 bécasses ;
- 3 décilitres de jus, soit 1 verre et demi ;
- 1 — de vin de Madère ;
- 20 grammes de lard gras frais ;
- 10 — d'échalotes ;
- 10 — de beurre ;
- 10 — de farine ;
- 2 foies de volaille crus ;
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
- 2 petites bardes de lard frais.

Temps nécessaire : 2 heures.

Le salmis peut être préparé à l'avance et réchauffé seulement au moment de servir.

Commencez d'abord par faire rôtir vos bécasses.

Les bécasses

Les bécasses étant mortifiées à point, plumez-les. Enlevez la poche du premier estomac ou « jabot », en pratiquant une fente dans la peau du cou ; mais laissez dans le corps les intestins. Flambez-les ensuite vivement.

Pour les trousser, traversez-leur les deux cuisses avec leur propre bec, comme avec une aiguille. Bardez-les en assujettissant le lard avec du gros fil de cuisine.

On ne se sert pas de la broche ordinaire pour les bécasses, ni, du reste, pour le gibier de petite dimension. Le passage de la broche provoquerait l'écoulement des intestins dans la lèchefrite. Il faut embrocher *en travers* les bécasses sur un petit hatelet qui les traverse, ainsi que vous l'avez fait avec leur bec. Fixez ensuite le hatelet sur la broche à rôtir, en l'y assujettissant par les deux bouts avec de la ficelle.

Après quoi, vous placez devant un feu vif; 15 à 20 minutes de cuisson suffiront, car les rôtis destinés aux salmis doivent être tenus un peu moins cuits, ayant à être réchauffés.

Débrochez les bécasses, et laissez-les un peu refroidir avant de les découper; sans cela elles perdent trop de leur jus sous le couteau.

Dégraissez le jus de la lèchefrite, et, avec une cuillerée de bouillon que vous y versez, achevez de détacher ce qui a gratiné et glacé.

Réservez soigneusement dans une petite tasse ce peu de jus.

Les bécasses étant refroidies à peu près, découpez-les en cinq parties. C'est-à-dire : les cuisses d'abord, puis les ailes, et, enfin, la partie de l'estomac à laquelle adhèrent encore les deux filets, et qui fournit un très joli morceau. Avec des ciseaux de cuisine rognez les petits os de la carcasse qui dépassent.

Coupez également l'extrémité des pattes et des ailes.

Enlevez la peau qui recouvre les ailes et les cuisses, en vous aidant d'un petit couteau bien affilé pour ne pas endommager les chairs.

Réservez au fur et à mesure toutes ces épilures et déchets dans une petite terrine, et mettez soigneusement à part les intestins dont l'apprêt sera particulier.

Recueillez le jus et le sang qui se sont

échappés des oiseaux, pendant le découpage, et ajoutez au jus que vous avez déjà recueilli dans la lèchefrite.

Il est inutile de tenir vos bécasses au chaud, surtout si tout ceci se fait à l'avance.

Préparez maintenant votre sauce.

La sauce

Prenez une casserole de la contenance d'environ un litre.

Mettez-y le beurre et la farine; posez sur un feu doux, et tournez pour faire fondre et mêler également. Laissez cuire six ou sept minutes, toujours sur feu très doux, en remuant pour que la farine n'attache pas, jusqu'à coloration bien dorée.

Versez alors, en délayant vivement pour éviter les grumeaux et par petite quantité au début, la quantité de jus indiquée, soit un verre et demi. Ajoutez le demi-verre de Madère, l'échalote hachée, le bouquet garni, du poivre, et, suivant la salaison du jus, le sel nécessaire.

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le liquide ait commencé à bouillir.

Ajoutez alors les carcasses de bécasses, les cous, les têtes, le tout coupé en morceaux, et tout le reste des parures, des peaux, etc., *mais pas les intestins*.

Mettez également dans la casserole le jus que vous avez recueilli à part.

Couvrez et faites bouillir doucement pendant une petite heure, en laissant cependant au couvercle une petite ouverture pour faciliter le passage de la buée, qui, sans cette précaution, retomberait dans la casserole et rendrait la sauce trop liquide.

La purée

Pendant ce temps, prenez une toute petite casserole, mettez-y le lard gras coupé en petits morceaux, avec les foies de volaille, également coupés, et les intestins des bécasses; salez et poivrez. Posez la casse-

role, découverte, sur un bon feu; faites cuire pendant 7 ou 8 minutes, en remuant avec la cuiller, jusqu'à ce que le tout soit écrasé en bouillie foncée.

Passez alors tout le contenu de la petite casserole au tamis, et réservez la purée qui en résulte et qui servira tout à l'heure à épaissir la sauce. Raclez soigneusement l'intérieur du tamis.

Pour finir la sauce

Quand les carcasses ont bouillotté pendant près d'une heure, comme nous l'avons dit, il est temps de passer la sauce.

Mettez une partie seulement à la fois de ces débris sur le tamis métallique, posé au-dessus d'une petite terrine, et passez-les en les pilant avec le champignon de bois; versez-y, pour faciliter le passage, quelques cuillerées de sauce. Répétez l'opération jusqu'à ce que tout soit passé, toujours en vous aidant du liquide de cuisson qui délaie la bouillie produite sur le tamis par tous ces débris, et détache ce qui est bon. Raclez aussi sous le tamis.

Vous avez alors dans la terrine, quand toute la sauce y est passée, un coulis foncé, de consistance plutôt légère. C'est la purée d'intestins et de foies qui va l'épaissir.

Pour opérer le mélange, commencez par délayer la purée même avec quelques cuillerées de sauce, peu à peu, et mélangez ensuite le tout. Goûtez pour le sel.

Vous avez maintenant votre salmis tout prêt; il n'y a plus qu'à réchauffer le tout ensemble.

Pour réchauffer

Mettez dans une casserole à fond large, ou dans un plat quelconque assez grand, les morceaux de bécasses les uns à côté des autres pour qu'ils chauffent mieux.

Versez la sauce dessus et faites bien chauffer, mais *sans bouillir*.

Il faut donc un feu très modéré et un temps suffisant pour que les chairs soient atteintes également. Comptez un bon quart d'heure au moins.

Pour servir, ayez le plat de service absolument brûlant.

Dressez-y les membres des bécasses en pyramide, et versez la sauce par-dessus.

Garnissez de croûtons taillés en dents de loup, frits au beurre clarifié, que vous appuyez tout autour contre les morceaux de bécasse.

MAZARIN.

Pour Clarifier les Liqueurs

On est souvent fort embarrassé pour clarifier les liqueurs de famille. On vend pour cet usage toutes sortes de drogues, en général peu recommandables. Les pharmaciens conseillent d'ordinaire la poudre de bismuth ou de magnésie, mais l'une et l'autre, fort bonnes pour clarifier l'eau de Cologne, ont le défaut de communiquer au liquide un goût désagréable.

Il existe pourtant un procédé fort simple, employé dans tous les laboratoires de distillerie, et dont la réussite est certaine.

Prenez du papier à filtrer ordinaire, déchirez-le en petits morceaux et délayez-le avec un peu d'eau, de manière à former une bouillie assez épaisse. Mettez cette bouillie dans la liqueur à clarifier : gros comme une noisette pour un litre. Agitez.

Aussitôt la boulette se divise et se répartit dans le liquide en une infinité de petits grumeaux qui fixent les impuretés. Ne laissez pas reposer, mais versez de suite la liqueur sur un filtre et laissez-la passer tranquillement.

Refiltrez-la ainsi deux ou trois fois si c'est nécessaire. Vous arriverez toujours à l'obtenir parfaitement claire.

DUTUYAU.



Veau Sauté Marengo

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

On dénature souvent le veau Marengo en l'agrémentant d'oignons, de croutons, d'écrevisses, et en le saupoudrant de persil. Avec ce système de prétendu perfectionnement on arrive à manger toujours les mêmes sauces et à donner un goût unique aux plats les plus divers. C'est une façon déplorable de comprendre la cuisine.

Le veau Marengo ne comporte que de la tomate, des champignons, un peu d'échalote et un bouquet garni ; plus, pour les amateurs, une gousse d'ail qu'on laisse entière et que l'on retire avant de servir.

Proportions

Pour cinq ou six personnes, nous prendrons :

1 kilog., soit deux livres de tendron de veau ;

200 grammes de tomates fraîches, ou 3 cuillerées de purée de tomates de conserve ;

250 grammes de champignons crus, ou

une boîte de champignons conservés de la grandeur désignée commercialement sous le nom de « quart de boîte » ;

20 grammes d'échalote ;

20 grammes de farine ;

30 — de beurre ;

3 cuillerées d'huile d'olive ;

1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;

1 gousse d'ail (facultative) ;

3/4 de litre de bouillon ;

1 décilitre, soit 1/2 verre de cuisine de vin blanc.

La viande

Il faut absolument prendre, comme pour la blanquette, du tendron de veau, c'est-à-dire le haut des côtelettes. La viande est tendre, pas trop grasse, assez juteuse. Elle a plus de goût que la noix ou l'épaule et donne un résultat meilleur et plus économique.

Avec un couteau, je sépare les côtes les unes des autres, puis je tranche chaque côte par le travers en deux ou trois morceaux carrés.

Le sauté

Je commence par faire sauter la viande.

Dans un sautoir, je mets 30 grammes de beurre et 3 cuillerées d'huile d'olive. Au lieu de beurre et d'huile, je puis employer 2 cuillerées de dégraissis. Mais j'insiste sur la nécessité de prendre un sautoir, c'est-à-dire une casserole basse et à fond épais. Dans une casserole à fond mince il est impossible d'obtenir une viande bien glacée.

Il faut attendre, pour mettre la viande dans la casserole, que la graisse soit bien chaude ; sinon la viande s'effiloche et ne dore pas. La graisse est assez chaude dès qu'elle commence à fumer.

Je mets alors la moitié de la viande dans la casserole qui, bien entendu, doit rester découverte. J'ajoute le reste au bout de

deux ou trois minutes. Si je mettais trop de viande d'un coup, je refroidirais subitement la graisse, et la viande serait mal saisie.

Il ne faut pas remuer la viande au début, sinon elle dore mal. Au bout de 5 ou 6 minutes, le côté qui touche le fond de la casserole doit être coloré et le sautoir doit être bien chaud.

Je retourne alors les morceaux de viande avec la cuiller de bois — en les piquant avec une fourchette, on fait sortir le jus — et je ralentis un peu le feu.

Je laisse cuire ainsi pendant 15 à 20 minutes en tout, à casserole découverte, en retournant de temps en temps les morceaux pour qu'ils soient également colorés.

Le feu, tout en étant soutenu, ne doit pas être trop vif. Il doit être réglé de façon qu'au bout de ces 15 ou 20 minutes, il reste encore de la graisse dans la casserole. Sans cela la viande attache, et les sucs qui ont glacé sur le fond de la casserole, y formant un dépôt doré, noircissent et prennent le goût de brûlé.

Pour déglacer

La viande étant ainsi à point, j'égoutte complètement la graisse de la casserole, puis je « déglace » en versant dans la casserole un verre à madère de vin blanc que je laisse complètement réduire, en remuant les morceaux de viande pour les humecter sur toutes leurs faces du jus glacé que le vin blanc a dissous.

Je saupoudre alors avec 20 grammes de farine, et, laissant toujours la casserole sur le feu, je remue la viande avec la cuiller de bois, laissant la farine cuire pendant à peu près une minute.

Je mouille alors d'un seul coup avec le bouillon bouillant, dont je réserve environ un demi-verre. Et je remue bien le tout.

Pour passer la sauce

Il est bon de passer dès maintenant la sauce pour la débarrasser des petits fragments d'os pouvant s'y trouver. Cela permet en outre de recueillir le jus qui pourrait encore rester attaché au fond de la casserole.

Je prends donc une seconde casserole dans laquelle je place les morceaux de viande. Après quoi je verse dessus tout le liquide du sautoir, en le passant.

Je verse ensuite dans le sautoir le bouillon que j'ai réservé, et je le promène dedans, en grattant au besoin avec le dos d'une fourchette, pour dissoudre le jus qui reste encore attaché. Puis j'ajoute, toujours en passant, dans la casserole ou j'ai mis la viande et la sauce.

La cuisson

Je fais alors bouillir pour écumer. Quand j'ai bien écumé, j'ajoute le bouquet garni, la gousse d'ail entière; le jus des champignons, si j'emploie des champignons conservés; la tomate; le sel, environ 10 grammes suivant le degré de salaison du bouillon; une pointe de poivre de Cayenne, et le reste du vin blanc.

Si j'emploie des tomates fraîches, je les plonge un instant dans l'eau chaude afin de les débarrasser plus facilement de leur peau. Je coupe chaque tomate en deux, j'enlève les graines, je presse un peu chaque morceau pour lui faire rendre son eau, puis je hache sommairement ces morceaux avant de les mettre dans la casserole.

Si j'emploie de la purée de tomates de conserve, je la mets telle quelle.

Je couvre alors la casserole et je laisse mijoter comme un pot au-feu pendant une heure et demie à deux heures.

J'ajoute les champignons 5 minutes avant la fin de la cuisson si ce sont des champignons conservés, car dans ce cas,

ils sont déjà cuits. Si j'emploie des champignons crus, je les ajoute 10 minutes avant la fin.

Quant à l'échalote, je l'ajoute, coupée en petits morceaux, 10 minutes avant la fin, par conséquent en même temps que les champignons si j'emploie des champignons crus.

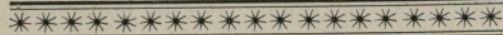
Pour servir

Pour servir, je prends un à un les morceaux de veau et je les dresse en pyramide dans un plat creux.

Puis, après avoir retiré de la sauce la gousse d'ail et le bouquet garni, je la verse dans le plat.

La sauce, sans être trop épaisse, doit napper la cuiller. Si elle était trop longue, on la ferait réduire à casserole découverte, après avoir retiré la viande de la casserole.

MAZARIN.



RECETTE DE LA FONDUE

AU TAPIOCA-BOUILLON

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

Pour 6 personnes, mettez dans une casserole 1/2 litre d'eau. Salez-la et faites bouillir. Au premier bouillon, jetez en pluie 5 à 6 cuillerées de *Tapioca-Bouillon* et laissez cuire 6 minutes; retirez la casserole sur le coin du fourneau, laissez refroidir un instant et incorporez-y un bon morceau de beurre frais et 1/4 de fromage de gruyère râpé, mélangez bien le tout. Battez en neige bien ferme 4 blancs d'œufs que vous mélangerez à la préparation précédente et versez le tout dans un plat préalablement beurré. Mettez au four bien chaud 20 minutes et lorsqu'il est bien monté, servez.

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



* Menus *

HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE
CIVET A LA PAYSANNE
ÉPAULE DE MOUTON AU FOUR
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

POTAGE PARMENTIER
BAR BOUILLI SAUCE AUX CAPRES
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE
POULET ROTI
CROSNES AU BEURRE
GATEAU MONT-BLANC



ESCARGOTS A LA POITEVINE
HACHIS DE BŒUF EN GATEAU
COTES DE VEAU DEMI-GLACE
PURÉE DE CHICORÉE
COMPOTE DE POIRES

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES
SALMIS DE BÉCASSES
FILET DE BŒUF ROTI
CARDONS A LA MOELLE
CROUTE AUX FRUITS



HADDOCK GRILLÉ
CHOU FARCI
BŒUF A LA MODE EN GELÉE
SALSIFIS FRITS

POTAGE PURÉE DE LENTILLES
CROQUETTES DE VEAU
DINDONNEAU CHIPOLATA
GIGOT ROTI
LAITIUES AU JUS
ASPIC DE POMMES



ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
VEAU SAUTÉ MARENGO
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE ANNA
SWISS PUDDING

PETITE MARMITE
CANARD AUX OLIVES
COTE DE BŒUF ROTIE
ENDIVES AU JUS
PUDDING DE CABINET



NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Mauvais temps pour la marée; la pêche est peu fructueuse et le poisson se conserve mal.

La truite de Dantzig est un peu moins chère : 7 et 8 fr. le kilo. La truite gelée de Russie vaut de 4 fr. 50 à 5 fr.

Les cours du turbot et de la barbie se maintiennent : 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo. On en trouve, il est vrai, mais de qualité peu recommandable, à 2 fr. 50 et même 2 fr.

La sole est fort chère : 4 fr. 50 et 5 fr. le kilo.

Toujours beaucoup de merlans à 1 fr. 50 le kilo.

Les maquereaux sont moins abondants depuis quelques jours : 75 cent. pièce.

Le bar est plus rare qu'il y a quinze jours : 6 fr. le kilo. Les arrivages de mulets se sont beaucoup ralentis : 4 fr. le kilo.

Nous retrouvons les petits rougets de la Méditerranée à 6 fr. le kilo. Il est fort difficile, par ces temps « mous », de les avoir bons.

Les sardines et les royans n'ont pas encore complètement disparu, et ces petits poissons restent assez bons.

Très peu de dorades; le prix semble invariable : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 pièce.

Le hareng n'est pas beau : 15 et 20 cent.

Les homards deviennent rares et chers : 4 fr. 50 et 5 fr. le kilo. Langoustes : 4 fr. 50.

Gros crabes : 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

La crevette rose est assez belle : 12 à 18 fr. le kilo.

Crevette grise petite : 2 fr. le kilo — Grosse 4 fr. 50.

Eperlans : 1 fr. 25 la livre — Goujons : 5 fr. le kilo.

On commence à voir quelques coquilles Saint-Jacques : 25 cent.

Toujours la grosse moule; mais la petite moule de Boulogne est finie.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La volaille reste relativement bon marché.

On ne trouve plus guère de petits poulets de grain à sauter. Mais on a d'excellents poulets à rôtir, de 2 fr. 50 à 4 fr.

Poulardes : 7 à 10 fr.

Belles pintades, de 3 fr. 75 à 4 fr. 25.

La saison s'avance pour les canetons qui augmentent de prix. Nantais : 6 à 7 fr. Rouennais : 7 à 8 fr.

Les dindonneaux sont devenus dindes et dindons : 7 à 15 fr.

C'est le plein moment des oies. Prix invariable : 90 cent. la livre en premier choix.

La pluie eblige les chasseurs au repos, et le gibier qui, en outre, voyage mal, arrive en beaucoup moins grande quantité. Les cours n'ont cependant pas trop monté.

Cailles d'Egypte : 1 fr. à 1 fr. 50.

Perdreux : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Le prix des faisans ne varie guère : Coqs 6 fr. à 6 fr. 50 — Poules : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Les lièvres n'ont jamais été si bon marché : 7 fr. Les lièvres d'Allemagne arrivent en mauvais état : 5 fr.

Lapins de garenne : 2 fr. à 2 fr. 50.

Cuissot de chevreuil : 10 à 15 fr. — Filet : 8 à 14 fr.

Sanglier : 2 fr. la livre dans les bons morceaux.

Le passage des grives est fini.

Les ortolans, peu demandés, sont tombés à 5 et 6 fr. la douzaine.

Beaucoup d'alouettes, à partir de 1 fr. 75 la douzaine. Pour les avoir grasses et bonnes, il faut les payer 2 fr. 50 à 3 fr.

Belles bécasses à 5 fr. et 5 fr. 50.

Les bécassines sont meilleures : 2 fr. et 2 fr. 50.

Canards sauvages : 3 fr. 50 et 4 fr. — Sarcelles : 2 fr. à 2 fr. 50 — Pluviers dorés : 1 fr. 50 à 2 fr.

Foies gras de Strasbourg : 8 à 10 fr. le kilo.

Les escargots sont très bons en ce moment.

LÉGUMES

Les haricots verts, qui nous arrivent maintenant d'Espagne et d'Algérie, ne se vendent plus guère moins de 60 cent. la livre. Les fins valent 90 cent. et 1 fr.

Les poissons frais sont finis — Les flageolets trempés restent à 40 et 50 cent. le litre.

Les choux-fleurs ont diminué; on en trouve de très beaux à 40 cent.

L'artichaut rond de Bretagne a définitivement remplacé l'artichaut de Paris : 25 et 40 cent.

Céleri : 15 cent. le pied — Céleri rave : 20 et 25 cent.

Petites asperges vertes pour garnitures : 90 c. la botte.

Très beaux choux rouges : 35 et 40 cent.

Les choux de Bruxelles ne sont pas très beaux et restent chers : 30 à 40 cent. le litre.

Les endives sont toujours amères : 50 et 60 cent. la livre.

Crosnes : 40 à 60 cent.

Très bons salsifis : 40 et 50 cent. la botte.

Cardons : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 cent. le beau pied.

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

Les tomates deviennent chères. On en trouve à partir de 40 cent. la livre, mais les belles valent 60 et 70 cent.

Les champignons de Paris atteignent des prix inusités : 1 fr. 25 la livre.

Les quelques truffes que l'on voit sur le marché sont mauvaises.

FROMAGES DE SAISON

Le Brie devient bon, ainsi que le Camembert.

On a toujours d'excellent Coulommiers fin.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

La romaine, qui avait disparu, fait une réapparition provisoire. On en trouve de beaux pieds à 25 cent.

Escarolle et chicorée : 20 à 25 cent le pied — Laitue : 10 et 15 cent.

Barbe : 25 cent. la botte.

Mâche : 40 et 50 cent. la livre.

On commence à voir du pissenlit vert : 25 cent. la livre.

FRUITS

Le raisin augmente toujours. En belle qualité le chasselas blanc vaut 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la livre ; Thomery extra : 1 fr. 75 à 2 fr.

Les figues vont encore durer quelques jours : 10 et 15 cent.

Les dernières noix se vendent 40 à 60 cent.

C'est le plein moment des coings : 25 et 30 cent. la livre.

On a des chataignes à 40 cent. le litre.

Nèfles : 35 à 50 cent. la livre.

On voit beaucoup de grenades. Les premières oranges, toujours détestables, sont arrivées.

Les dattes et les bananes sont belles — C'est la saison des ananas et des mangues. Les kakis du Japon ornent déjà certaines vitrines, mais ne sont pas encore mûrs.



ESCARGOTS A LA POITEVINE

Voici le bon moment pour manger les escargots. Cette recette, excellente quoique simple, nous a été communiquée par un aimable abonné, certainement gastronome.

« Les paysans poitevins, dit-il, ont une façon d'accommoder les escargots qui leur donne une saveur exquise, à la condition essentielle de faire patiemment mijoter la sauce, point le plus important de l'opération. De la lenteur savante de la cuisson dépend, encore une fois, tout le succès ; mais la sauce est d'un tel arôme qu'elle peut être mangée isolément en y trempant du pain ».

Cette préparation des escargots n'a rien de compliqué, car on ne les retire pas de leurs coquilles et, une fois sur le feu, ils cuisent de la même façon jusqu'au moment d'être servis.

Le nettoyage à grande eau représente la partie la plus laborieuse de l'entreprise, et encore ne requiert-il que de la bonne volonté de la part de la cuisinière.

J'ai indiqué la dose minima d'ail à employer, mais je conseille très vivement l'ail du Midi ou de Montpellier ; d'un goût beaucoup plus fin que l'ail ordinaire, in-

contestablement plus digestible et volatil, il ne laisse pas d'odeur.

Proportions

Pour 4 douzaines de gros escargots :
125 gr. de bon beurre ;
20 gr. de farine, soit 2 cuillerées rases ;
20 gr. de mie de pain, soit gros comme un œuf ;

10 gr. d'ail au moins, soit 2 gousses ;
15 gr. sel fin, soit 2 cuillerées à café ;
2 feuilles de laurier ;
3 ou 4 branches de persil ;
8 décilitres d'eau bouillante, soit 4 verres ;

Une bonne pincée de poivre moulu.

Temps de cuisson nécessaire : 2 h. 1/2.

Les escargots

Ce sont de gros escargots de vigne qu'il convient de prendre. En cette saison, il est inutile de les faire jeûner, car ils sont récoltés depuis un temps suffisant pour s'être débarrassés de toute impureté désagréable ; ils doivent même avoir déjà commencé à se cloîtrer dans leurs coquilles. Mais leur nettoyage n'est pas moins nécessaire ; si j'insiste à ce sujet sur des soins assez minutieux, c'est que la recette présente ne comporte pas de cuisson préalable permettant d'écumer toutes leurs mucosités et nettoyant leurs coquilles.

Les escargots étant servis avec les ingrédients tels qu'on les a mis au début dans la casserole, il faut qu'avant de les faire cuire, ils inspirent une confiance suffisante au point de vue de la propreté.

Le nettoyage

En conséquence, commencez, si vos escargots sont déjà murés, par briser avec un couteau pointu la cloison plâtreuse qui les obstrue.

Mettez-les ensuite dans une terrine d'eau tiède pour achever de les débarrasser de

cette cloison et pour nettoyer en même temps les coquilles souvent pleines de terre. Frottez et nettoyez chaque escargot un à un, très scrupuleusement. Rincez-les à grande eau, et remettez-les dans une terrine, sans eau.

Saupoudrez-les de deux fortes poignées de gros sel, d'un demi-verre de vinaigre et d'un verre d'eau tiède.

Laissez-les écumer et dégorger ainsi pendant une bonne heure, en ayant soin de les remuer plusieurs fois, pour que tous s'imprègnent de sel et écument également. A cet effet, le mieux est de les brasser au moyen d'un manche de cuiller en bois qu'on tourne vivement au centre de la terrine, ce qui imprime aux escargots un mouvement circulaire ne risquant pas de briser leurs coquilles.

Quand les escargots ont ainsi dégorgé, remplissez la terrine avec de l'eau fraîche et remuez fortement les escargots pour les nettoyer de l'écume rendue. Jetez cette eau, remettez-en de nouvelle, et remuez encore.

Ainsi de suite, jusqu'à ce que les escargots soient bien nettoyés, ce dont vous avez la certitude quand vous voyez l'animal apparaître très net, à l'orifice de sa coquille, sans aucune mucosité gluante.

S'ils ne sont pas absolument nets, il faut les faire dégorger encore un peu avec du gros sel et du vinaigre et les rincer à grande eau.

Egouttez un à un les escargots, en les secouant d'un petit coup sec pour en faire sortir l'eau et les filaments glaireux. Posez-les à mesure sur un torchon pour sécher les coquilles.

L'assaisonnement

Pendant que les escargots dégorgeaient, vous avez préparé l'assaisonnement : la mie de pain, rassis de préférence ; le per-

sil, dont vous ne prenez que les feuilles; et l'ail.

Hâchez le tout ensemble bien fin, bien menu, et très également, comme en poudre. Mélangez-y votre farine, roulez tout ensemble et gardez de côté.

Quand vos escargots sont nettoyés et égouttés, vous les faites cuire de la façon suivante.

La cuisson

Prenez une casserole en terre ou en fer émaillé, dans laquelle les escargots puissent tenir à l'aise sans être trop les uns sur les autres.

Mettez-y tout le beurre, et posez sur un feu modéré mais soutenu. Dès que le beurre est chaud, sans roussir, jetez-y les escargots. Laissez-les revenir huit ou dix minutes pendant lesquelles vous sautez la casserole deux ou trois fois. La casserole doit chauffer suffisamment pour que les escargots soient saisis et cuisent en s'imprégnant de beurre, sans cependant que celui-ci noircisse.

Au bout de ce temps, quand les escargots ont bien pris le beurre, ce dont on s'aperçoit aussi à la bonne odeur qu'ils commencent à dégager, saupoudrez-les du hachis préparé que vous mettez en deux fois, en sautant à mesure la casserole, pour mieux répartir le tout.

Laissez cuire *deux ou trois* minutes, en remuant pour que rien n'attache.

Puis versez peu à peu, et toujours en remuant, l'eau bouillante, soit 4 verres pour les quantités indiquées.

Ajoutez le sel, le poivre, les feuilles de laurier. Dès que le liquide a commencé à bouillir, retirez la casserole sur un feu très doux et couvrez-la en posant le couvercle légèrement de côté, de façon à laisser une ouverture large d'un doigt environ.

Faites mijoter pendant *deux heures et demie* sur un feu doux; il ne faut qu'un petit bouillonnement tranquille et régulier sur un ou deux points de la casserole. De temps en temps — toutes les demi-heures, je suppose — remuez les escargots, pour ramener à la surface ceux qui étaient au fond. C'est tout ce que vous avez à faire jusqu'au moment de les servir. Il faut, bien entendu, surveiller la régularité de leur cuisson.

A mesure que s'avance cette cuisson, la sauce, en réduisant, laisse à découvert les escargots du dessus, mais leur coquille a absorbé un liquide suffisant pour y suffire. Seulement, il faut, pendant la dernière demi-heure avant de servir, les sauter un peu plus fréquemment et ne laisser qu'insensiblement bouillotter.

La sauce doit être bien liée, c'est-à-dire s'attacher aux coquilles comme un sirop épais. Elle doit avoir réduit de près de moitié, la casserole n'étant pas hermétiquement couverte. Goûtez pour le sel.

Pour servir, faites bien chauffer un plat creux ou un légumier, et versez y les escargots. Il faut des assiettes brûlantes, et le réchaud de table allumé. Ayez des bols pour se rincer les doigts, tout prêts à passer ensuite.

LA VIEILLE CATHERINE.

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.

SWISS PUDDING

CE pudding dont la recette nous vient d'Angleterre, nous a paru, après expérience, devoir constituer un bon entremets chaud pour les déjeuners.

C'est tout à fait un plat de ménage, économique, n'occasionnant point d'embarras dans la cuisine, et pouvant même être préparé fort à l'avance. Aussi appréciera-t-on ses qualités substantielles et hygiéniques dans les maisons où les enfants sont nombreux.

Proportions

De la mie de pain, gros comme les deux poings ;

La pulpe de trois grosses pommes cuites au four ;

3 œufs frais ;

2 bonnes cuillerées à bouche de sucre en poudre ;

2 cuillerées de rhum ;

2 douzaines de gros raisins de Malaga ;

Un peu de cannelle en poudre ;

Gros comme une noix de beurre pour graisser le plat.

Ces proportions représentent la valeur d'environ :

100 grammes de pain frais ;

900 — de pommes crues ;

Elles suffisent pour 5 ou 6 personnes.

Temps nécessaire pour la préparation et la cuisson : $3/4$ d'heure.

Les pommes

Choisissez de belles reinettes ; ne les pelez pas et ne leur enlevez pas le cœur. Mais, avec la pointe d'un couteau coupant bien, faites une incision circulaire à la

peau seulement de la pomme, marquant une ligne qui partage le fruit en deux, entre la tête et la queue.

Ceci est pour éviter les déchirures qui se produisent au cours de la cuisson quand la pulpe, boursoflant et crevant la peau, se répand et se perd dans le plat.

Mettez les pommes, en les posant du côté de la queue, sur un petit plat de terre, ou une tourtière quelconque, sans eau ni beurre.

Mettez au four à bonne chaleur, mais point trop forte cependant, car les pommes brûleraient à la surface et ne seraient pas cuites à l'intérieur. Surveillez-les et tournez le plat au besoin.

Dès que vous voyez la peau se soulever comme une petite calotte et la chair blanche apparaître, veillez plus attentivement, car les pommes seront bientôt cuites, et il sera temps de les retirer. Cette façon de les cuire est aussi bien applicable aux pommes qu'on voudrait manger telles quelles.

Il faut de 20 à 30 minutes selon l'espèce des pommes, leur degré de maturité et la chaleur du four.

Préparatifs

Pendant que cuisent les pommes, émiettez votre mie de pain dans un saladier où se feront tous les mélanges. Si c'est de la mie de pain frais, émiettez-la telle quelle ; si c'est de la mie de pain rassis, trempez-la dans de l'eau chaude, et quand — au bout d'une dizaine de minutes — elle est gonflée et molle, exprimez-en toute l'humidité en la pressant entre les doigts. Après quoi vous la réduisez en bouillie avec une fourchette.

Lavez les raisins à l'eau tiède, enlevez la queue, et, si vous en avez le temps, les pépins. Réservez-les pour être ajoutés au dernier moment.

Le pudding

Quand les pommes sont bien cuites, prenez avec une cuiller tout l'intérieur qui doit s'écraser sous la cuiller en marmelade. Ne laissez que la peau, et évitez de prendre les pépins ou autres parties dures du cœur.

Mêlez la pomme à la mie, par petites quantités à la fois, en écrasant avec le dos de la cuiller de bois, de manière à bien amalgamer le tout et à former une purée aussi homogène que possible.

Saupoudrez ensuite peu à peu avec le sucre en poudre, en remuant bien avec la cuiller. Cassez les œufs ; mettez les jaunes dans une tasse, et réservez les blancs dans un grand bol, pour les y fouetter plus aisément au dernier moment.

Battez les jaunes, pour les rendre liquides et légers, en les délayant avec les deux cuillerées de rhum. Puis ajoutez-les au pudding, en battant et en triturant vigoureusement, afin que l'ensemble soit, autant que possible, uni et sans boules formées par la mie de pain ou des morceaux de pomme insuffisamment écrasés.

Saupoudrez de cannelle en poudre que vous dosez selon les goûts de la maison et mélangez encore.

Maintenant, votre mélange peut attendre ainsi plusieurs heures. Il suffira de s'occuper du pudding 20 minutes avant de le servir. Seulement vous pouvez toujours préparer le plat pour vous avancer.

Le plat

En Angleterre, où il n'est guère de repas sans un « pudding » quelconque, on se sert surtout de plats en faïence à feu, bien plus profonds que les nôtres, et garnis d'un rebord extérieur. Comme ces plats doivent être présentés à table, on les enjolive au moment de servir d'une bordure en papier plissé et gaufré, blanc ou rose, qui masque

la faïence plus ou moins défraîchie par son séjour au four. Les Anglais pratiquent, on le sait, beaucoup de recherche pour la table ; et ces petits soins, fort peu coûteux, du reste, pourraient aussi bien s'appliquer chez nous.

A Paris, cependant, surtout dans les quartiers habités par les étrangers, on trouve ce genre de plats. En tout cas, parmi ceux dont vous disposez, choisissez le plus profond. Graissez-le bien avec gros comme une noix de beurre.

La cuisson

20 minutes avant de servir, battez vos blancs d'œufs en neige consistante ; versez-en la moitié dans la terrine où attend le pudding.

Avec une spatule en bois, ou une carte un peu ferme, mélangez-les sans les triturer, pour qu'ils restent légers. C'est-à-dire, qu'avec la spatule, vous ramenez le fond de la terrine par-dessus ; puis vous coupez votre mélange au milieu, et vous le tournez par grands coups à la fois.

Procédez de même avec la seconde moitié des œufs en neige.

Versez le tout d'un seul coup dans le plat beurré.

Prenez ensuite vos raisins et laissez-les tomber un à un dans la pâte, mais vivement, car les œufs battus, nous le savons, ne doivent pas attendre. Avec la spatule, lissez, en deux ou trois coups, la surface ainsi trouée par l'introduction des raisins, et montez-la plutôt en dôme.

Mettez tout de suite à four chaud pendant 1/4 d'heure.

Le four doit avoir une bonne chaleur égale. Le pudding doit monter dans le plat très sensiblement, et sa surface se colorer, sans toutefois former une croûte ferme. Il ne faut pas qu'il attende, parce qu'il s'affaisse et n'a plus bonne mine.

LA VIEILLE CATHERINE.



Linge de Maison

Au moment où la réinstallation d'hiver provoque des renouvellements nécessaires dans la provision du linge de maison, je pense être utile à mes lectrices en leur signalant, ainsi que je l'avais fait déjà à pareille époque, les nouveautés qui, depuis, se sont produites.

Mesdames Sturel (1), chez lesquelles l'an dernier j'avais déjà puisé des renseignements inédits, m'ont montré, cette année encore, de jolies, quoique bien raisonnables, innovations.

Et tout d'abord les « demi-draps » à belle garniture remplaçant d'une façon ingénieuse et pratique les grands draps de parade qui figurent dans tout trousseau quelque peu soigné.

Ces beaux draps de cérémonie évoquent aux yeux des grands-mères attendries la vision bleue ou rose d'un grand lit de milieu où, tout enrubannés, la jeune maman et son bébé recevront leurs premières visites. Et cependant, la plupart du temps, pour une complication de santé qui survient, les beaux draps restent dans l'armoire, la nécessité de découvrir ou de remuer la malade pour faire la toilette de son lit obligeant à renoncer prudemment à tout apparat.

C'est à cause de ces inconvénients qu'a été imaginé le « demi-drap ». Sans déborder à peine le lit, on le pose sur le drap de dessus

comme un large rabat, donnant ainsi à l'extérieur toute l'illusion d'un drap véritable, et aux malades mêmes la sensation de bien-être que procure toujours le linge frais. On peut donc le faire très simple ou très orné, selon qu'il s'agit de l'entretien ou de la parure du lit.

Parmi les modèles élégants, je cite un rabat avec carrés de guipure de Venise alternant sur la longueur avec des carrés de toile. Guipure et toile sont séparées sur toute leur hauteur par des boutonnieres dans lesquelles passe un large ruban qui, recouvrant la toile, transparait sous la guipure et se termine en un gros chou à chaque extrémité.

Mais ces dames ont aussi bien des modèles plus simples ; à partir de 18 francs, elles peuvent livrer des demi-draps avec un joli jour ouvragé formant l'ourlet ; et, depuis 25 francs, avec une guipure aux fuseaux ou genre Venise. Le tout à la main, très soigné, et sur belle toile très fine des Vosges à fil rond et brillant.

—*—

Dans le même ordre d'idées, pratique et élégant, je cite encore les dessus d'oreiller destinés à simplifier la parure d'un lit ou d'une chaise longue.

On les fait très grands, de façon qu'ils couvrent aisément toute la partie visible de l'oreiller ; et, selon qu'ils sont plus ou moins ajourés, on les fixe sur un transparent en soie claire, soit au moyen de rubans assortis, soit simplement par de petits boutons dissimulés.

Je note en passant, pour les petits lits ou les berceaux, des amours de draps en toile batiste avec bordure d'une mignonne grecque à jours, à 9 fr. 50.

Mesdames Sturel, ainsi que je l'ai déjà dit, ont, par suite de circonstances toutes particulières, la facilité de faire exécuter leurs travaux de broderies et de guipures dans les Vosges où la main-d'œuvre féminine est à si bon compte. Cet avantage matériel, joint aux qualités d'un goût très sûr, met ces dames à même d'exécuter de vraie

(1) Maison Sturel, 86, avenue Wagram, Paris.

merveilles, à des prix que personne encore, je l'affirme, n'a pu égaler.

Et tout cela est très personnel, approprié à chaque personne, sans la banalité forcée des grands magasins.

Leur linge de table, qui auprès des lectrices du *Pot-au-Feu* avait trouvé grand succès, est, cette année encore, tout aussi tentant et bien compris. Pour les nappes, la disposition en longueur du chemin de table incrusté a tendance à se réduire en carré. La guipure sur filet genre italien et d'aspect fort moyen-âgeux — certaines du reste sont copiées sur des pièces de musée — est la nouveauté pour les nappes.

On l'applique aussi à l'ornementation des stores flamands.

Et ces stores sont pourtant de prix fort abordables ; j'en ai vu avec bordure de carrés et d'étoiles en point de Venise, alternés, sur grosse toile bise, avec effilé ouvragé, pour 28 francs. La guipure incrustée sur soie, 42 francs.

Autre très jolie innovation imaginée par la maison : les chiffres et initiales en guipure ou en point de Venise incrustés dans la toile d'une nappe ou de serviettes de table.

Ces dames se chargent, cette année, de tout le linge de maison, aussi bien pour la partie de luxe que pour les draps usuels, les nappes courantes, et les draps de domestiques, simplification appréciée dans les commandes de trousseaux.

On trouve de plus, chez elles, de jolis mouchoirs en délicat linon brodé ou ajouré ; les cols en batiste qu'on porte en ce moment ; de charmants bavoires ornés de point de Venise qui font rêver à des layettes ducales ; et les napperons de crédences, les dessus de buffet, etc., autant de petites merveilles, et si bon marché !

Enfin, je rappelle l'utilisation que font ces dames de la toile ayant déjà servi, soit en draps, soit en nappes, pour y incruster des guipures, des jours, la transformer en services à thé ou l'adopter à tout autre usage.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Pour éteindre les Feux de Cheminée

J'ai indiqué dernièrement comment les pompiers de Paris emploient le sulfure de carbone pour éteindre les feux de cheminées. J'ajoutais qu'à la campagne on devrait toujours avoir une fiole de cette drogue en prévision de ces petits incendies. Je ne dissimulais point, d'ailleurs, que le sulfure de carbone doit être manié avec précaution.

Le docteur Gannal m'écrit qu'au sulfure de carbone il préfère l'acide chlorhydrique dont l'action est facile à expliquer.

L'acide chlorhydrique, vulgairement appelé « esprit de sel », se trouve chez tous les droguistes au prix de 25 ou 30 centimes le litre. On combat utilement un feu de cheminée en versant environ un demi litre dans le foyer, sur le charbon, et de préférence *sur les cendres*.

Sous l'effet de l'acide qui les décompose, le charbon et les cendres dégagent aussitôt une grande quantité d'acide carbonique, gaz essentiellement asphyxiant. Une autre partie de l'acide est volatilisée et sa vapeur est elle-même un puissant agent d'extinction.

En outre, cette vapeur acide agissant sur les plâtres des cheminées en détache les plaques de suie, ce qui produit un excellent ramonage.

D.

DEMANDES D'EMPLOIS

Famille française recom. tout particulièrement institutrice allem. dipl. enseign. parfait. le français, sach. anglais, très b. music. p. donner leçons. Réf. verbales. — N. *Pot-au-Feu*.

Jeune homme 15 ans, très gentil, famille très recom. dem. place, ferait serv. groom. Réf. verbales. Ecrire A. B. *Pot-au-Feu*.

Cuisinière faisant bon. cuis. bourg. 12 ans même maison environs de Paris. Prétentions modestes. Ferait ménage. Ecr. D. M. *Pot-au-Feu*.

Vve 32 ans, faisant bon. cuis. ordinaire. Très recommandable. Ecrire C. *Pot-au-Feu*.

Valet de ch. 32 ans, conn. bien service de table. Rec. exception. Réf. verbales. L. *Pot-au-Feu*.

GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, PRÈS COGNAC (CHARENTE)

Grands vignobles et distilleries dans les divers crus de la région de Cognac

COGNAC & RHUM HYGIÉNIQUES OXYOZ

Les seuls purifiés au moyen de l'oxygène et de l'ozone

Par Wm SAINT-MARTIN (Système breveté S. G. D. G.)

Les liquides alcooliques, en raison de leurs qualités stomachiques et toniques, jouent un grand rôle dans l'alimentation, et il est peu d'hygiénistes qui aient jamais songé à en proscrire l'usage. Il est vrai qu'il se sont élevés contre l'abus qu'on peut en faire, mais chacun sait, qu'en dépit des moralistes les plus sévères et des hygiénistes les plus convaincus, on abuse de toutes choses, même des meilleures.

Certainement, parmi les liquides alcooliques mis journellement en vente, il s'en trouve, même sous les étiquettes les plus pompeuses, dont la qualité laisse souvent à désirer. Sans parler des mélanges innombrables qui passent dans la consommation et exercent des ravages terribles dans les constitutions et les intelligences de ceux qui en font usage, tous les cognacs, quelles que soient leur pureté et leur qualité, tiennent en suspens des éléments toxiques que, jusqu'à présent, la science s'était reconnue impuissante à éliminer. Ce problème vient d'être résolu et il a été constaté par de nombreuses expériences et des analyses sévères que les liquides alcooliques mis en contact immédiat avec l'oxygène et l'ozone perdaient toutes leurs qualités nocives.

Aussi croyons-nous pouvoir recommander, sans crainte d'être contredit, le *Cognac hygiénique Oxyoz*. Ce cognac n'est pas une liqueur de fantaisie, composé d'alcool et de produits divers, comme celles que des industriels plus inventifs que consciencieux offrent malheureusement trop souvent au public. (Consulter l'analyse ci-dessous).

ANALYSE DU COGNAC HYGIÉNIQUE OXYOZ <i>Traité par Wm SAINT-MARTIN</i> AU MOYEN DE L'OXYGÈNE ET DE L'OZONE		Avant traitement	Après traitement	OBSERVATIONS
Substances inoffensives	Alcool 0/0 en vol. à 15° . .	44°7	44°7	Les aldéhydes et le furfural sont des corps éminemment toxiques; leur présence dans les produits alimentaires, eaux-de-vie, cognac, etc., doit être évitée autant que possible. L'influence de l'oxygène, qui a supprimé presque totalement l'aldéhyde dans les cognacs soumis à notre examen a donc été salutaire, et a donné un cognac infiniment moins toxique. LÉON PADE, Directeur du Laboratoire de la Bourse de Commerce, 42, rue du Louvre, PARIS. <i>Paris, le 1^{er} Septembre 1894.</i>
	Extrait sec à 100° p. litre.	9°48	9°45	
	Sucre réducteur	7.17	7.06	
	Acidité calculée en acide acétique.	0.85	0.75	
Substances toxiques	Aldéhydes	0.101	0.008	
	Furfural	0.006	0.004	

MARQUE des QUALITÉS	PRIX DE VENTE <i>Droits payés dans Paris</i>								
	Bouteilles	1/2 Bouteilles	1/4 de Bouteilles	1/8 de Bouteilles	par Caisse de 12 Bout.		Bouteilles	1/2 Bouteilles	1/8 de Bouteilles
S ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ FINE CHAMPAGNE	4.75	2.60	1.60	1 »	57 »	Rhum vieux supérieur.	3 50	2 »	0.75
15 ANS	5.75	3.15	1.80	1.15	69 »	Rhum extra vieux supérieur. . .	6 »	3.25	1.10
20 ANS	6.75	3.60	2.10	1.30	81 »				
25 ANS	7.75	4.15	2.30	1.40	93 »				
30 ANS	9 »	4.75	2.60	1.55	108 »				
35 ANS	11.50	6 »	3.25	1.90	138 »				
Gde CHAMPAGNE	16 »	8.25	4.40	2.45	192 »				
40 ANS	22 »	11.25	5.85	3.20	264 »				
	30 »	15.25	7.90	4.20	360 »				
	40 »	20.25	10.40	5 50	480 »				

Pour renseignements, s'adresser à notre dépositaire

E. JACCARD

17, boulevard de la Madeleine, PARIS

M^{on} CLEMENS & PETERSEN

PROPRIÉTAIRES A MALAGA

Pour les Commandes, s'adresser à

E. JACCARD, Dépositaire

17, Boul. de la Madeleine

XÉRÈS, PORTO, MALAGA, MADÈRE

La Caisse de 12 Bouteilles assorties, 30 fr.

Fûts de 16 lit. Fûts de 32 lit.

XÉRÈS	43.50	86 »
PORTO	45.50	92 »
MALAGA	31 »	61 »
MADÈRE	36.50	72 »

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

VINS BLANCS SUISSES

ESSENTIELLEMENT DIURÉTIQUES

YVORNE la bouteille 3. »»

MONT D'OR la bout. 3.50

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

Se trouvent dans les grands Restaurants de Paris :
Maison Dorée, Château de Madrid, Maxim's. etc.
En vente dans les maisons Dubonnet
et au dépôt principal :

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

LA PRÉTUBERCULOSE

La prétuberculose est, le mot le dit clairement, la période qui précède la tuberculose, période à symptômes facilement observables, à marche lente, très lente, si lente qu'il est toujours possible, à cette période, d'arrêter l'éclosion de la tuberculose.

La prétuberculose est caractérisée par des troubles dans l'appétit qui devient moins vigoureux, plus capricieux; dans la digestion qui se fait plus lente et s'accompagne de maux de tête, et surtout par un amaigrissement plus ou moins marqué qui est, principale-

ment chez les tempéraments robustes, le seul symptôme appréciable de la prétuberculose.

Pour rendre la vigueur primitive aux affaiblis et les mettre hors de l'atteinte du bacille tuberculeux, il suffit de les soumettre un mois ou deux à l'usage quotidien du *Vin Désiles*, qui, stimulant, tonique, apéritif, dépuratif, fait disparaître les troubles de la digestion, active la circulation et rend l'embonpoint avec la fraîcheur et la force.

D^r ALÈQUE.

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

ADJUDICATIONS

PROPRIÉTÉ à PARIS, 6 et 8, r. de la COMÈTE (7^e A ADJ. s. 1 ench. ARR.). Cce : 1.039 m. M. à p. 100.000 fr. Ch. des Not. de Paris, le 26 nov. 95. S'adr. à M^e VINCENT, Notaire, 183, boul. St-Germain.

MAISON à PARIS, 104, rue de l'ABBÉ-GROULT. Cce : 250 m. R. : 3.150 fr. M. à p. 30.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 26 nov. 95. S'adr. à M^e BOURDEL, Notaire, 30, rue Beuret.

MAISON D'ANGLE à PARIS, 1, Pl. MONGE et 74, rue MONGE. R. : 13.130 fr. M. à p. 180.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 3 déc. 95. S'adr. à M^e VINCENT, Notaire, 183, boul. St-Germain.

MAISON à PARIS, 53, rue ST-ROCH. Rev. brut : 13.420 fr. M. à p. 175.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 3 décembre 95. S'adr. à M^e VINCENT, Notaire, 183, boul. St-Germain.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, ongles-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25; la 1/2 boîte, 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.

HUITRES

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

ALIMENT DES ENFANTS "PHOSPHATINE FALIÈRES"



SPÉCIALITÉ

FOURNEAUX JOUETS POUR FILLETES CUISANT TRÈS BIEN

Batterie de Cuisine pour enfants
EN CUIVRE MARTELÉ, FER BATTU ET ÉMAIL

Dépôt des *Chauferettes* Lefranc

Anc^{ne} M^{on} LAUGELOT, 11, Boul. du Temple, Paris

L. PELOUZE, Successeur

LESSIVE-IRIS

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

AVIS AUX GOURMETS

Louis KAH & C^{ie}

BOUCHERS-CHARCUTIERS à DINGSHEIM
(PRÈS STRASBOURG)

VÉRITABLES SAUCISSES & CERVÉLAS DE STRASBOURG

Jambon, Lard et Choucroute du Pays

Tous Produits garantis de premier choix

ENVOI PAR COLIS POSTAUX

Prix courant franco sur demande

Le Gérant : A. DESBOIS.

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

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

Organes des Pêcheurs à la ligne
 Bi-Mensuel, 5 FR. PAR AN
 12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

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

CAPSULES DERBECQ
 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 DANS TOUTES LES BONNES PHARMACIES
 et chez DERBECQ, 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)



JOUET NATIONAL

BÉBÉ JUMEAU

8, rue Pastourelle, 8

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES

AVIS Le BÉBÉ JUMEAU ne s'obtient
 que difficilement : dans certaines
 maisons il faut absolument l'exiger et sur-
 veiller rigoureusement la marque.

Cette difficulté s'explique par le bénéfice
 plus grand que laissent à ces maisons des arti-
 cles peu connus, d'une fabrication moins chère
 et souvent même fournis par l'étranger.

En exigeant le BÉBÉ JUMEAU vous êtes
 assuré d'avoir « la première marque fran-
 çaise », certain de posséder un Bébé qui a :
Beauté — Solidité — et dont le prix ne peut
 varier puisqu'il est très connu commercialement.

CRÉATION NOUVELLE :

BÉBÉ JUMEAU PHONOGRAPHE prononçant 35 mots!!

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 À LA MINUTE**.

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

POMMADE DERMATIQUE MOULIN



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

ÉCOLE DE CUISINE fondée en 1890

TRAITÉ PRATIQUE DE CUISINE BOURGEOISE
 (2^e édition. — Prix franco par la poste : 4 fr.)

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

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

PURGEZ-VOUS SANS COLIQUES

sans épreintes, sans constipation consécutive,
 avec le **SEL DESOPILANT DE QUINDRE**
 0⁷⁵ la Boîte. — Ph^{ie} MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.

Les Maux d'Estomac

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

NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison
 immédiate par les **Pilules Antinévralgiques du D^r CRONIER**
 Boîte : 3 fr. (envoi fr.). — Ph^{ie} 23, Rue de la Monnaie, Paris.

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

VELOUTINE

POUDRE DE RIZ spéciale préparée au Bismuth
 HYGIÉNIQUE, ADHÉRENTE, INVISIBLE (Seule Récompensée à l'Ex- position Universelle de 1889)
Ch. FAY, Inventeur, 9, r. de la Paix, Paris
 Et chez tous les Coiffeurs et Parfumeurs.

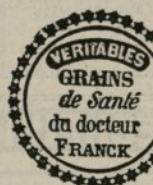
EXPÉDITION DE MARÉE & COMESTIBLES

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.

A. GUÉROULT

9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)



PURGATIFS ET DÉPURATIFS

CONSTIPATION, MIGRAINE, CONGESTIONS, etc.

Très contrefaits et imités sous d'autres noms

EXIGER les VÉRITABLES

avec l'étiquette ci-jointe en 4 couleurs

et le nom du **Docteur FRANCK**

1⁵⁰ la 1/2 boîte (50 gr.). 3⁵⁰ la boîte (105 gr.)

TOUTES LES PHARMACIES.

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE

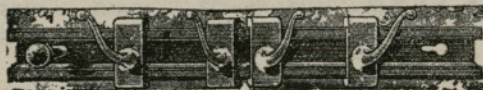
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT VINGT-DEUX Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

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



NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE

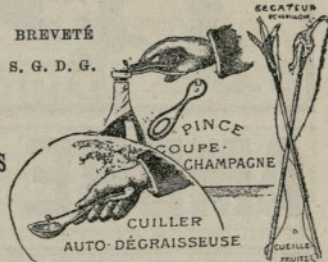
A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ
 S. G. D. G.

16, Cour des
 Petites-Ecuries

« PARIS »

TÉLÉPHONE



ROYAL WINDSOR

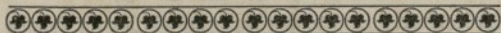
LE CÉLÈBRE RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



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

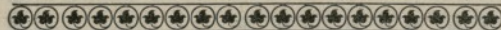
SI OUI, employez le
ROYAL WINDSOR
Ce produit par excel-
lence rend aux Cheveux
gris la couleur et la
beauté naturelles de la
jeunesse. Il arrête la
chute des Cheveux et
fait disparaître les Pel-
licules. Résultats ines-

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.



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.



CH. JUX

74 Boulevard Confiseur
de Reuilly.
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café
Citron et Orange.

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

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX

FRÈRES MARISTES

de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme).

Cette solution est employée avec succès pour combattre les *Scrofules*, la *Débilité générale*, le *Ramollissement* et la *Carie des os*, les *Bronchites chroniques*, les *Catarrhes invétérés*, la *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^{ms} CHRYSOGONE
Envoi franco. — Dépôt dans les Pharmacies.

A. JAECCI

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

Charbons

de toutes sortes

ET BOIS DE CHAUFFAGE

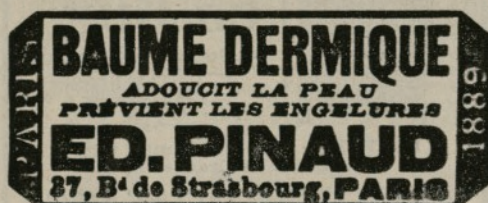
TÉLÉPHONE

E. MATIGNON & C^{ie}

Ancienne Maison

FELIX DEHAYNIN

PARIS — 40, Rue de Flandre — PARIS



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

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

BEC AUER

Paris, 151, rue de Courcelles

BREVETÉ S. G. D. G.

Représentants dans toutes les grandes Villes de France

(ÉCLAT - ÉCONOMIE - HYGIÈNE)

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

TAPIOCA-BOUILLON

Chez **BOUDIER**

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

et dans les bonnes maisons d'Épiceries et de Comestibles.

POTAGE GRAS TOUT PRÉPARÉ (à l'état sec)

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

Ce produit est indispensable dans tous les ménages :

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

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

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

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

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

PRIX

En petites cartouches de 1 potage	1 fr. 90	En boîtes de fer blanc de 25 potages	4 fr.
Le paquet de 10 cartouches . . .		En 1/2 " " 12 " "	2 fr.

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

AVIS AUX GOURMETS
LOUIS KAH & C^{IE}
 BOUCHERS-CHARCUTIERS à DINGSHEIM
 (PRÈS STRASBOURG)
VÉRITABLES SAUCISSES & CERVÉLAS DE STRASBOURG
 Jambon, Lard et Choucroute du Pays
 Tous Produits garantis de premier choix
 ENVOI PAR COLIS POSTAUX
 Prix courant franco sur demande

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

CAPSULES DERBECQ
 à la **GRINDELIA ROBUSTA**

Toux
 nerveuse,
 Asthme, Emphyseme
 Coqueluche, Influenza
 Laryngites, Bronchites aiguës

4 FR. LE FLACON.
 6 Capsules en 24 heures, 3 au moment du repas.

SE TROUVE DANS TOUTES LES BONNES PHARMACIES
 et chez **DERBECQ, 24, Rue de Charonne, 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**

Piolet
 Parfumeur

**SAVON ROYAL
 DE
 THRIDACE**

SAVON VELOUTINE

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

Organe des Pêcheurs à la ligne
 Bi-Mensuel, 5 Fr. PAR AN
 12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

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 reconstituant des enfants par excellence — **LE PERDRIEL & C^o PARIS.**



PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

**SPECIALITÉ DE TERRINES
ET PATÉS DE FOIES DE CANARD**
Aux Truffles du Périgord

Ayant obtenu les récompenses suivantes aux Expositions :

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

M^{ME} LEOTY

CORSETS

8, Place de la Madeleine, 8
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.)

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



SPECIALITÉ

FOURNEAUX JOUETS POUR FILLETES

CUISANT TRÈS BIEN

Batterie de Cuisine pour enfants
EN CUIVRE MARTELÉ, FER BATTU ET ÉMAIL

Dépôt des Chauffeuses Lefranc

Anc^{ne} Mon LAUGELOT, 11, Boul. du Temple, Paris

L. PELOUZE, Successeur

65, BOULEVARD
RICHARD-LENOIR
PARIS

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

A. Frenais