

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 : Pommes de terre Georgette.

Recettes : Potage à l'oignon — Gâteau à la casserole — Ragoût d'oie aux navets.

Novembre gastronomique (première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le secret du café Turc.

Variétés : Pour l'arbre de Noël.

Chiffons.

Courrier.

COURRIER

Giovanna. — Pour les quenelles de poisson : piler à cru 250 gr. de poisson, ajouter 150 gr. de pannade, 4 jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, 100 gr. de beurre. Passer au tamis. Ajouter 1/4 de litre de crème en montant petit à petit le mélange. Etendre sur une table farinée, et diviser en boulettes qu'on fait pocher 2 ou 3 minutes à l'eau bouillante.

Capitaine d'artillerie. — Pour les filets de sole Orly, veuillez relire nos indications et les suivre mathématiquement. Vous formez un anneau avec le filet; vous le tenez de façon que le point où les deux extrémités du filet se recouvrent se trouve au sommet de l'anneau... au zénith, si vous voulez. Vous enfillez alors avec la brochette, de façon que celle-ci s'écarte peu de la tangente.

Un de nos abonnés, propriétaire aux environs de Paris, dispose encore chaque jour de quelques litres de lait, dont il garantit la pureté et qu'il peut faire distribuer à domicile à raison de 60 centimes le litre. Ecrire au *Pot-au-Feu* aux initiales E. P.

B. — La recette du tournedos Rossini a paru le 1^{er} février 1894 — La recette de cet entremets paraîtra prochainement — Bonne note est prise pour ces petites entrées.

J. B., à Châlons. — Nous comptons donner bientôt cette recette.

Boulogne-sur-Mer. — Vifs remerciements. Une recette de soufflé au chocolat a paru en 1893 — Nous vous renseignerons prochainement pour la charlotte.

L. de R. — Pour la poule au riz, fonder une casserole comme pour un braisé; faire suer la poule 2 ou 3 minutes et mouiller à mi hauteur avec du bouillon blanc. Cuire à couvert pendant un temps qui varie de 1 à 3 heures, suivant l'âge de la poule. Passer, dégraisser soigneusement. Mouiller 1/2 livre de riz avec 1 litre de bouillon; faire partir à plein feu, pendant 3 ou 4 minutes, couvrir et laisser au four 20 minutes sans remuer.

De G. — La crème express de Jux a obtenu une médaille d'or au concours international culinaire et d'alimentation à l'Exposition universelle de Bordeaux de 1895. Ce produit est précieux pour improviser rapidement un entremets. Il suffit de jeter dans le lait bouillant une certaine quantité de granules à la vanille, au café ou au chocolat. Vous laissez cuire cinq ou six minutes, vous passez au dessus du moule ou des petits pots à crème, et c'est fini. Quand le tout est froid, la crème est absolument prise, et d'un goût très agréable.

De B. — Pour toutes les fournitures d'un dîner, adressez-vous à la maison Georges Wehr, 24, rue Mondétour.

Vienne. — Evidemment, on peut remplacer le céleri ordinaire par du céleri rave, par des carottes, des navets, enfin, par tout ce que l'on veut. Mais alors on s'y prend autrement, et ce n'est plus la recette. Nous vous rappelons qu'il nous est impossible de répondre par lettre à toutes les demandes qui nous sont adressées.

J. G. — Vous avez plus d'avantage à acheter le museau de bœuf tout préparé, tel qu'on le trouve chez tous les marchands de salaisons.

PURÉE & FARINE
de Marrons
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETS
Vendu en Pots élégants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Compagnies
Demandez un Échantillon d'essai GRATUIT
Joignez 0,20 pour port, et 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 Hygiénique.
PARFUMS, SAVONS, EAUX DE TOILETTE
38, Rue d'Enghien, Paris.

LA DIAPHANE
LA DIAPHANE
LA DIAPHANE

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

86,000 PIANOS 86,000
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

14 bis, Boulev. 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

La
Porcelaine Haviland

Dépôt à Paris, 60, Faubourg Poissonnière

EST MARQUÉE

H&O
FRANCE

Haviland & Co
Limoges.

Récompense de 16.600 fr. — Médaille d'OR

QUINA LAROCHE
ÉLIXIR VINEUX

Affections de l'Estomac, Anémie,
Croissances difficiles,
Fièvres et Suites de Fièvres, etc., etc.

PARIS, 22 & 19, RUE DROUOT & PH^{ne}.

ARÔME
PATRELLE

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

JAMBONS
COLEMAN

MARQUE
"GENUINE"



4
MÉDAILLES
D'OR
2
GRS DIPLÔMES
D'HONNEUR

EXIGER LA MARQUE "GENUINE"

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 en fera la demande par lettre affranchie.

VALS

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

Très agréables à boire. Une Bouteille par jour.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE des EAUX & VALS, Artoche.

Envoi dire t contre manda-postal

15 fr. la caisse de 24 bouteilles } prises à Vals.
20 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 PILVORE DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.



POMMES DE TERRE GEORGETTE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les pommes de terre Georgette ont été créées au restaurant Paillard, par M. Mourier, aujourd'hui propriétaire du restaurant Maire, à l'époque où l'on jouait au Vaudeville *Georgette*, de Sardou. Elles valurent à un maître d'hôtel — qui ne les avait pas inventées — l'honneur d'être engagé par M. Vanderbilt, aux appointements de 10,000 dollars par an.

Ce sont des pommes de terre cuites au four que l'on vide complètement, de manière à ne laisser que la peau, et que l'on remplit avec queues d'écrevisses, huîtres, truffes, champignons, et une sauce au velouté. On les sert généralement comme hors-d'œuvre chaud après le potage.

Leur préparation, en apparence très compliquée, présente, au fond, peu de difficultés. On peut dire que la plus grande complication réside dans la nécessité d'employer plusieurs casseroles.

Proportions

Pour 6 belles pommes de terre :

36 ou 48 écrevisses ;

36 ou 48 huîtres ;

125 grammes de champignons ;

150 — de truffes ;

200 — de beurre fin ;

1 décilitre de vin blanc ;

2 — de crème ;

1 verre à madère de cognac ;

20 grammes de farine ;

2 jaunes d'œufs ;

Une pincée d'épices et une pointe de Cayenne.

Les pommes de terre

Je prends de grosses pommes de terre de Hollande, de forme allongée, aussi régulières, et à peau aussi nette que possible. Je les lave, les brosse, et les fais cuire au four.

Quand les pommes de terre sont cuites, et pendant qu'elles sont chaudes — afin de les vider plus facilement — je découpe un couvercle sur environ deux tiers de leur surface. Puis, à l'aide d'une cuiller à café, je les vide en ayant soin de ne pas les percer, et j'enlève ce qui est adhérent au-dessous du couvercle.

Je mets de côté les pommes de terre et leur couvercle. Quant à l'intérieur, il ne me servira pas ; j'ai la ressource de l'employer pour un potage ou une purée.

Pendant la cuisson des pommes de terre, je prépare la garniture.

Les écrevisses

Je commence par les écrevisses : j'en prends 36 ou 48 suivant leur grosseur. Je choisis les six plus belles qui seront servies entières, et je les trousse : elles sont moins fragiles maintenant que quand elles seront cuites.

Je prépare le court-bouillon suivant :

1/4 de litre de vin blanc ;

1/4 — d'eau ;

1 verre à madère de cognac ;

15 grammes de sel ;

15 grains de poivre ;

2 clous de girofle ;

1 feuille de laurier ;

1 brin de thym ;

2 oignons moyens, coupés en petits morceaux ;

- 1 carotte coupée de même;
- 1 bouquet de persil;
- 1 feuille d'estragon.

Je fais bouillir, et quand l'ébullition est déclarée, j'y mets vivement les écrevisses, après avoir enlevé le boyau de la queue. Je couvre la casserole, et je laisse cuire pendant 6 ou 8 minutes à feu très vif. Je retire alors du feu, et je laisse les écrevisses refroidir dans la cuisson pendant environ une demi-heure, afin qu'elles s'imbibent bien. Il est donc bon de les préparer d'avance.

Quand les écrevisses sont refroidies, je les décortique, à l'exception des six écrevisses troussées que je laisse dans le court-bouillon. Je mets de côté les queues, et je prends les carcasses pour faire du beurre d'écrevisses.

Le beurre d'écrevisses

Je pile ces carcasses dans un mortier. Quand elles sont bien broyées, j'ajoute 50 grammes de beurre et je pile encore jusqu'à ce que j'obtienne une espèce de pomade.

Je mets alors cette purée dans une casserole, et j'ajoute le court-bouillon préalablement passé, n'en gardant que la quantité nécessaire pour laisser baigner les écrevisses troussées.

Je fais chauffer, et, à première ébullition, je passe dans un torchon qu'il est bon de tordre à deux pour obtenir un jus aussi coloré que possible.

Je laisse reposer ce jus. Le beurre rougi par les écrevisses va surnager peu à peu à la surface, et je l'emploierai tout à l'heure pour finir la sauce.

Les champignons

Les champignons étant pelés, je ne les lave qu'au moment de les employer. Si je les lavais d'avance, ils noirciraient. Je les coupe en deux, puis je les détaille par le

travers en petites tranches de 2 ou 3 millimètres d'épaisseur.

Dans une petite casserole, je mets : 1/2 décilitre de vin blanc, autant d'eau, 20 grammes de beurre, un peu de jus de citron et une pincée de sel. A première ébullition, j'ajoute les champignons, et je laisse à casserole couverte jusqu'à la reprise de l'ébullition. Je retire alors du feu et je mets de côté.

Les huîtres

Il est essentiel d'employer des huîtres bien fraîches, ayant gardé toute leur eau.

Dans une petite casserole, je mets les huîtres détachées de leur coquille et toute leur eau. Je chauffe, et, à première ébullition, je retire la casserole sur le coin du fourneau. Je la couvre, et je laisse les huîtres *pocher* pendant 3 ou 4 minutes.

Je prends alors les huîtres une à une, j'enlève la partie dure par laquelle elles tiennent à la coquille, ainsi que la barbe noire qui les entoure. Puis je verse les huîtres et leur cuisson dans la casserole aux champignons.

Les truffes

Je coupe les truffes en lames épaisses de 2 ou 3 millimètres et je les mets dans la casserole qui m'a servi pour les huîtres avec le reste du vin blanc — soit 1/2 décilitre, — le verre à madère de cognac, sel et poivre. Je fais chauffer à feu vif, à casserole couverte, et je laisse bouillir 2 minutes.

Après quoi, je verse le tout dans la casserole où sont les huîtres et les champignons.

La sauce

Tous ces divers éléments peuvent être préparés d'avance.

Un quart d'heure environ avant de servir, je prends une casserole pouvant con-

tenir environ un litre, dans laquelle je fais fondre 50 grammes de beurre. Quand ce beurre est fondu, je retire la casserole du feu, et j'ajoute 20 grammes de farine, en mêlant bien avec la cuiller de bois.

Je remets un instant sur le feu, en mêlant toujours, et en évitant de laisser roussir la farine.

Dès que le beurre et la farine sont bien amalgamés, j'ajoute, en la passant, la cuisson des huîtres, des truffes et des champignons qui se trouvent dans la même casserole, ainsi que la moitié environ du court-bouillon des écrevisses, en réservant, bien entendu, le beurre rouge qui flotte à sa surface. Puis, je chauffe, en remuant avec la cuiller de bois, jusqu'à ébullition. (Le reste du court-bouillon ne me sert pas).

Au premier bouillon, j'ajoute, peu à peu, et en tournant, la crème dans laquelle j'ai dû auparavant délayer les jaunes d'œufs. Je lisse bien la sauce avec le fouet, et je laisse bouillir environ une minute, de façon que la sauce soit crémeuse.

J'ajoute alors la garniture, c'est-à-dire les huîtres, les queues d'écrevisses, les champignons, les truffes, et je les laisse se réchauffer un instant, en évitant de faire bouillir la sauce, ce qui ferait tout durcir.

Puis j'ajoute les épices et le Cayenne, le reste du beurre, soit environ 80 grammes, ainsi que le beurre d'écrevisses, que je laisse fondre en vannant la casserole hors du feu.

Pour servir

Cinq minutes avant de servir, je remplis les pommes de terre avec ce mélange en le répartissant également. Je pose le couvercle dessus et je mets au four une ou deux minutes pour bien réchauffer.

Pour servir, je range les pommes de terre sur une serviette en séparant chaque pomme de terre de ses deux voisines par une écrevisse entière.

MAZARIN.



POTAGE A L'OIGNON

Il y a de nombreuses recettes de soupe à l'oignon. Beaucoup comportent du fromage, une liaison à l'œuf, de la crème, etc. La recette que nous donnons aujourd'hui est, peut-être, la plus simple de toutes. Elle fournit un potage maigre léger, agréable, très économique et d'une digestion facile.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

250 grammes d'oignons blancs ;

100 — de beurre ;

30 — de farine ou 3 cuillerées

rases ;

1 litre et demi d'eau chaude ;

1 feuille de laurier ;

6 tartines de pain ordinaire ;

15 grammes de sel.

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Temps nécessaire : $3/4$ d'heure.

L'oignon

Epluchez les oignons, coupez-les en quatre quartiers, par conséquent sur leur hauteur, comme pour une pomme.

Cette façon vous permet d'enlever avec facilité les parties dures qui se trouvent à chaque extrémité de ces quartiers, et surtout vers le côté de la tige.

Emincez ensuite très finement chaque

quartier en le coupant par le travers. Il faut couper l'oignon le plus également possible, pour qu'il cuise uniformément.

Ayez une casserole remplie d'eau bouillante, jetez-y les oignons émincés et faites bouillir à bon feu pendant *sept ou huit minutes*.

Egouttez-les parfaitement dans une passoire, après quoi vous les faites revenir de la façon suivante.

Pour faire revenir

Prenez une casserole de la contenance de deux litres, en fer émaillé de préférence.

Mettez-y 60 grammes de votre beurre — par conséquent un peu moins des deux tiers. — Ajoutez les oignons bien égouttés, avec une bonne pincée de sel.

Posez la casserole sur un feu doux, et laissez « revenir » tranquillement, et tout le temps à découvert, en remuant fréquemment avec la cuiller. L'oignon doit prendre une jolie teinte dorée, mais cet effet ne s'obtient que vers la fin de la cuisson, et il faut bien compter *20 minutes* pour cela.

J'insiste sur la nécessité d'avoir un feu très doux, pour que le beurre ne brûle pas.

A mi-cuisson, saupoudrez les oignons du sucre en poudre qui, faisant un léger caramel, aide encore à les colorer. Surveillez attentivement votre casserole à partir de ce moment, afin que l'oignon ne brûle pas par places.

Il n'y a pas lieu, cependant, de vous émouvoir si le fond de la casserole brunit légèrement en de certains endroits.

Ce qui importe, c'est de ne pas laisser noircir l'oignon, parce qu'alors il est brûlé et communique un goût âcre à tout le potage.

Pendant que l'oignon cuit ainsi, vous avez le temps de préparer vos croûtes.

Les croûtes

Coupez sur le pain de table ordinaire des tartines épaisses à peu près d'un centimètre, et grandes environ comme la moitié de la main ; cela dépend un peu des dimensions de pain employé. Laissez-y leur croûte.

Faites sécher ces tartines au four modéré, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et absolument croustillantes comme des biscottes.

Retirez-les du four et laissez-les refroidir ; après quoi vous les beurrerez largement avec le reste du beurre et les saupoudrerez chacune d'une pincée de bon poivre frais moulu.

Il doit être temps maintenant de retourner à l'oignon pour y mélanger la farine.

La farine

Donc, l'oignon étant coloré au point indiqué tout à l'heure, saupoudrez-le avec la farine.

Remuez pour bien mélanger et laissez cuire *2 minutes* sur le même feu doux. Versez alors — toujours peu à peu pour commencer — l'eau chaude, en tournant avec la cuiller de bois pour délayer le tout.

Quand toute l'eau est versée, posez la casserole sur un feu plus vif, et tournez jusqu'à l'ébullition afin d'éviter que la farine se lie partiellement au fond de la casserole.

Dès que le liquide a commencé à bouillir, retirez la casserole sur le coin du feu ; ajoutez la feuille de laurier, une pincée de poivre et le sel.

Laissez bouillotter ainsi pendant *une dizaine* de minutes.

Vous pouvez alors servir.

Pour servir

Avec une cuiller, enlevez légèrement, tandis que le liquide bouillotte encore sur

le feu, l'écume qui a pu s'amasser à la surface; retirez aussi la feuille de laurier, et goûtez pour vous assurer si le sel est suffisant.

Mettez les croûtes beurrées dans la soupière; versez dessus le potage, et servez immédiatement.

MAZARIN.

POUR L'ARBRE DE NOËL

Une très jolie façon d'orner l'Arbre de Noël consiste à suspendre à ses branches de petites guirlandes ou des touffes de feuilles givrées.

Voici un procédé très simple pour obtenir de jolis cristaux :

Prenez des brindilles de sapin, de buis, et les plus légères que vous puissiez trouver, et attachez-les à un réseau de ficelles tendues à travers l'ouverture d'un baquet profond dans lequel elles doivent rester suspendues.

Mettez une livre d'alun dans le baquet, et versez dessus quatre litres et demi d'eau bouillante.

Les brindilles doivent tremper complètement dans ce liquide.

Laissez reposer toute la nuit sans y toucher; et, le lendemain matin, enlevez soigneusement les brindilles. Vous les trouverez étincelant de menus cristaux ressemblant aux diamants. Ce phénomène provient de ce que l'eau chaude dissout une plus grande quantité d'alun que le même volume d'eau froide.

Les guirlandes doivent être tressées avant d'être cristallisées, car on fait facilement sauter les cristaux en les manipulant.

Plus les brindilles sont fines, mieux elles prennent les cristaux.

Ayez soin qu'elles ne touchent pas aux côtés du baquet, qu'elles ne se touchent pas entre elles et que la ficelle soit solidement attachée.

Menus

POMMES DE TERRE GEORGETTE
CARRY DE POULET
COTELETTES DE MOUTON SUR PURÉE SOUBISE
PATÉ DE GIBIER
SALADE
SOUFFLÉ DE MARRONS

POTAGE CRÉCY
FILETS DE SOLES MORNAY
GIGOT BRAISÉ AU MADÈRE
GRIVES ROTIES
GALANTINE DE DINDE
ENDIVES GLACÉES AU JUS
CROQUETTES DE RIZ

MULET GRILLÉ
RAGOUT D'OIE AUX NAVETS
ÉPAULE DE VEAU ROTIE
MACARONI AU GRATIN
POMMES AU BEURRE

POTAGE A L'OIGNON
COQUILLES DE POISSON
FOIE DE VEAU PIQUÉ BRAISÉ SUR PURÉE
DE CHICORÉE
PINTADE ROTIE
SALSIFIS FRITS
CRÈME RENVERSÉE

PETITS MERLANS AU GRATIN
BLANQUETTE DE VEAU
OIE ROTIE AU FOUR
PURÉE DE MARRONS
COMPOTE DE POIRES VANILLÉE

POTAGE AMBASSADEUR
PETITES CAISSES AUX HUITRES
SALMIS DE BÉCASSES
GIGOT DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON
POULARDE ROTIE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
CROUTES A L'ANANAS

TARTINES DE CAVIAR
FRITOT DE CERVELLES
COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRE
ROSBIF FROID
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS
GATEAU A LA CASSEOLE

POTAGE PURÉE DE HARICOTS ROUGES
BARBUE A LA PARMESANE
POULE AU POT A L'ITALIENNE
ALOYAU ROTI
CÈPES A LA BORDELAISE
POMMES CHANOINESSE



DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite de Dantzig est fort chère : 8 et 9 fr le kilo. La truite de Russie a cessé d'arriver.

Turbot et barbie : 3 fr. et 3 fr. 25 le kilo.

La sole a beaucoup diminué : 3 fr. 50 le kilo.

Toujours de bons merlans à 1 fr. 75 le kilo. — On ne voit plus de gros maquereaux ; le petit vaut 40 cent.

Le mulot est assez abondant : 3 fr. 50 le kilo le petit ; 4 fr. le gros — Bar : 5 à 6 fr. le kilo.

Belles dorades : 2 fr. à 2 fr. 50 pièce.

Très peu de harengs sont laités : 15 cent. pièce.

Langoustes et homards : 4 fr. 50 le kilo.

Les coquilles Saint-Jacques, dont ce devrait déjà être la pleine saison, sont encore peu abondante : 25 cent. pièce.

Crevette rose : 12 à 16 francs le kilo — Crevette grise : 2 fr. la petite ; 4 fr. la grosse.

Eperlans : 2 fr. le kilog. — Goujons 5 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Poulets : 2 fr. 50 à 4 fr.

Poulardes : 8 à 10 fr. — Chapons 9 à 12 fr.

Pintades : 3 fr. 75 à 4 fr. 25.

Dindonneaux de ferme : 7 à 12 fr. — Dindes de Houdan : 10 à 18 fr.

Les bons canetons deviennent de plus en plus rares. Nantais : 6 à 7 francs. Rouennais : 7 à 9 fr.

Les grives sont abondantes : 60 à 75 cent. la pièce.

Oies superbes : 80 et 90 cent. la livre.

Les perdreaux augmentent : 3 à 4 fr. — Les faisans sont toujours bon marché ; Coqs : 5 fr. à 6 fr. 50 ; Poules : 4 fr. à 5 fr. 50.

Lièvres de pays : 7 et 8 fr. — Lapins de garenne : 2 fr. à 2 fr. 50.

Cuissot de chevreuil : 10 à 15 fr.

Les alouettes sont devenues rares : 4 fr. la douzaine. De même les ortolans : 1 fr. 50 à 2 fr. pièce. Ils valaient 50 centimes il y a quinze jours.

En revanche les bécasses sont très abondantes : 3 à 4 fr. en choix ordinaire : 4 à 5 fr. en choix extra.

Foies gras de Strasbourg : 8 à 9 fr. le kilo.

LÉGUMES

Les prix des légumes, qui augmenteront à la première gelée, n'ont guère varié.

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique valent de 40 cent. à 1 fr. 25 la livre. A 1 fr. ils sont bien.

Les beaux choux-fleurs sont chers : 60 cent. On en trouve de passables à partir de 30 cent.

Artichauts d'Afrique, pointus comme l'artichaut de Paris : 40 et 50 cent.

Choux de Bruxelles 30 et 40 cent. la livre.

Les endives ont baissé : 30 et 40 cent. la livre. Elles sont encore assez amères. Les crosnes restent chers : 60 cent. la livre.

Salsifis : 40 et 50 cent. la botte.

Les tomates augmentent tous les jours : 70 c. en belle qualité ; 30 et 50 cent. le rebut.

Les truffes du Périgord commencent à arriver : 14 à 18 fr. le kilo en choix extra.

Les champignons de Paris sont toujours chers : 1 franc à 1 fr. 25 la livre. On aperçoit quelques cèpes : 1 fr. 20 la livre en beau choix.

Bons cardons à partir de 1 fr. 25 le pied.

FROMAGES DE SAISON

Le Brie devient bon, ainsi que le Camembert.

On a toujours d'excellent Coulommiers fin.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

Romaine : 40 et 50 cent. le pied.

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

Barbe : 25 cent. la botte.

Mâche : 40 et 50 cent. la livre.

Pissenlit vert : 25 cent la livre ; demi-blanc : 35 cent. ; blanc : 60 cent. Le vert et le demi-blanc ne seront bons qu'après la gelée.

FRUITS

On n'a plus de beau chasselas à moins de 1 fr. 50 la livre — Même prix pour le gros raisin noir de Roubaix.

Nèfles : 20 à 50 cent. la livre.

Figues et noix sont finies.

C'est le plein moment des fruits exotiques : mangues, bananes, kakis, ananas. Les dattes sont excellentes. Les mandarines laissent à désirer.

Une Exposition Culinaire s'ouvre à Saint-Nazaire le 14 décembre. Nous sommes heureux d'annoncer à nos abonnés de la région que M. Colombié y fera plusieurs conférences.

GATEAU A LA CASSEROLE

CETTE bonne vieille recette de grand'mère procure, sans embarras dans la cuisine, facilement et à peu de frais, un gâteau dont la contexture tient le milieu entre la brioche et les gâteaux du Nord à pâte levée. Servi en même temps que des confitures, il fournit un bon dessert pour les déjeuners ; on l'utilisera de même pour un goûter d'enfants. Il est excellent aussi avec une tasse de chocolat.

Son prix de revient est de beaucoup inférieur à celui des gâteaux de ce genre qu'on trouve à Paris chez les bons pâtisseries-boulangers.

C'est pourquoi nous avons cru devoir donner des explications assez minutieuses pour son exécution ; elles sembleront peut-être superflues aux personnes habitant la campagne et qui sont au courant des précautions à prendre avec la pâte à base de levure, mais elles sont indispensables pour les débutantes en pâtisserie.

Le temps de manipulation est relativement court, et en somme, avec du soin, l'ensemble est des plus simples à réussir.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

250 grammes de farine ;

60 — de bon beurre frais ;

20 — de sucre ;

10 — de sel ;

10 — de levure de boulanger ;

1 décilitre de lait ;

2 œufs frais entiers.

Temps nécessaire : *trois heures*, dont deux heures pour faire lever la pâte.

La levure

La levure dont nous indiquons les proportions, dite « levure française » ou « levure d'Alfort » se présente sous l'aspect d'une sorte de mastic gris. On en trouve chez tous les boulangers des villes, et même à la campagne. Elle s'expédie facilement par la poste, mais ne se conserve pas.

Dans le cas où l'on n'en trouverait point chez son boulanger, il suffirait de lui demander la quantité de « levain » nécessaire pour produire le même effet que les 10 grammes de levure.

La levure anglaise en poudre ne donne pas le même résultat.

La pâte

Prenez une terrine en faïence de grandeur appropriée. Faites-la chauffer afin qu'elle soit parfaitement tiède.

Versez-y la farine, et posez la terrine au chaud sur le coin du fourneau pour amener la farine à la même température.

Pendant ce temps, faites chauffer le lait dans une petite casserole. Retirez-le du feu et faites-y fondre — toujours hors du feu — le beurre dont vous réservez la valeur d'une noix qui servira à graisser le moule. Délayez-y ensuite la levure.

Le beurre et la levure ayant refroidi le lait en fondant, le mélange doit être alors à peu près à la même température que la farine, c'est-à-dire tiède.

Prenez la terrine. Faites un trou ou « puits » au milieu de la farine, versez-y peu à peu le mélange de beurre fondu et le sel en délayant avec les doigts de la main droite. Prenez peu de farine à la fois, mais également, tout autour de votre puits, de façon à laisser une réserve de farine sèche qu'on n'épuise que progressivement, et seulement après avoir ajouté les œufs. La main droite seule, doit toucher la pâte,

tandis que la gauche reste intacte jusqu'à la fin.

Il faut que sous les doigts vous ne sentiez aucun grumeau.

Cassez alors le premier œuf dans votre puits. Battez-le bien dans la pâte, avec les doigts, en ramenant de la farine que vous y mélangez.

Ajoutez le second œuf, et battez et mélangez de même, en achevant d'épuiser votre farine sèche. Mélangez le sucre en même temps.

Maintenant, pendant au moins 10 minutes, il faut, toujours avec les doigts de la main droite seulement, battre cette pâte vivement en simulant l'action d'une fourchette battant les œufs d'une omelette.

Le mieux est de poser le fond de la terrine incliné sur la table ; on tient la terrine avec la main gauche, tandis que la main droite travaille.

Plus la pâte est battue et soulevée haut, plus elle emmagasine d'air, lève facilement et devient légère à la cuisson.

Quand la pâte file bien de la terrine aux doigts, comme un ruban et en se détachant des doigts, elle est suffisamment travaillée, et vous pouvez la mouler.

Le moule

Si vous avez un moule à charlotte ou à gâteau de riz de la dimension voulue prenez-le. Autrement, une simple casserole en fonte ou en fer blanc suffira. Le moule avec lequel la recette a été expérimentée mesure 17 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de haut. La pâte doit, en levant, presque tripler de hauteur ; il faut donc compter, en mettant la pâte dans le moule, que celui-ci doit rester aux $\frac{2}{3}$ vide, pour permettre à la pâte de lever à l'aise.

Faites tiédir le moule, beurrez-le avec le doigt et versez-y la pâte sans vous inquiéter de la lisser à la surface ; tout cela s'égalisera en levant.

Pour lever

Maintenant, ne laissez pas refroidir votre pâte, et mettez tout de suite le moule dans une étuve très douce, où il pourra recevoir la chaleur d'une façon égale. Il faut environ 35 degrés centigrades. Plus de chaleur est nuisible, parce que le beurre tourne en huile et que la pâte dessèche sans monter plus vite. On a ensuite un gâteau sec, aigri, et qui, presque au sortir du four, donne l'impression d'un gâteau rassis, vieux de plusieurs jours.

Si la chaleur est convenable et qu'on ait observé, pour travailler la pâte, les conditions indiquées, 2 heures suffisent pour que la pâte ait levé en faisant plus que doubler de hauteur.

De toutes façons il ne faut mettre le moule au four que lorsqu'elle est montée au point voulu.

Si vous ne disposez pas d'une étuve, enveloppez le moule dans une couverture et mettez-le dans un coin de cheminée ou de fourneau quelconque. On peut aussi mettre le moule dans une casserole d'eau chaude couverte soigneusement et posée sur des cendres chaudes.

En été, bien entendu, toutes ces précautions sont inutiles ou à peu près : il ne s'agit que d'entretenir une température moyenne uniforme du degré indiqué. On enveloppe presque toujours cependant le moule d'une couverture, pour éviter un coup d'air qui refroidirait la pâte et entraverait l'action de la levure.

La cuisson

Le four doit être modéré, bien moins chaud que pour le pain. On doit, en y mettant la main, pouvoir l'y laisser une minute aisément.

Placez votre moule dans le four, en l'abritant, s'il est nécessaire, avec des briques ou une plaque, de façon qu'il ne re-

çoive pas plus de chaleur d'un côté que de l'autre.

La pâte ne lèvera pas davantage; sa surface doit se colorer et, sans faire précisément croûte, prendre de la fermeté.

On reconnaît que le gâteau est cuit quand il n'adhère plus aux parois du moule; il faut compter de 30 à 35 minutes de cuisson pour les quantités indiquées ci-dessus.

Ne démoulez pas immédiatement au sortir du four. Laissez un peu refroidir et tasser. Après quoi vous posez un plat sur le moule et renversez le tout.

Saupoudrez le gâteau de sucre en poudre, et servez-le tiède ou froid.

LA VIEILLE CATHERINE.



Ragout d'Oie aux navets



VOICI le moment où les oies sont à point. La recette que nous donnons exige une jeune oie très tendre et grasse, mais elle peut s'appliquer aussi bien à une petite oie entière qu'à la moitié d'une oie pesant au total de 6 à 7 livres. Cette dernière manière est pour une maison peu nombreuse, très pratique. On réserve une moitié de l'oie pour rôtir au four, tandis que l'autre est mise en ragoût. A Paris et dans les grandes villes on trouve même l'oie détaillée à la livre, c'est donc encore plus facile.

Ce ragoût constitue un bon plat de déjeuner.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

1 kil. 500 d'oie toute préparée ;

350 gr. de navets épluchés ;

175 gr. de lard de poitrine ;

15 gr. de farine, soit une cuillerée pleine ;

1/2 litre de bouillon ;

1 décilitre 1/2 de madère, soit 3/4 de verre ;

1 oignon ;

RECETTE

DU

POTAGE CRÈME MARINE

AU TAPIOCA-BOUILLON

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

Faites cuire au vin blanc avec assaisonnement de poivre, thym, laurier et une branche de céleri, environ 1/2 kilo de moules. Sortez-les de leur coquille, et réservez-en la cuisson, passez au linge ou passoire très fine. Détachez de leurs coquilles une douzaine d'huîtres, que vous ferez pocher dans leur eau additionnée d'un verre de vin blanc sec, du jus d'un citron et d'une pointe de poivre de Cayenne.

Egouttez les huîtres et mélangez-en la cuisson une fois passée, à celle des moules; augmentez-en le volume jusqu'à concurrence d'un potage pour 4 personnes, avec de l'eau bouillie. Mettez en plein feu, ajoutez 3 ou 4 champignons blancs, coupés en julienne; puis, dès que le liquide entre en ébullition, jetez en pluie le *Tapioca-Bouillon*, à raison d'une cuillerée par personne, laissez bouillir 6 minutes, et achevez en liant le potage hors du feu, avec deux jaunes d'œufs mélangés de crème et d'un petit morceau de beurre.

Versez dans la soupière dans laquelle vous aurez d'abord mis les moules et les huîtres.

BÉCHAMEL.

2 clous de girofle ;
1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
Temps nécessaire : 2 heures.

Préparatifs

Découpez votre oie, préalablement nettoyée et flambée, en enlevant d'abord la cuisse, puis l'aile, et faites-en des morceaux de dimension moyenne. Avec un couperet, coupez la carcasse dans les mêmes proportions. Vous pouvez mettre les ailerons et le cou, mais point les pattes. Rognez les os des cuisses et des ailes avec le couperet.

Séparez le lard de sa couenne, et coupez-le en carrés de 4 à 5 centimètres sur 1 centimètre environ d'épaisseur. Si le lard est salé, il faut le passer à l'eau bouillante pendant cinq minutes pour le dessaler, puis l'égoutter et le sécher sur un linge.

Pour faire revenir

Prenez la graisse qui garnit l'intérieur de l'oie, mettez-la dans une casserole de cuivre étamé ou de fonte où se fera toute la cuisson.

Posez la casserole sur un bon feu, et faites fondre les morceaux de graisse sans les laisser brûler ; mettez-y alors les morceaux de lard que vous laissez colorer pendant 4 ou 5 minutes en les retournant. C'est très suffisant si le feu est soutenu : il faut que le lard soit saisi et ne fonde pas.

Retirez les lardons avec une écumoire et mettez-les de côté sur un plat, mais sans les tenir au chaud.

Dans la graisse bien chaude de la casserole et toujours sur un bon feu, mettez la moitié seulement de l'oie, en prenant les plus gros morceaux pour commencer. Chaque morceau doit poser directement sur le fond de la casserole ; il ne doit pas y en avoir deux l'un au-dessus de l'autre.

Saupoudrez de sel et de poivre, et faites colorer en remuant les morceaux sur toutes leurs faces. Il doit suffire de 5 minutes, parce que le feu doit être assez fort pour que les viandes soient promptement saisies.

Enlevez ces morceaux avec l'écumoire, et remplacez-les par les autres morceaux que vous faites revenir de même façon.

Egouttez alors toute la graisse en penchant la casserole au-dessus d'une petite terrine.

Ajoutez les morceaux d'oie colorés les premiers à ceux qui sont dans la casserole. Puis remettez la casserole sur le feu, et saupoudrez l'oie avec la farine que vous laissez cuire une ou deux minutes en remuant et en tournant les morceaux.

Mouiller et passer

Versez maintenant dans la casserole, en tournant à mesure pour délayer, le bouillon chaud, et tournez avec la cuiller jusqu'à l'ébullition.

Laissez bouillir 4 ou 5 minutes seulement.

Versez alors tout le contenu de la casserole dans une passoire que vous avez posée sur une terrine.

Rincez et essuyez la casserole.

Remettez-y les morceaux d'oie qu'à mesure vous « parez », s'il en est besoin, en rognant avec des ciseaux de cuisine un bout de la peau ou d'os. C'est surtout aux morceaux de carcasse que ce soin est applicable.

Versez ensuite dans la casserole le bouillon recueilli dans la terrine, en le passant à travers une petite passoire très fine, ou mieux à travers l'étamine métallique appelée passe-bouillon.

Ajoutez l'oignon dans lequel vous piquez les clous de girofle, le bouquet garni, le madère dont vous conservez seulement

deux ou trois cuillerées pour les mettre au dernier moment, et enfin le lard.

Le liquide doit monter à hauteur des morceaux d'oie que vous prenez soin de tasser et d'arranger pour qu'il n'y ait pas de place perdue au fond de la casserole.

La cuisson

Faites reprendre l'ébullition, puis retirez tout de suite sur un feu très doux. Couvrez la casserole hermétiquement et chargez le couvercle de charbons allumés, à moins que vous mettiez la casserole dans le four doux.

Il faut un petit bouillonnement régulier, sans arrêt, et il est *absolument essentiel* que la casserole reçoive autant de chaleur dessus que dessous. C'est cette condition qui conserve à l'oie la belle teinte dorée acquise en revenant dans la graisse et qui donne à la sauce le degré de réduction nécessaire. J'y insiste donc.

Laissez cuire ainsi pendant *une heure et demie* au moins.

Vingt minutes avant de servir vous ajoutez les navets que vous préparez de la façon suivante.

Les navets

Epluchez les navets. Avec la petite cuiller spéciale à cet usage tournez-les en boules; ce n'est pas économique car on perd pas mal de légume, mais c'est beaucoup plus décoratif et la coloration égale s'obtient plus facilement; ils cuisent aussi plus régulièrement. Vous pouvez utiliser tous les déchets pour un jus de braisé.

Si vous ne les tournez pas en boules, coupez-les en morceaux un peu allongés comme de grosses gousses d'ail, mais tous de dimensions égales autant que possible. Sans cela les uns seraient insuffisamment cuits, tandis que d'autres seraient en bouillie.

Les morceaux carrés s'effritent aux angles trop facilement.

Mettez dans une petite poêle en fer trois bonnes cuillerées de la graisse dans laquelle l'oie et le lard avaient pris couleur. Posez sur un bon feu, et, dès qu'elle est chaude, jetez-y vos navets; saupoudrez de sel fin, d'une grosse pincée de sucre, et faites colorer vivement, c'est-à-dire sur feu très soutenu. S'ils ne chauffent pas assez ils se rident et perdent toute apparence; 6 à 7 minutes doivent les amener à une teinte dorée claire très suffisante.

Prenez-les avec l'écumoire pour bien en égoutter la graisse et mettez-les dans le ragoût d'oie où ils devront achever de cuire en mijotant pendant 20 minutes.

Ajoutez en même temps que les navets le peu de madère tenu en réserve.

Pour servir

Dressez les morceaux d'oie en pyramide dans un plat creux ou un légumier chauffé. Entourez-les de la garniture de navets.

Retirez l'oignon et le bouquet garni. Dégraissez complètement la sauce qui doit se trouver réduite de près de moitié, goûtez pour le sel, et versez sur le ragoût.

LA VIEILLE CATHERINE.

RENOUVELLEMENTS

Le 15 décembre, 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.

En raison du travail qui nous est imposé par l'importance du renouvellement de fin décembre, nous serons reconnaissants à nos souscripteurs dont l'abonnement prend fin à cette date de vouloir bien commencer dès maintenant à nous adresser eux-mêmes le montant du renouvellement.



Le Secret du Café Turc

M. Paul Joanne, qui arrive de Turquie où il est allé recueillir des documents pour une nouvelle édition du *Guide de Paris à Constantinople*, veut bien nous donner la primeur d'une observation fort intéressante qu'il a faite sur le fameux café turc.

— « Depuis longtemps, nous déclare-t-il, j'avais entendu dire, comme tout le monde, que le café turc n'agit pas ; mais j'avais un peu négligé de vérifier le fait au cours de mes voyages, car le moka m'a toujours été interdit par la Faculté. Cette année, pour la première fois, m'étant laissé aller à boire du café comme un Turc, c'est-à-dire à toute heure du jour, je fus très étonné de voir que je pouvais le faire impunément. Non seulement, mon système nerveux n'en était pas incommodé, mais ce breuvage oriental exerçait sur mon économie générale une action rafraîchissante des plus salutaires.

« D'autre part, ma femme ne ressentait aucun des effets toniques que le café lui procure à Paris.

« Un jour à Philippopoli, un ingénieur me donna la clé du mystère. Dans tout l'Orient, me dit-il, on mêle au café une certaine quantité de farine d'orge ou de seigle. Et, pour me le prouver, mon cicerone me mena dans l'arrière-boutique d'un épicier de la localité. Là, je vis des séries de flacons contenant : les uns, un grain brûlé qu'on me présentait comme de l'orge ; les autres, du "café" en poudre de diverses qualités, c'est-à-dire additionné de ce grain pilé dans des proportions variant d'un quart à la moitié.

« J'ai rapporté un peu de ce grain à Paris. Comme il est torréfié, il est difficile de déterminer sa nature : les uns le prennent pour de l'orge, d'autres affirment que c'est du seigle. Pour être fixé j'ai préparé un mélange de café et d'orge et un autre de café et de seigle. J'ai reconnu que le café au seigle me donnait exactement la sensation du café turc.

« J'en bois maintenant tous les jours ».



CHIFFONS

Bien que la saison n'ait pas été froide encore, on a vu dès les premiers jours de novembre un grand déploiement de fourrures.

Pèlerines, collets, étoles, montent cette année jusqu'aux oreilles et rejoignent le chignon, leur col étant très évasé pour y pouvoir loger les énormes nœuds qu'on pose maintenant, derrière, sur l'encolure des corsages.

Le fourrures se concentrent du reste sur les épaules et autour du visage ; aussi l'aspect emmitoufflé pour la tenue de sortie est tout à fait le chic du moment. Le grand chapeau seul émerge de cette masse de fourrure ; et c'est tout juste si, entre les bords de ce chapeau et l'extrémité du col, on perçoit la nuance des cheveux d'une femme marchant à vingt pas en avant.

Tout aussi gigantesques et absorbants sont les tours de cou de fantaisie, et leurs proportions s'augmentent encore de l'importance des tissus employés : le velours mélangé de nœuds de satin, de dentelle, de plumes frisées, a remplacé pour l'hiver les gazes et les satins légers.

Pour les jeunes filles et les jeunes femmes, je signale les tours de cou en large ruban de taffetas imprimé sur chaîne, parmi lesquels on trouve de charmants coloris.

Cette note claire féminise l'aspect uniforme d'un costume tailleur foncé, sans lui

enlever son caractère de correction et de netteté.

Par exemple, sur un costume en grosse cheviotte bleu marine à simples coutures piquées, un tour de cou en ruban fond bleu pâle à bouquets effacés bordé d'une rayure de velours noir. L'encolure même figure une volumineuse collerette à trois rangs terminée par deux pans de ruban tombant devant jusqu'au bas de la jupe.

Avec cela un toquet tout noir en velours piqué d'un joli panache, mais point de couleurs; leur voisinage dénaturerait l'effet fourni par le ruban, en vulgarisant fâcheusement tout l'ensemble.



Voici le temps de préparer aussi les manteaux du soir.

Les grandes mantes longues et amples sont, pour cette destination, ce que l'on préfère encore. Mais, pour couvrir l'ampleur des jupes, sans encombrer les épaules d'une masse de plis ou de fronces, on les taille beaucoup sur la forme arrondie des collets, tout en les montant sur de larges empièchements ronds.

J'ai noté ces jours-ci une jolie forme sortant de la banalité : la mante longue, à empiècement, figurait par derrière au milieu trois godets souples qui, minces à leur départ de l'empiècement, allaient s'évasant vers le bas, tout en restant bien profonds et accentués. Un ruban de ceinture, posé à l'intérieur, plaquait le vêtement à la taille de chaque côté des godets, un peu à la façon des plis Watteau. Mais l'indescriptible du vêtement, c'est la façon dont l'ampleur est répartie sur les épaules, formant d'elle-même un drapé dans lequel s'abritent douillement à l'aise les manches ballonnées.

Le modèle est très pratique, exécuté en joli drap fin et brillant gris argent, doublé en surah assorti avec pochette longue intérieure pour l'éventail. Le très haut col évasé et l'empiècement sont garnis de moufflon : c'est une fourrure de fantaisie rappelant beaucoup le renard argenté, mais d'un prix

fort abordable et qui produit un effet très élégant selon les combinaisons auxquelles on l'associe.

Ce même modèle en velours rubis ou turquoise, avec les fourrures appropriées, zibeline ou hermine est tout à fait opulent.

Car on revient à l'hermine, non pas seulement pour les manteaux du soir ou d'apparat, mais aussi bien pour les vêtements de rue. Il est vrai qu'en ce cas on l'emploie peu extérieurement, la réservant plutôt comme doublure de luxe d'un collet, ou comme garniture intérieure de devants de jaquette.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



COURRIER

Boulevard St-Germain. — La plupart des maisons de ce genre sont dans le quartier Saint-Honoré. Nous croyons en avoir aperçu une nouvelle sur le boulevard St-Germain, près la rue de Solferino.

N. à Paris. — Faites votre pâte à friture un peu plus épaisse, afin d'éviter que la vapeur d'eau des légumes disloque cette pâte qui dès lors est pénétrée par la friture.

J. F. — Il est impossible d'obtenir du bœuf bouilli qui soit juteux, tout en se coupant à la fourchette. Ces deux qualités s'excluent. Si vous voulez de bon bœuf, en sacrifiant le bouillon, ne le laissez cuire que 2 heures pour un morceau d'un kilog., et 3 heures pour 2 kilos.

C. M. Lisieux. — Pour l'aspic de pommes, mettre au feu 250 grammes d'eau avec 375 grammes de sucre. Au premier bouillon, ajouter 1 kilo de pommes coupées en lames. Laisser cuire à petit feu; vers la fin, ajouter zeste de citron et 100 grammes de fruits confits; verser dans un moule et exposer au froid pendant 5 ou 6 heures.

L. à Clermont. — Bonne note est prise pour cette recette.

M. R. à Lyon. — Le trouble de votre gelée de pommes en refroidissant est un phénomène connu qui n'a pas encore été expliqué chimiquement.

Il paraît dû à un excès de cuisson et à l'absence d'acide. On doit toujours mettre un jus de citron par 5 kilog.

L. N. à Reims. — Cette sauce est une demi-glace comme celle dont il a été question plusieurs fois dans le *Pot-au-Feu*. Sa qualité dépend de celle du jus ou de la glace de viande qu'on emploie pour la préparer.

H. R. — Les prix indiqués dans le mois gastronomique sont les prix de détail aux Halles Centrales.

De C. — Tous les pèse-sirop se ressemblent : il y en a de longs et de courts. Ces derniers sont plus commodes — Pour le café glacé, mêler 1/4 de litre de café très fort et 1 litre de lait. Sucrer à 22 degrés, et glacer à la sorbetière.

De C. — Le gaz est économique si la cuisinière ne le gaspille pas ; c'est incontestablement le meilleur agent pour les cuissons lentes comme le pot-au-feu. Pour les rôtis, il ne vaut pas le feu de bois ; mais d'une façon générale, il donne d'aussi bons résultats que le charbon de terre.

J. B. G. — En effet, c'est un peu beaucoup, d'autant plus que, quatre de ces recettes ayant été publiées, nous ne pouvons les rééditer. Une des autres recettes paraîtra prochainement.

Avallon. — Veuillez prendre la peine de lire les annonces.

C. I. — Chez Isnard, hôtel des Phocéens, à Marseille.

A. J. H. T. — Rien ne s'obtient avec rien. Pour manger de bons cardons il faut une bonne sauce ; et, pour avoir une bonne sauce, il faut employer la quantité de beurre ou de jus qu'elle exige. Vous pouvez encore les servir avec une sauce poulet. — Nous ne saisissons ce que vous voulez dire.

Nouvelle abonnée. — Nous donnerons bientôt une recette de gâteau de marrons.

E. L. — Pour conserver des perdreaux en boîtes, les faire rôtir 12 à 15 minutes. Laisser refroidir, mettre en boîte, et recouvrir complètement de saindoux. Souder, mettre dans une casserole d'eau froide, chauffer et laisser bouillir un quart d'heure.

A. G. — C'est précisément parce que la pâte absorbait le liquide que le glaçage n'a pas réussi. La confiture était trop liquide, ou le gâteau mal cuit.

Tinchebray. — Les merlans aux fines herbes sont pochés dans du vin blanc qu'on lie ensuite avec farine, beurre et œuf, en ajoutant des fines herbes.

Mme S. V. — Chez Mlle Pacaud, 55, rue St-Lazare. Elle fait de charmants costumes en lainage tout doublés de soie, à 150 fr.

Biarritz. — Bonne note est prise pour les pains au lait.

Stockholm. — La mousse au foie gras a paru le 1^{er} décembre 1894. Cette recette et celle du savarin sont trop compliquées pour qu'on puisse les résumer utilement.

M. P. — Nous pensons à ces œufs, mais vous devez comprendre qu'il est impossible de donner, aussitôt la demande reçue, la recette des mets servis, souvent sous un nom de fantaisie, dans les restaurants de Paris.

DEMANDES D'EMPLOIS

Pour répondre au désir formulé depuis longtemps par nombre d'abonnés, nous nous sommes décidés à insérer certaines demandes d'emplois pour cuisinières, femmes de chambre, etc.

Nous n'acceptons que les annonces de personnes justifiant de références sérieuses et nous paraissant vraiment recommandables.

Nous nous permettons de faire remarquer qu'il est inutile de demander pour la Province des personnes n'ayant pas stipulé dans leur annonce qu'elles consentiraient à quitter Paris.

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.

Cordon bleu, conn. pâtisserie, 11 ans même maison, recomm. par abonnée. — C. 7.

Bonne cuisinière, 36 ans, faisant glaces et pâtisserie. — 60 francs. — R. 8.

Bonne cuisin., 32 ans, faisant glaces et pâtisserie, 2 ans même maison. — 60 à 70 francs. — G. 9.

Bonne cuisin. bourgeoise, 30 ans, recomm. par abonnée. Ferait un peu de mén. — 60 fr. — G. 11.

Bonne cuisinière bourgeoise, 10 ans même place, 28 ans, ferait un peu de ménage. — 60 fr. — B. 12.

Cuisinière, 24 ans, ferait un peu de ménage. Pré-tentions modestes. — P. 13.

Très bonne cuisinière, 35 ans, 5 ans même maison. Ferait un peu de ménage. — C. 14.

Bonne cuisinière, veuve, 37 ans, recomm. par abonnée. — D. 15.

Cuisinière, 28 ans, 2 ans même maison. Ferait ménage. — A. D. 16.

Très bonne cuisinière, 42 ans, faisant glaces. — 50 à 60 fr. — H. 17.

Ménage. Mari, bon cocher, ferait valet de chambre. La femme, bonne cuisin. ferait ménage, 4 ans même maison. Se placeraient ensemble ou séparément. — C. M. 19.

Bonne cuisinière, 39 ans, faisant ménage, 2 ans même mais. 55 à 60 f. Irait en prov. — M. P. 20.

Femme de chambre, 26 ans; 3 ans même maison, conn. couture et service de table. — B. F. 10.

Femme de chambre, 23 ans, fait couture et ménage. — M. R. 18.

Couturière dem. journées. Fait neuf et raccom. Ecrire M. G. chez Picard, 25, rue Le Peletier.

Cocher ou valet de chambre, 35 ans. Recom. except. L. 21.

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

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.)

ANALYSE DU COGNAC HYGIÉNIQUE OXYOZ

Traité par W^m SAINT-MARTIN
AU MOYEN DE L'OXYGÈNE ET DE L'OZONE

		AVANT	APRÈS
		traitement	
Substances inoffensives	Alcool 0/0 en vol. à 15. .	44° 7	44° 7
	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
	Furfurol	0.006	0.004

MARQUE des QUALITÉS	PRIX (dans Paris)				
	Bouteilles	1/2 Bouteilles	1/4 de Bouteilles	1/8 de Bouteilles	par Caisse de 12 Bout.
S	4.75	2.60	1.60	1 »	57 »
★	5.75	3.15	1.80	1.15	69 »
★ ★	6.75	3.60	2.10	1.30	81 »
★ ★ ★	7.75	4.15	2.30	1.40	93 »
FINE CHAMPAGNE					
15 ANS	9 »	4.75	2.60	1.55	108 »
20 ANS	11.50	6 »	3.25	1.90	138 »
25 ANS	16 »	8.25	4.40	2.45	192 »
30 ANS	22 »	11.25	5.85	3.20	264 »
35 ANS	30 »	15.25	7.90	4.20	360 »
Gde CHAMPAGNE					
40 ANS	40 »	20.25	10.40	5.50	480 »

VIEUX SUPÉRIEUR		RHUMS		EXTRA-VIEUX	
Bouteille.....	3.50	Bouteille.....	6 »		
1/2 bouteille.....	2 »	1/2 bouteille.....	3.25		
1/4 —	1.25	1/4 —	1.75		
1/8 —	0.75	1/8 —	1.10		

Les aldéhydes et le furfurol 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 salubre, et a donné un cognac infiniment moins toxique.

Léon PADÉ,

Directeur du Laboratoire de la Bourse de Commerce,
42, rue du Louvre, PARIS.

Paris, le 1^{er} Septembre 1894.

Comme on l'a vu par l'analyse ci-dessus, le cognac Oxyoz est le produit naturel du pur jus de la vigne. Le bouquet en est très fin; car, par le fait de ce traitement, les arômes se développent en proportion notable. La disparition des furfurols et des aldéhydes fait donc des cognacs et rhums Oxyoz des produits absolument hygiéniques et non nuisibles à la santé.

GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, PRÈS COGNAC (CHARENTE)

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

Pour tous 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.	46.50	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
à Monte-Carlo : Grand Hôtel (Noël et Pattard).

En vente dans les maisons Dubonnet
et au dépôt principal :

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

LES RHUMATISANTS

Voici venir les mois froids et humides qui marquent la fin de chaque année et qui sont pour les rhumatisants l'occasion de recrudescences douloureuses. On n'entend parler que de gonflements articulaires, de névralgies, de douleurs erratiques dans les muscles, de sciaticques, de gravelle, de coliques néphrétiques, etc.

Pourquoi les premiers froids réveillent-ils les douleurs que le chaud soleil avait suspendues pendant les mois d'été? Parce que, l'hiver, les fonctions cutanées étant moins actives, le sang reflue vers les organes internes et détermine la congestion des tissus.

Que faut-il faire pour les prévenir? Activer la circu-

lation par la kola, prendre d'une façon régulière l'iode, ce grand dépuratif et décongestif, du phosphate de chaux qui préserve le sang de l'état d'acidité d'où naissent les dépôts calculeux articulaires.

C'est pourquoi le *Vin Désiles*, riche en iode, kola, phosphate de chaux, est ordonné pendant l'hiver à tous les individus qui souffrent de rhumatismes chroniques.

D^r HADET.

P.-S. — Le *Vin Désiles* se trouve dans toutes les pharmacies; son prix est de 5 francs. — En envoyant un mandat de pareille somme au Directeur du Dépôt Central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, on le reçoit franco à domicile.

DAMES

Qui désirez commerce agréable et facile, lucratif, sans connaissances spéciales, adressez-vous en toute sécurité au **PHÉNIX-OFFICE**, 25, rue du Pont-Neuf, Paris, qui vous enverra gratis un grand choix d'excellents commerces pour dames.

OCCASIONS POUR DAMES

Lingerie, Layettes, Corsets, sur Grands Boulevards
Bénéfices nets : 7,000 fr. Prix : 10,000 fr. Facilités.

Chemiserie, Ganterie, Modes, Grands Boulevards.
Bénéfices nets : 5,000 fr. Prix : 6,000 fr. Moitié comptant

GRAND CHOIX D'AFFAIRES POUR GUISINIERS

PHÉNIX-OFFICE

25, RUE DU PONT-NEUF, PARIS



LE MERVEILLEUX CORIGIDE

(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^e CHARLARD, 12, biv. 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

"PHOSPHATINÉ FALIERES"

LINGE OUVRAGÉ

Chemises de table, Nappes, Draps, Tapis, Stores, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge

M^{me} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

LESSIVE-IRIS

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

ADJUDICATIONS

MAISON à PARIS, 56, rue TIQUETONNE, fac. 19m. env. Cce: 254m. env. R.: 3.150f. env. M. à p. 480. coof. A ADJ. s. r. ench. Ch. des Not. de Paris, le 17 déc. 95. S'adr. à M^e BOURDEL, Notaire, 30, rue Beuret. Paris.

COLLECTIONS ET RELIURES

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.

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



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 surveiller rigoureusement la marque.

Cette difficulté s'explique par le bénéfice plus grand que laissent à ces maisons des articles 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 française », 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 !!

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

Ayuntamiento de Madrid

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-**
culules, ainsi que toutes les maladies de la peau.
 Elle arrête la **Chute des Cheveux**
 et des **Cils** et les fait repousser.

« Monsieur, votre pommade m'a
 parfaitement réussi dans plusieurs
 maladies de la Peau et Eczéma même
 chronique. D^r MONTAIGU,
 ex-interne des Hôpitaux
 « 21, r. Croix-Petits-Champs, Paris ».

« Monsieur, grâce à votre pom-
 made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans
 est guérie et les cheveux sont très bien repoussés.
 « F^m BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) ».
 Se vend au dépôt des **PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES**
 Pharmacie MOULIN, 2^h 30 le pot, envoi France par poste.
 80, 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 DÉSOPILANT DE GUINDRE**
 0^h 75. Pharm^{ie} Centrale. Faub^g Montmartre. Paris.

Les Maux d'Estomac

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

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

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

EXPÉDITION DE

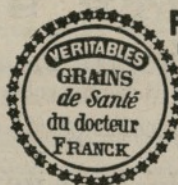
MARÉE & COMESTIBLES

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**

1^h 50 la 1/2 boîte (50 gr.). 3^h 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

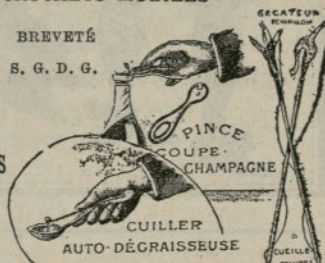
A CROCHETS MOBILES

G. BAY BREVETÉ
 S. G. D. G.

16, Cour des
 Petites-Ecuries

« PARIS »

TÉLÉPHONE





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.

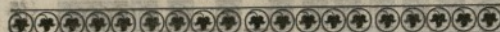
ROYAL WINDSOR

LE CÉLÈBRE RÉGÉNÉRATEUR DES CHEVEUX



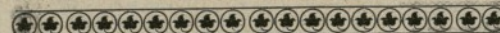
AVEZ-VOUS DES CHEVEUX GRIS ?
AVEZ-VOUS DES PELLICULES ?
VOS CHEVEUX TOMBENT-ILS ?

SI OUI, employez le **ROYAL WINDSOR**. Ce produit par excellence rend aux Cheveux gris la couleur et la beauté naturelles de la jeunesse. Il arrête la chute des Cheveux et fait disparaître les Pellicules. Résultats inépuissables. 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'Ecluse, 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.



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.



CH. JUX
Confiseur
74 Boulevard de Reuilly
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café
Citron et Orange.

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

SOLUTION DE BI-PHOSPHATE DE CHAUX

FRÈRES MARISTES

de Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme).

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

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

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)

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

Charbons

de toutes sortes

ET BOIS DE CHAUFFAGE

TÉLÉPHONE

E. MATIGNON & C^{ie}

Ancienne Maison

FELIX DEHAYNIN

PARIS — 40, Rue de Flandre — PARIS



La bonne cuisine à la minute

POTAGES
parfaits
à la
MINUTE

MAGGI

ESSENCE
pour colorer
les
POTAGESEchantillons gratuits sur demande à tout lecteur du journal
S'adresser 154 & 156 Rue Montmartre 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'Épicerie et de Comestibles.

POTAGE GRAS TOUT PRÉPARÉ (à l'état sec)

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

Ce produit est indispensable dans tous les ménages :

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

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

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

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

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

PRIX

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

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

CUILLÈRES AUTO-DÉGRAISSEUSES

Seul Fabricant: LOUPOT, 5, Rue Palestine, Paris (19^e Arr^t)

Permettant de puiser instantanément du Bouillon ou du Jus parfaitement dégraissé, chaud ou froid.

En Vente chez tous les Marchands d'Articles de Ménage ou chez le Fabricant.

Cuillère à Pot.

BREVETÉE S. G. D. G.

Médailles
à toutes
les Expositions.



Prix

Etamée.. 1^f.25

Emaillée.... 2^f

FRANCO DANS PARIS

Ajouter
60 centimes
pour
la Province.



MODE D'EMPLOI

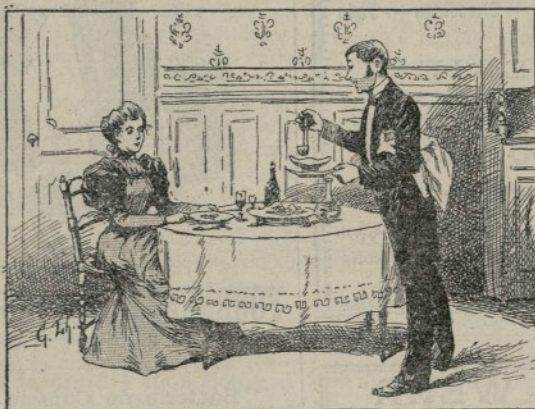
Plongez la cuillère d'un mouvement rapide dans la marmite ou dans la saucière, de façon à écarter la graisse, en ayant soin de laisser dépasser les bords d'environ un centimètre. Inclinez la cuillère du côté du trou et vous obtenez de suite le bouillon ou le jus sans graisse, le prenant toujours *sous la couche de graisse*.

Cuillère à Sauces

POUR DÉGRAISSER

tous les Jus
de Rôtis.

BREVETÉE S. G. D. G.



Prix

Aluminium.. 2^f

Métal extra-blanc
argenté... 5^f

Argent.... 16^f

Franco dans
toute la France.



BAPTISTE, donnez-moi un peu de jus
sans graisse.

Madame, c'est très facile avec la nou-
velle **Cuillère LOUPOT** ?...

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 & Co PARIS.**



PATÉS TIVOLLIER-TOULOUSE

SPECIALITÉ DE TERRINES
ET PÂTES DE FOIES DE CANARD
Aux Truffes du Périgord

Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :

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

Au^{me} 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