

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 : Côtelettes de chevreuil sauce poivrée.

Recettes : Pain de choux de Bruxelles — Langue de bœuf au jus — Gâteau de marrons.

Menus.

Décembre gastronomique (seconde quinzaine).

Hygiène : Les engelures.

Chiffons.

Courrier.

COURRIER

E. de la T. — Une de ces recettes paraît aujourd'hui. L'autre sera publiée incessamment.

A. de L. — On fait cuire le jambon à part. On fait une sauce madère et l'on sert avec des épinards cuits à part selon les procédés ordinaires. — Pour la sauce Béarnaise : faire réduire 1 verre à madère de vinaigre et autant de vin blanc avec échalote, laurier, poivre, girofle, estragon, bouquet garni. Quand le liquide est presque réduit, le passer, le mêler peu à peu à 2 jaunes d'œufs, puis incorporer 125 à 150 grammes de beurre comme pour une hollandaise. — Ces deux recettes ont été publiées avec détails dans les années précédentes. — On prépare les filets de sole de plusieurs manières dont chacune a un nom spécial. Les « filets de sole », sans autre désignation, ne constituent pas une recette.

P. B., Evreux. — Pour peser le sirop, on le verse dans un tube en fer blanc ou en verre d'environ 2 centimètres de diamètre et on plonge le pèse-sirop dedans. Le point où l'instrument cesse de s'enfoncer marque le degré du sirop.

P. S. M. — Nous n'avons rien à ajouter à la recette de meringues que nous avons publiée ré-

cemment. Si vous ne réussissez pas, c'est que vous réglez mal la chaleur du four : là est toute la difficulté. — Veuillez noter que nous ne répondons pas aux lettres non signées.

Chateaufort. — Même observation pour votre lettre non signée.

AVIS IMPORTANT

Nous serons reconnaissants à ceux de nos abonnés dont l'abonnement expire avec le présent numéro, de vouloir bien nous adresser eux-mêmes leur renouvellement et faciliter ainsi le travail que nous impose l'échéance de fin d'année.

Tous les abonnés dont l'abonnement prend fin avec ce numéro, en auront trouvé l'avis sur leur bande.

Nous recevrons les abonnements directs jusqu'à la date du 5 janvier prochain, jour où nous commencerons à percevoir par la voie de la poste les renouvellements non encore parvenus. Nous rappelons que ce mode de recouvrement entraîne un supplément de cinquante centimes pour frais, en province et à l'étranger (Alsace-Lorraine, Autriche, Italie, Belgique, Suisse).

Quant à nos abonnés de pays étrangers autres que ceux ci-dessus, où ce mode de perception n'est point praticable, nous les prions de vouloir bien se hâter de nous adresser eux-mêmes le prix de leur abonnement, s'ils ne veulent pas éprouver d'interruption dans le service du journal.

PURÉE & FARINE
de Marrons
POUR CUISINE

LE PLUS EXQUIS DES DESSERTS ET ENTREMETTS

Vendu en Pots Éléphants pour la table, en Boîtes de fer blanc pour Cuisine, et Compotiers
Demandez un Échantillon d'essai **GRATUIT**
Joignant 0.20 pour port, en timbres. — COMMISSION UNIVERSELLE, 16, rue de la Sorbonne, Paris

CRÈME CÉVENOLE
AUX MARRONS GLACÉS

AMBRE ROYAL

PARFUM EXTRA-FIN
composé par **VIOLET**, Parfumeur
29, Boulevard des Italiens, PARIS.

86,000 PIANOS 86,000
fabriqués à ce jour

PIANOS A. BORD

14 bis, Boule^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

La
Porcelaine Haviland

Dépôt à Paris, 60, Faubourg Poissonnière

EST MARQUÉE

H & C^o
L
FRANCE

Haviland & Co
Limoges.

RAIFORT-IODE
J. BUCI
(SIROP FAIT À FROID)
Contre les **Glandes du Cou**
— **Rachitisme** — **Mollesse**
des **Chairs** — **Pâleur** —
Eruptions de la Peau —
Croûtes de Lait, etc.
Il remplace les huiles de foie
mutilant et un **dépura-**
tif énergique
du **Sang** pour **Enfants** et
Adultes contre la **Scrofule** et toutes les Maladies de
la **Peau**. — 3 fr. le flac. Paris, 19 et 22, rue Drouot.

ARÔME
PATRELLE

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

JAMBONS
COLEMAN

MARQUE
"GENUINE"



4
MÉDAILLES
D'OR

2

G^{ds} DIPLOMES

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^{rales} Nat^{urelles} admises dans les Hôpitaux
Saint-Jean. Maux d'estomac, appétit, digestions.
Précieuse. Bile, calculs, foie, gastralgies, goutta
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 à VALS, Ardèche.

15 fr. la caisse de 24 bouteilles } prises à Vals.
20 fr.

PATE ÉPILATOIRE DUSSE

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** — DUSSE, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.



COTELETTES DE CHEVREUIL

SAUCE POIVRADE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Lorsqu'on achète des côtelettes de chevreuil, on peut les faire découper par le marchand à l'épaisseur que l'on désire, mais il vaut mieux les parer chez soi, afin d'utiliser les parures pour la sauce. On ne doit pas les prendre trop minces ; en général, avec six côtelettes il faut en faire quatre.

Dès que les côtelettes sont détaillées, on les range dans un plat et on les arrose avec un peu d'huile pour empêcher la viande de noircir. Je trouve préférable de les manger assez fraîches et de ne point les faire mariner.

Préparation des côtelettes

La préparation des côtelettes est fort simple.

J'enlève complètement la chair qui garnit l'os jusqu'à 1 centimètre de la noix ; puis je coupe le haut de l'os et j'enlève aussi l'arête, c'est-à-dire la partie de vertèbre ou d'os à moelle qui se trouve à l'autre extrémité. Je mets toutes ces parures de côté. Enfin, j'aplatis légèrement les côtelettes.

Il s'agit maintenant de les piquer. J'emploie pour cela du lard gras, frais, pas trop salé, avec lequel je forme des lardons très fins : à peine 2 millimètres carrés sur environ 3 centimètres de longueur.

Je pique une seule face des côtelettes ; et, pour la symétrie du dressage, je pique toutes les côtelettes du même côté, c'est-à-

dire sur la face qu'elles présentent en étant rangées dans le même sens.

Il faut piquer très superficiellement ; car si le lardon a sur lui une trop grande épaisseur de chair, il ne rissolé pas et on le mange à moitié cru. Il suffit de 6 lardons par côtelette.

Comme toujours, je recommande, avant de découper les lardons, d'enlever sur toute la surface du morceau de lard une épaisseur d'au moins 1 centimètre ; cette partie a absorbé trop de sel et, étant très molle, elle fournit des lardons qui cassent trop facilement.

Il est essentiel, en outre, d'interposer un linge entre la côtelette et la main sur laquelle on la tient. La viande, en contact direct avec la main, prend mauvais goût avec une rapidité surprenante.

Les côtelettes, ainsi préparées, peuvent attendre. Mais, comme je le disais tout à l'heure, il faut les napper légèrement d'huile si on veut les empêcher de noircir.

La cuisson

Je prends un sautoir, et j'y mets, pour mes 6 côtelettes, une bonne cuillerée de dégraissis. A défaut de dégraissis, je mets environ 20 grammes de beurre et 2 cuillerées d'huile.

Dès que cette graisse fume, j'étends les côtelettes dans la casserole, de façon que le côté piqué se trouve en dessous. Au bout d'une minute, je ralentis un peu le feu, et je laisse cuire ainsi, à casserole découverte, bien entendu, encore pendant 2 ou 3 minutes. Je retourne les côtelettes, et je les laisse cuire sur l'autre face pendant 3 ou 4 minutes. Soit en tout, pour les deux côtés, 6 à 8 minutes.

Je retire alors les côtelettes, je les sale

et je les dresse en couronne sur un plat rond que je tiens au chaud. Je ne les garnirai d'une manchette en papier, qu'au moment de servir.

Après quoi, je m'occupe de préparer la sauce.

La sauce

On peut servir ces côtelettes avec une sauce demi-glace ou avec une sauce poivrade.

Dans les deux cas, je commence par égoutter complètement la graisse du sautoir dans lequel ont cuit les côtelettes.

Si je veux faire une demi-glace, je déglace le sautoir en y versant 1 décilitre de vin blanc et autant de bon jus. Je laisse bouillir un instant pour épaissir. J'ajoute, au besoin, un peu de glace de viande. La sauce ayant la consistance voulue, je la finis avec quelques gouttes de jus de citron et 80 à 100 grammes de beurre que je fais fondre en vannant la casserole hors du feu.

Pour faire une sauce poivrade, nous allons voir comment on doit procéder.



SAUCE POIVRADE

La sauce poivrade, qui se sert toujours avec le gibier, est une réduction de vinaigre assaisonné de poivre de Cayenne, à laquelle on mêle soit un « fonds » ou jus de gibier, soit du jus ordinaire dans lequel on fait cuire des parures de gibier. C'est surtout cette addition de gibier qui la distingue de la sauce piquante.

Destinée à accompagner le gros gibier, chevreuil, renne, sanglier et même le lièvre, elle doit être relevée mais peu épaisse. On peut l'adoucir en la liant, à la fin, avec un peu de beurre.

Le jus

Commençons par préparer le jus.

Pour 6 côtelettes de chevreuil, je prends :

- 50 grammes de lard ;
- 40 — d'oignon ;
- 40 — de carotte ;
- 20 — de farine ;
- 1/4 de litre de vin, blanc ou rouge ;
- 1/4 — de bon jus de viande ;

Une toute petite échalote, grosse comme une noisette ;

Une légère pointe d'ail ;

1/4 de feuille de laurier ;

1 brindille de thym ;

1 branche de persil ;

1 feuille de sauge, si l'on en a à sa disposition ;

Toutes les parures et déchets des côtelettes.

Il nous faudra, en outre, pour préparer la sauce avec ce jus :

1 décilitre de vinaigre ;

1 pointe de Cayenne ;

Quelques gouttes de jus de citron.

Et, *facultativement* :

1 ou 2 cuillerées de sauce anglaise ;

40 à 60 grammes de beurre.

Dans une casserole ordinaire, je fais fondre à feu modéré le lard coupé en petits dés. Quand il est fondu, et commence à blondir, j'ajoute la carotte grossièrement coupée et les parures du chevreuil, et je laisse revenir pendant 5 ou 6 minutes.

Au bout de ce temps, j'ajoute l'oignon (qui se colore plus vite que la carotte) coupé en petits dés, et je laisse revenir encore pendant une dizaine de minutes. Cela fait donc, en tout, à peu près un quart d'heure. Je remue de temps à autre avec la cuiller de bois, pour obtenir une coloration égale et empêcher l'attachement.

La carotte et l'oignon ayant pris une jolie teinte blonde, j'ajoute la farine que je

mêle bien pendant 1 minute, en remuant avec la cuiller de bois. Et aussitôt je mouille avec le vin et le jus.

J'ajoute alors tous les aromates : l'échalote *entière*, le jus d'une petite pointe d'ail écrasée sur une assiette, persil, thym, etc ; un peu de sel, si c'est nécessaire ; et je laisse mijoter, à casserole couverte, pendant une heure et quart à une heure et demie. Le liquide ne doit pas bouillir, il ne faut qu'un léger frémissement, et le jus doit à peine réduire.

Ce jus peut être préparé plusieurs heures et même un ou deux jours d'avance.

La sauce

Les côtelettes étant cuites à part, comme nous l'avons vu, je les retire du sautoir et j'égoutte complètement la graisse du sautoir.

Je verse alors dans ce sautoir 1 décilitre de vinaigre. Je gratte avec le dos d'une fourchette pour dissoudre le jus glacé au fond de la casserole, et je laisse réduire à feu vif.

Quand le vinaigre est réduit des trois quarts, j'ajoute, en le passant, le jus que j'ai préparé d'avance, et un peu de poivre de Cayenne, et je laisse donner un bouillon.

J'ajoute quelques gouttes de jus de citron, puis je verse toute la sauce sur les côtelettes, et je sers immédiatement. Je puis encore ne saucer les côtelettes que légèrement, et servir le reste de la sauce dans une saucière.

Observations

Si la sauce est trop claire, il suffit de la faire réduire quelques instants à feu vif pour l'amener à consistance voulue.

Si l'on désire une sauce plus douce et plus crémeuse, on peut y incorporer, avant de servir et hors du feu, 40 à 60 grammes de beurre.

Si la sauce doit accompagner une pièce

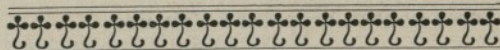
de gibier rôti, on fait réduire le vinaigre dans une casserole et l'on prépare la sauce exactement comme il vient d'être dit ; puis on ajoute le jus glacé de la lèche-frite que l'on aura recueilli avec un filet de vinaigre ou de bouillon, ou encore avec un peu de crème.

Dans tous les cas, au lieu de faire réduire des trois quarts un décilitre de vinaigre, on peut n'employer qu'un demi décilitre, le faire réduire complètement, et ajouter une ou deux cuillerées de sauce anglaise (Worcestershire sauce) que l'on ne fait pas réduire.

Enfin, si l'on a le temps, il est bon, avant d'employer le jus, et après l'avoir passé, de le laisser quelque temps sur le coin du feu de façon qu'il se produise un petit bouillonnement sur un coin seulement de la casserole. Le jus se dépouille, et l'on écume la graisse qui monte à sa surface.

On peut d'ailleurs, au lieu de faire dépouiller le jus seul, laisser dépouiller de même la sauce quand elle est finie, mais avant d'y ajouter le beurre si l'on en met.

MAZARIN.



COLLECTIONS ET RELIURES

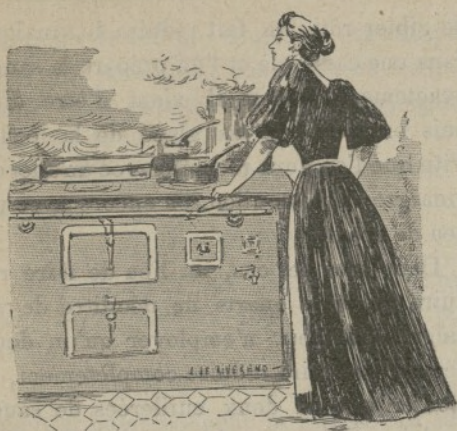
Les collections du POT-AU-FEU des années 1893 et 1894 ne sont, de façon exclusive, vendues qu'à nos abonnés.

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.



Pain de Choux de Bruxelles

CETTE façon de préparer les choux de Bruxelles est parfaite. Le mets, d'un goût très fin, a une apparence fort décorative, surtout si, après le démoulage, on le couvre d'un jus léger qui donne alors à l'ensemble les tons des coulées d'un grès.

On peut encore l'entourer de petits croûtons en feuilletage frits.

De confection simple, il peut être abordé par les débutantes. La cuisson ne comporte que très peu de surveillance, et la purée peut se préparer à l'avance.

Ainsi préparés, les choux de Bruxelles semblent plus faciles à supporter pour les estomacs délicats.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 1 kilo de choux de Bruxelles ;
- 100 gr. de bon beurre frais ;
- 40 gr. de mie de pain blanc frais ;
- 2 jaunes d'œuf ;
- 1 décilitre de lait ;
- 1 verre de jus (facultatif) ;
- Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

Les choux

Choisissez-les petits, bien pommés et fraîchement cueillis. Supprimez-en les

feuilles jaunies. Coupez ensuite la queue au ras même de la naissance des feuilles.

Lavez les choux, égouttez-les, et jetez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée ; il faut au moins 5 litres pour les quantités indiquées, et l'eau doit être salée à raison de 5 grammes par litre.

Cette abondance de liquide est nécessaire pour enlever aux choux leur âcreté particulière, quand on se dispense — ce qui est plus simple du reste — de les faire blanchir dans une première eau qu'on jette ensuite.

En outre, ajoutez dans l'eau un morceau de mie de pain gros comme un œuf, enveloppé d'un petit linge fin que vous nouez ou ficelez. C'est un moyen facile, mais réellement efficace, d'atténuer presque complètement l'odeur du chou dans les environs de la cuisine, tout en rendant les choux eux-mêmes plus doux et plus digestibles.

Ne couvrez pas la casserole, afin de conserver aux légumes leur verdeur ; et faites cuire à gros bouillons sur un bon feu pendant environ 1/4 d'heure.

Au bout de ce temps, versez immédiatement les choux sur la passoire et mettez sous le robinet d'eau fraîche. Quand ils sont bien rafraîchis, égouttez-les très complètement, et mettez-les sur le tamis, en les prenant par petites poignées et en les serrant légèrement dans les doigts pour en extraire l'excès d'eau qu'ils ont pu conserver.

Posez le tamis au-dessus d'un plat quelconque, et, avec le champignon de bois, pilez et passez les choux. C'est facile et rapidement fait. Presque tout passe en purée, et il ne reste guère sur le tamis que des morceaux de feuilles dures et quelques filaments.

Toute cette partie peut être préparée autant à l'avance qu'il convient.

Deux heures avant le moment où les choux devront être servis, vous vous occupez de les assaisonner et de les mouler de la façon suivante.

L'assaisonnement

Faites tremper le pain dans le lait chaud, pour qu'il fasse mieux panade.

Pendant ce temps, mettez la purée de choux dans une casserole émaillée pas trop grande, avec le beurre — dont vous réservez seulement *la valeur d'une noix* pour graisser le moule — et une forte pincée de sel fin.

Posez la casserole sur un feu très doux, pour faire seulement fondre le beurre et réchauffer les choux en même temps. Rien ne doit bouillir, afin de laisser au beurre toute sa finesse. Remuez bien avec la cuiller de bois et laissez la casserole découverte.

Quand beurre et choux sont tout à fait mélangés, ajoutez la mie de pain, en la passant à travers le tamis ou une très fine passoire, pour l'obtenir unie et sans grumeaux. Faites ce mélange hors du feu.

La purée étant ainsi légèrement refroidie par le pain, ajoutez-y les deux jaunes d'œuf, préalablement délayés dans une tasse; remuez et tournez avec la cuiller de bois.

Goûtez pour l'assaisonnement, mais tenez plutôt un peu moins salé qu'il ne conviendrait, si vous devez ajouter du jus au moment de servir.

Maintenant le mélange est prêt à mettre en moule.

Le moule

Prenez un moule à charlotte ou gâteau de riz, en fer blanc étamé, et mesurant pour les quantités ci-dessus indiquées, 15 centimètres de diamètre sur 8 centimètres de hauteur.

Beurrez-le avec le peu de beurre mis en réserve.

Versez-y le mélange qui atteint presque le bord: c'est plus facile pour le démoulage.

Mettez le moule dans une casserole d'eau presque bouillante, suffisamment remplie pour que l'eau monte à 2 centimètres environ du bord.

Posez la casserole sur un feu doux, de façon à entretenir l'eau à un degré voisin de l'ébullition. L'eau, par conséquent, doit être aussi chaude que possible *sans bouillir*; elle doit tout au plus *frémir*. Si vous voyez apparaître un bouillon, il faut bien vite verser dans l'eau une cuillerée d'eau froide, et ralentir le feu.

Laissez ainsi cuire au bain-marie pendant 2 heures, sans couvrir la casserole ni le moule.

Pour servir

Faites chauffer un plat rond du service, posez-le sur le moule et renversez le tout.

Les choux se démoulent très aisément et doivent apparaître sans cassure au sommet ni sur les côtés.

Versez alors sur les choux ainsi moulés un verre de jus chaud bien glacé et lié, et servez immédiatement.

Observations

On peut glacer et lier davantage le jus en y délayant une demi-cuillerée à café de fécule.

Les restes de ce gâteau de choux sont excellents, réchauffés doucement avec de petites saucisses chipolata passées à la poêle.

LA VIEILLE CATHERINE.

TABLE DES MATIÈRES 1895

La table des matières pour l'année 1895 sera jointe à notre premier numéro de janvier 1896.



DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Hausse générale, qui va probablement encore s'accroître aux approches de Noël et du jour de l'An.

Les truites de Dantzig sont moins abondantes ; on n'en voit plus que de grosses, pesant au moins 4 à 5 kilog. : 10 francs le kilo.

Turbot, barbu, sole : 4 fr. 50 le kilo.

Merlan : 2 francs le kilo — Maquereaux moyens : 60 à 75 centimes.

Bar et mullet : 5 francs le kilo — Petits mulets : 3 fr. 50.

Petits rougets de la Méditerranée : 6 fr. le kilo.

Dorades : de 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Presque tous les harengs sont vides.

Les coquilles Saint-Jacques, peu abondantes et de qualité fort médiocre, se vendent 20 centimes.

Langoustes et homards : 5 francs le kilo.

La crevette rose, qui vaut actuellement de 12 à 16 francs le kilo, va sans doute se vendre, dans quelques jours, de 20 à 25 francs — Crevette grise petite : 2 fr. le kilo ; grosse : 4 francs.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille varient peu.

Les belles poulardes valent de 8 à 11 francs ; les chapons, de 9 à 14 francs.

Pour 9 à 10 francs, on a une très jolie dinde de ferme ; les dindes de Houdan atteignent jusqu'à 18 francs.

Pintades : 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

Canards de ferme : de 3 fr. 50 à 5 francs, suivant grosseur — Petits canetons nouveaux : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 — Nantais nouveaux : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 — Rouennais nouveaux : 6 à 7 francs.

Oies fines : 80 et 90 centimes la livre.

Le gibier est assez cher. Les beaux perdreaux deviennent rares et se vendent de 3 fr. 25 à 4 francs.

Les faisans ont augmenté. Poules : 5 fr. à 6 fr. 50 ; Coqs : 6 fr. 50 à 8 francs.

Grives de Corse : 60 à 75 centimes — Alouettes du Nord : 3 fr. 50 à 4 francs la douzaine. Les alouettes du Midi, à 2 francs, ne valent rien.

Toujours beaucoup de bécasses : 3 fr. à 3 fr. 50 en choix ordinaire ; les belles : 4 à 5 francs.

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

Cuissot de chevreuil : 12 à 18 francs.

Vanneaux : 1 franc — Pluviers dorés : 1 fr. 50 — Sarcelles : 2 fr. 50 — Canards sauvages : 3 fr. 75 à 5 francs.

Gelinottes de Russie : 3 fr. 50.

Foies gras de Strasbourg : 9 à 10 francs le kilo — Foies d'oie du Midi : 8 à 9 francs. — Foies de canard du Midi : 6 à 7 francs.

LÉGUMES

Les haricots verts valent de 80 cent. à 1 fr. 25 la livre. Rappelons que ceux d'Afrique sont d'un vert tendre ; leur cassure présente une section blanche souvent vide. Ceux d'Espagne, au contraire, absolument préférables, sont d'un vert gris foncé ; la section de leur cassure est pleine et bien verte. Ils restent plus verts à la cuisson que les haricots d'Afrique.

On voit quelques petits pois d'Afrique à 75 centimes la livre, non écossés. Mieux vaut manger de bons petits pois conservés.

Très beaux choux-fleurs de Paris à 50 et 60 centimes. Les choux-fleurs de Bretagne, à 30 et 40 centimes, sont assez bons.

Les artichauts d'Afrique constituent en ce moment un régal fort médiocre : 30 à 50 cent.

Les endives sont toujours amères : 35 et 40 centimes la livre — Salsifis : 40 et 50 centimes la botte.

Les crosnes restent chers : 60 à 70 centimes.

Les belles tomates valent maintenant 80 et 90 centimes la livre.

La récolte de truffes du Périgord paraît peu abondante : 16 à 20 francs la livre.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers sont bons.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

Les derniers pieds de Romaine se vendent de 40 à 60 cent. le pied.

Escarolle et chicorée : 20 à 25 cent. — Barbe : 25 cent. la botte. — Mâche : 35 et 40 centimes la livre.

Pissenlit : de 25 à 50 centimes la livre, suivant blancheur.

FRUITS

Le beau raisin vaut de 1 fr. 50 à 2 francs la livre.

Les oranges et les mandarines sont encore très mauvaises.

✱ Menus ✱

ANDOUILLETES ET BOUDINS GRILLÉS

NAVARIN

MAYONNAISE DE POULET

CROQUETTES DE RIZ

POTAGE A LA REINE

TURBOT SAUCE MOUSSELINE

FILET DE BŒUF BRAISÉ AUX CÈPES

COTELETTES DE CHEVREUIL SAUCE POIVRADE

FAISAN ROTI TRUFFÉ

MOUSSE DE FOIE GRAS

CARDONS AU JUS

BAVAROIS GLACÉ AUX FRUITS

MAQUEREUX A LA DIEPPOISE

COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRE

ÉPAULE DE MOUTON AU FOUR

POMMES DE TERRE SAUTÉES

MARMELADE DE POMMES

HUITRES

POTAGE CRÉCY

PETITES TIMBALES DE NOUILLES

SELLE DE MOUTON BRAISÉE A LA PURÉE

DE MARRONS

GRIVES ROTIES

TERRINE DE FOIES GRAS

ASPIC DE POMMES

MERLANS FRITS

MAUVIETTES CHASSEUR

BIFTECKS SUR CRESSON

GATEAU DE POMMES DE TERRE

POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE

CROUTES A LA SARDINE

FRICASSÉE DE POULET

COTE DE BŒUF ROTIE

ENDIVES GLACÉES AU JUS

GATEAU DE MARRONS

ŒUFS AU GRATIN

LANGUE DE BŒUF AU JUS

TERRINE DE LAPIN

SALADE

POMMES DE TERRE FONDANTES

CONFITURES

POTAGE PURÉE DE POIS

MULET SAUCE HOLLANDAISE

GIGOT BRAISÉ

PINTADE ROTIE

PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT



LANGUE DE BŒUF AU JUS

CETTE recette fait partie de la très bonne cuisine de ménage qu'on ne trouve pas dans les livres et dont, presque seules, les vieilles cuisinières de province ont gardé la tradition.

C'est une préparation toute simple au point de vue des accessoires et de la peine à prendre. Il n'est besoin que de soin et d'un peu d'appréciation personnelle pour juger des degrés de cuisson.

Proportions

Pour une langue de bœuf pesant, toute parée, 2 kilos :

100 grammes de lard gras à piquer;

100 — d'oignon;

4 cuillerées à bouche de vinaigre;

1 — — de graisse fraîche;

4 décilitres de jus léger ou de très bon bouillon réduit de moitié.

Temps nécessaire, la langue étant cuite déjà en pot-au-feu : 1 heure 1/4.

La langue

Ayez une langue de bœuf bien fraîche. Retirez-en le cornet et toutes les parties attenantes, de façon à ne conserver que la langue même coupée au ras du gosier.

Mettez la langue à dégorger au moins 2 heures dans l'eau fraîche que vous renouvelez. Il n'y a pas d'inconvénient, si

l'on se procure la langue à l'avance, à la laisser séjourner plus longtemps dans l'eau fraîche; en cette saison surtout, on peut la garder ainsi toute une journée, à condition, bien entendu, qu'elle provienne d'un animal récemment tué.

Avant d'être lardée et accommodée, la langue doit cuire presque complètement en pot-au-feu. De plus, elle doit être tout à fait refroidie avant d'être lardée, sans quoi l'opération ne serait guère possible.

Il faut donc, si la langue doit être servie au dîner, la faire cuire dès le matin de bonne heure, pour lui donner le temps de refroidir ensuite; si on la destine au déjeuner, il faut s'en occuper la veille.

Lorsqu'on a, ce jour-là, le pot-au-feu, le plus simple et le meilleur est d'y faire cuire la langue qui ne peut qu'améliorer le bouillon. Il faut, en ce cas, la mettre dans le liquide chaud et l'y laisser cuire tout doucement avec le reste, pendant 3 heures environ.

Si vous n'avez pas le pot-au-feu à votre disposition, préparez un court-bouillon de la façon suivante.

Le court-bouillon

Mettez dans une marmite :

4 litres d'eau chaude;

2 oignons moyens — soit environ 100 grammes — que vous laissez entiers;

Un bon bouquet garni, composé de 2 feuilles de laurier, 2 brins de thym, 5 ou 6 branches de persil;

2 clous de girofle piqués dans les oignons;

25 grammes de sel.

Posez sur le feu, et, lorsque le liquide commence à bouillir, mettez-y la langue de bœuf. Laissez reprendre l'ébullition, couvrez la marmite, et retirez tout de suite sur un feu très doux, pour que le liquide ne fasse que bouillotter doucement comme

un pot-au-feu. Laissez ainsi 3 petites heures, pour une langue du poids indiqué ci-dessus.

Avant de retirer la langue, assurez-vous qu'elle est assez cuite, en la perçant avec une aiguille à brider qui doit y pénétrer facilement.

Egouttez la langue sur un plat; avec un petit couteau d'office, enlevez la peau qui la recouvre, et que vous tirez en râclant doucement, sans endommager la chair. Il faut faire cette opération tandis que la langue est toute chaude; c'est alors très facile.

Ne fendez pas la langue en deux; laissez-la refroidir telle quelle.

Pour larder

Coupez votre lard en gros lardons d'un peu moins d'un centimètre carré sur 10 à 12 centimètres de long. Assaisonnez-les de sel et de poivre.

Avec une grosse lardoire, enfoncez-les dans la langue, un peu en biais, de façon qu'au découpage on trouve les lardons comme en coupant un saucisson.

Les oignons

Epluchez les oignons et coupez-les en rouelles pas trop minces.

Mettez-les dans une casserole en cuivre étamé ou en fonte, avec une cuillerée de graisse froide. Couvrez la casserole. Posez-la sur un feu très modéré et laissez suer ainsi l'oignon pendant une *dizaine de minutes*, en ayant soin de le remuer deux ou trois fois. Il ne doit pas roussir, mais simplement rendre ses sucs, avant d'y ajouter la langue.

Tout au plus donc doit-il avoir pris une légère teinte blonde au bout de ce temps.

Mettez alors la langue dans la casserole, sur l'oignon, et couvrez tout de suite avec le couvercle.

Laissez 8 à 10 minutes la langue sur le

côté où vous l'avez posée, pour qu'elle prenne un peu de couleur; mais secouez, pendant ce temps, la casserole deux ou trois fois pour que l'oignon ne brûle pas.

Répétez la même opération sur l'autre côté de la langue. Tout ceci sur un feu très modéré, car si l'oignon brunit trop et tourne au noir, le jus est ensuite âcre et déplaisant.

Au bout de ce temps, du reste, dès que l'oignon vous semble dépasser la coloration indiquée, jetez dans la casserole une cuillerée à bouche d'eau, tout simplement, et remettez immédiatement le couvercle pour éviter l'évaporation. Secouez la casserole, pour bien humidifier le fond également, et laissez encore deux ou trois minutes, toujours sur le feu modéré.

Alors versez dans la casserole le vinaigre; laissez cuire et bouillir sans couvercle, pendant 5 ou 6 minutes, pour atténuer l'acidité du vinaigre.

Enfin, ajoutez le jus, couvrez en laissant au couvercle une ouverture de la largeur d'un doigt, et laissez cuire *très doucement* pendant 3/4 d'heure.

Durant ce temps, retournez la langue une fois, et arrosez-la souvent avec son jus de cuisson.

Au moment de servir, posez la langue sur un plat rond et chauffé. Dégraissez le jus et passez-le à travers la passoire fine sur la langue. Servez.

Observations

Il faut faire grande attention, pendant que mijote la langue, à ce qu'elle n'attache pas au fond de la casserole. Cet inconvénient se produit d'autant plus facilement qu'il s'agit d'une viande cuite, ne fournissant plus de jus; il est donc nécessaire de la remuer, tout en l'arrosant, et d'avoir un feu très doux.

Le jus de cuisson, une fois dégraissé et

passé, doit avoir consistance de sirop léger.

Si, n'ayant pas de jus, on avait dû employer du bouillon, il est de toute nécessité de le faire bien réduire avant de l'ajouter à la langue. Comme je l'ai indiqué dans les proportions, on devrait donc prendre 8 décilitres de bouillon et les réduire à 4 décilitres.

Par jus léger de ménage j'entends celui qu'on prépare ainsi : faire revenir et colorer dans une cuillerée de dégraissis des déchets et parures de boucherie avec oignons et carottes coupés en rouelles; mouiller avec de l'eau chaude à hauteur, saler très peu, couvrir et laisser bouillir très doucement pendant 3 ou 4 heures. Dégraisser avant de s'en servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

RECETTE DU POTAGE RUSSE

BORSHOK-TAPIOCA-BOUILLON

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

Potage pour 6 personnes. — Coupez menu deux bonnes betteraves rouges, un petit morceau de carotte, un peu de céleri-rave, un oignon blanc, 1/4 de livre de jambon; mouillez avec deux verres d'eau et 1/2 citron. Faites cuire à demi ce mélange, puis ajoutez-y sept tasses d'eau tiède. Remuez bien. Faites jeter au tout un seul bouillon, puis laissez mijoter à feu doux, jusqu'à ce que le liquide passe du rouge au blond rosé. Pendant cette cuisson, râpez une betterave rouge, mêlez à la pulpe un verre de bouillon précédemment obtenu et tamisez au travers d'une toile; le liquide restera d'un beau rouge, et servira de colorant. Reprenez le premier bouillon blond rosé, passez-le finement au travers d'une serviette et faites bouillir. A première ébullition, jetez-y en pluie 6 cuillerées de *Tapioca-Bouillon*; laissez cuire 6 à 7 minutes, et au moment de servir, versez-y le colorant. Ce Borshok-Tapioca-Bouillon, reste d'un beau rose vif.

Recette donnée par l'Hôtel de France,
à Kiew (Russie).



GATEAU DE MARRONS

Voici un entremets froid exquis, qui, tout en étant d'une préparation fort simple, a l'air de sortir de chez un bon pâtissier-confiseur. Il se conserve plusieurs jours, en cette saison surtout.

Comme toutes les choses à base de marrons bouillis, il est un peu long à faire, à cause de l'épluchage seulement. Les autres manipulations sont simples et rapides.

On doit surtout éviter un excès de cuisson qui dénature absolument le gâteau.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes :

50 beaux marrons ;

1/2 livre de sucre en poudre ;

200 gr. de bon beurre frais ;

5 œufs ;

1 bonne pincée de vanille en poudre, ou le quart d'une gousse pilée au mortier avec une cuillerée de sucre en poudre.

Temps nécessaire : 2 heures.

Les marrons

Prenez des marrons de premier choix. Bien qu'ils doivent être réduits en purée, ce serait une économie fort mal entendue de vouloir opérer avec des marrons de

qualité inférieure. D'abord, la fécule en est bien moins fine ; puis, en les épluchant, vous auriez beaucoup de peine à les dégager de leur seconde peau. Les petites chataignes, pour cette raison, doivent donc être rejetées, car les cloisons qui les séparent empêchent de les peler facilement.

Prenez une vieille casserole ou un grand poêlon en terre commune, ne risquant pas d'être endommagé par la teinte brune que laisse l'écorce des marrons. Remplissez d'eau bouillante.

Jetez-y les marrons sans les éplucher, ni même les fendre. Ils doivent tous baigner très à l'aise.

Posez la casserole sur le feu, couvrez-la, et faites bouillir bien franchement pendant 5 ou 6 minutes.

Retirez alors la casserole du feu, et préparez-vous à éplucher immédiatement les marrons pour les faire cuire.

L'épluchage

Ayez toute prête, sur la table, la casserole dans laquelle cuiront les marrons. Le fer émaillé est très bon. Choisissez seulement la casserole assez grande et large de fond pour que les marrons n'y soient pas trop empilés les uns sur les autres. Versez au fond de cette casserole un demi-litre d'eau bouillante pour la quantité de marrons indiquée.

Posez à côté de cette casserole le poêlon où sont les marrons. Avec une écumoire, prenez-en deux ou trois seulement à la fois, et laissez-les sur l'écumoire que vous posez sur le poêlon même, tandis qu'au fur et à mesure qu'ils sont ainsi égouttés vous les épluchez vivement, en retirant l'écorce, d'abord, puis la pellicule.

Mettez-les immédiatement, à mesure, dans la casserole préparée à côté.

Evitez de les casser en les pelant. Ils doivent cuire aussi entiers que possible ;

sans cela, il est trop difficile après de les egoutter.

Pour cuire

Tous les marrons épluchés étant réunis dans la casserole, couvrez-la et posez-la sur un feu très modéré ; 25 à 30 minutes de cuisson suffisent. Mais il faut surveiller la casserole pendant ce temps, pour veiller à ce que l'eau, en bouillant trop fort, ne tarrisse pas, et aussi à ce que les marrons ne cuisent pas trop.

Vous reconnaissez que la cuisson est suffisante quand, en cassant un marron, vous voyez sa pulpe transparente. L'excès de cuisson les fait s'émietter et absorber trop de liquide.

Lorsqu'ils sont cuits à point, passez-les au tamis métallique, posé au-dessus d'une terrine de faïence, deux ou trois seulement à la fois, en les écrasant avec le champignon de bois. Appuyez, non pas en tournant, mais dans un sens de va et vient régulier : les marrons passent ainsi beaucoup plus vite.

Le gâteau

Tous les marrons étant passés, le tamis raclé à l'intérieur, prenez une cuiller de bois, et mêlez les jaunes d'œufs, un par un, à la purée de marrons. Réservez les blancs dans une petite terrine que vous tenez au frais.

Quand les jaunes d'œufs sont bien triturés avec la purée, ajoutez, peu à peu et en battant bien, le sucre en poudre et la vanille.

Faites chauffer un bol : mettez-y votre beurre après en avoir mis de côté la valeur d'un marron pour graisser le moule.

Avec une fourchette battez et tournez bien le beurre pour l'amollir, et l'amener à l'état de crème épaisse bien unie. Mais, surtout, il ne doit pas chauffer et fondre au point de tourner en huile, parce que son

mélange ne s'opérerait plus de même façon. Ajoutez-le à la purée en tournant.

Maintenant, avant de battre les œufs en neige, beurrez le moule, soit un moule à charlotte n° 18, c'est-à-dire mesurant 18 centimètres 1/2 de diamètre sur 10 centimètres de haut, pour les quantités ci-dessus.

Battez alors les blancs d'œufs en neige ; prenez-en la moitié que vous mettez dans le mélange de marrons.

Avec la spatule ou une carte ferme, ramenez la purée du fond par-dessus, et mélangez le tout ensemble, en coupant la pâte, à grands coups et promptement, pour ne pas détruire, par un travail trop long, la légèreté des blancs fouettés. Quand le mélange est complet, ajoutez le reste des blancs en usant du même procédé et des mêmes précautions.

Lorsque blancs et pâte ne font plus qu'un mélange égal, versez d'un seul coup toute cette pâte dans le moule, en inclinant la terrine au-dessus, et en raclant avec la spatule. Si vous mettiez la pâte par cuillerées, vous risqueriez de trouver dans le gâteau des creux et des trous produits par l'air.

Une fois le moule rempli, secouez-le pour bien tasser, égalisez la surface avec deux ou trois coups de spatule, et mettez immédiatement au four.

Le four

Il faut une chaleur très modérée et très égale pendant une bonne demi-heure. Il est bon de couvrir le moule avec un papier, si la chaleur est plus forte dessus, pour éviter que le gâteau fasse croûte, tandis que l'intérieur cuirait mal.

Ce gâteau perd toute sa finesse à être trop cuit : il fait pain et n'a plus de saveur marquée.

Il ne lui faut, en somme, de cuisson, que

le degré nécessaire pour que tout l'ensemble soit bien lié et présente une solidité suffisante au démoulage. La pâte doit rester absolument onctueuse comme l'intérieur d'un bonbon fondant, mais assez compacte pour qu'en coupant le gâteau, les tranches, même minces, restent marquées et fermes.

La pâte monte très peu, la purée de marrons étant lourde.

Quand vous voyez le gâteau se tasser et le vide se produire tout autour entre le moule et la pâte, il est à point.

Il faut alors retirer le gâteau et le laisser refroidir avant de le démouler sur un plat.

Vous pouvez à volonté le couvrir de crème fouettée, comme un Saint-Honoré ou le glacer de la façon suivante.

Pour glacer

Délayez 3 cuillerées de sucre en poudre avec tout au plus la moitié d'un blanc d'œuf, auquel vous ajoutez quelques gouttes de citron.

Battez ensemble avec une cuiller de bois, et badigeonnez ensuite le gâteau de ce mélange, en l'égalisant avec la lame d'un couteau. Laissez sécher.

Observations

La question du moule a une grande importance, et j'engage à se conformer absolument aux dimensions que je donne pour la quantité de pâte indiquée :

LA VIEILLE CATHERINE.

LA CUILLÈRE LOUPOT

Prendre directement du bouillon sans graisse dans la marmite ou du jus dégraissé dans une saucière, est une difficulté que supprime radicalement le très ingénieux système de cuillères auto-dégraisseeuses de M. Loupot.

Nos lecteurs trouveront à nos annonces des dessins explicatifs et les prix de cet ustensile pratique.

LES ENGELURES

PARMI les accidents bénins auxquels nous expose l'hiver, il en est peu d'aussi désagréables que les engelures. Les mains s'empâtent, la souffrance devient parfois très vive, et la conscience de notre apparente impuissance à prévenir ou à guérir une affection qui disparaît d'elle-même aux premiers jours de printemps, est particulièrement agaçante. En dépit des remèdes multiples, tous soi-disant infaillibles, il est bien rare, en effet, que nous arrivions à nous débarrasser des engelures.

La chose est pourtant « possible » ; mais il est surtout facile de prévenir cet ennuyeux bobo. Mais il faut, pour cela, observer très rigoureusement quelques précautions.

Rendons-nous compte, d'abord, des conditions dans lesquelles le mal prend naissance.

L'engelure est une tuméfaction résultant de l'action du froid sur nos tissus. Mais le froid seul ne suffit pas à la produire ; ce qui la provoque, c'est plutôt l'exposition subite d'une partie échauffée à une température froide, et, mieux encore, l'exposition à la chaleur d'une partie engourdie par le froid.

Dans les deux cas, le phénomène est aisé à comprendre.

Si nous mettons brusquement au froid les mains très chaudes, les petits vaisseaux, qui sont alors très dilatés, se contractent aussitôt, et une partie du sang qui affluait, se trouve tout à coup dans l'impossibilité de passer par ces canaux rétrécis. Ce sang s'extravase, c'est-à-dire suinte à travers les vaisseaux, et forme dans l'épaisseur de la peau un caillot qui constitue l'engelure.

Prenons le cas inverse : l'exposition subite à une forte chaleur d'une partie engourdie par le froid. Les vaisseaux, jusque là con-

tractés, se dilatent ; puis sous l'influence de cette réaction subite, leurs parois s'amolissent et se laissent traverser par le sang qui se répand encore au dehors.



On conçoit, dès lors, que les extrémités superficielles du corps, comme les mains et les pieds, soient surtout le siège des engelures. Ces parties sont, en effet, les plus exposées aux brusques changements de température ; en outre, la ténuité des vaisseaux sanguins qui les alimentent et leur éloignement du cœur y rendent la circulation moins active et par conséquent plus facile à influencer.

Abstenons-nous donc, quand nous rentrons, avec les mains ou les pieds « glacés », de « nous mettre dans le feu » pour nous réchauffer en quelques minutes ; de même, évitons de faire une trop grande provision de chaleur avant de sortir. Veillons aussi à ne point nous déganter dehors, quand l'air est vif, surtout si nous portons des gants chauds.

L'observation de ces petites règles hygiéniques, auxquelles il est facile de s'habituer, suffit généralement pour nous mettre à l'abri des engelures.

Les personnes débiles, celles d'un tempérament lymphatique doivent prendre des précautions particulières. Chez elles, en effet, la circulation du sang étant moins active, la chaleur ne se répartit pas assez vite dans le corps, et l'extrémité des membres est plus rapidement saisie par le froid.

La susceptibilité est encore plus grande chez un petit nombre d'individus qui naissent avec l'aorte trop étroite et sont affectés de la chlorose « par rétrécissement des artères ».

Dans ces divers cas, la tonification du régime par l'usage des ferrugineux, des amers, de l'iode, constitue, ainsi que l'exercice régulier, un sérieux préventif.

D'une façon générale, enfin, on évitera de ralentir la circulation du sang par compression. Les engelures proviennent parfois uniquement de l'usage de gants ou de souliers trop étroits. Qui n'a entendu citer cet

exemple typique constaté pendant la campagne de Russie ? Un officier avait des bottes un peu justes. Il parvient à entrer dans l'une avec sa chaussette de laine ; mais pour mettre l'autre, il est obligé de laisser son pied nu. Il passe la nuit dans la neige. Le lendemain matin, le pied nu était indemne ; l'autre, était complètement gelé : il s'était trouvé trop comprimé et l'arrêt de la circulation l'avait rendu plus sensible à l'action du froid. Des cas analogues ont été observés en 1870.



Quant aux remèdes proprement dits préconisés pour guérir les engelures, leur nombre est considérable, et l'efficacité de beaucoup reste fort problématique.

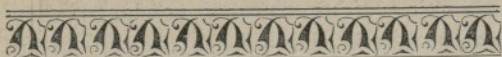
En somme, tant que l'engelure est du *premier degré*, c'est-à-dire se manifeste seulement sous l'aspect d'une tuméfaction violacée, le traitement est simple.

Si les parties malades doivent être exposées au froid, on les badigeonnera avec un corps gras : vaseline, lanoline, huile d'olives, etc. Ce corps gras forme isolant, et conserve la chaleur du membre, chaleur qui dilate les vaisseaux et favorise la circulation. Ainsi procèdent les Esquimaux qui se débarbouillent avec de l'huile de phoque et ont bien soin de ne point s'essuyer ensuite la figure.

A la maison, surtout quand le temps change, on se trouvera bien de bains locaux tièdes, pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, dans de l'eau boriquée (40 grammes d'acide borique par litre.) Un massage doux et prolongé produit également d'heureux effets.

On devra surtout se garder de percer les engelures. Et, lorsqu'elles se compliquent d'ulcération, on ne doit pas hésiter à consulter son médecin, seul apte à choisir, entre les divers remèdes que je pourrais indiquer, celui qui convient le mieux à chaque tempérament.

Mais c'est encore le traitement homœopatique qui donne, en général, les meilleurs résultats. J'en dirai quelques mots dans une prochaine causerie. DOCTORESSE EVA.



COIFFURES

On fait plus que jamais, cette année, des capotes spéciales pour le théâtre et le concert, tant les chapeaux ronds ont pris des dimensions désordonnées.

Puis ces capotes, plutôt des coiffures, sont d'élégants prétextes à fantaisie. Tandis que les grands chapeaux présentent à peu de choses près un ensemble de lignes semblables, les capotes, au contraire, s'ingénient à se personnaliser et tendent surtout aux adaptations seyantes. On porte donc, en somme, ce qu'on veut : tel nœud qui, pour Mme X., sera planté au milieu, pourra, sur la capote de Mme Z., figurer sur le côté ou en arrière sans hérésie aucune. Tout cela, entendons-nous, avec des cheveux appropriés, c'est-à-dire légers, gonflés et par eux-mêmes représentant déjà un élément de parure.

Les béguins à trois pièces, les petites coiffes dogaresse et moyen-âge, et toutes les façons prêtant aux broderies de métal, au pailletage et aux applications scintillantes sont toujours usitées. Peu de fleurs, si ce n'est les violettes qu'on continue d'employer en touffes serrées, et — nouveauté de la saison — le camélia blanc et le gardénia. Ces derniers se font avec feuillage tout à fait « nature » et se posent très accessoirement, le plussouvent sur les cheveux même, ayant l'air d'avoir été ajoutés par hasard, ainsi qu'une fleur naturelle.

Le contraste du velours clair, de la dentelle blanche et de la martre zibeline est également en faveur. On fait aussi beaucoup de fonds en dentelle blanche doublée de velours; les tissus transparents pailletés ou brodés s'emploient surtout avec cette doublure de velours sur laquelle on les pose exactement à plat et avec laquelle ils semblent ne faire qu'une même étoffe qu'on drape alors très légèrement.

Sur tout cela de grandes aigrettes légères, des fusées de dentelle, des panaches effilés, des ailes de moulin en joli ruban fleuri ou en velours miroir souple, et toujours des boucles, des boutons de strass.

Une jolie capote vue au concert : petit fonds plat en broderie d'argent. Couronne composée de cinq gros choux en velours glacé rose de plusieurs tons. Un peu en arrière, un petit panache de deux plumes d'autruche noires très élancées.

Une autre, en application d'Angleterre doublée de velours rose pâle formant un petit bonnet drapé, avec les plis serrés sur le chignon par une boucle en strass. Devant, des choux en velours noir avec un pompon en violettes de Parme posant sur les cheveux et une aigrette noire légère.

Sur des cheveux blonds gentiment ébouriffés, un tout petit béguin à trois pièces qui coifferait une poupée, en velours noir brodé d'or, ruché tout autour d'une dentelle d'or. Devant, énorme nœud en velours turquoise, dont les coques foudroient le ciel.

Notons encore les enroulements en tulle illusion noir et blanc dont on obtient de très jolis effets.

Puis, pour le demi-deuil, le mélange de velours gris, de satin blanc et de velours noir beaucoup plus jeune et seyant que les combinaisons où entre le violet.

Je note encore comme à la mode du moment les imitations de feuillages de houx aux riches tons roux nuancés tels qu'on les voit à cette époque dans les bois. On en fait des guirlandes très seyantes aux beaux cheveux blancs poudrés.

A ce propos, les piqués de houx vert, piqué de ses graines rouges, ont un air de Noël des plus réjouissants sur les capotes à trois pièces bordées de fourrures, telles que les portent toujours les petites filles.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

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.

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 »

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.

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		

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.

EXPEDITION DE

MARÉE & COMESTIBLES

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

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

A. GUÉROULT

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

ANEMIE guérison par l'EAU d'OREZZA-COLOMBA

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



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé
Infaillible, 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. Demarigny, 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

fin de l'Arcachon, expéditions du parc, 100 petit., 72 moy. ou 60 gr. fr^e de port, contre mandat 8 fr., à Ch. Despujols, à ARCACHON (Gironde).

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

LINGE OUVRAGÉ

Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Stores, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge

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

PATES DE FOIES GRAS TRUFFES

EN CROUTE ET EN TERRINE

Fabrique spéciale

MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier
Cailles, Mauviettes pour Chaudfroids
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, Rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

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.

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

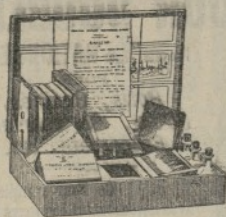
Organe des Pêcheurs à la ligne
Bi-Mensuel, 5 fr. par an
12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

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

Le Gérant: A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEBER, 237, RUE SAINT-HONORE.



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 francs, 35 francs. — Prix de l'appareil, format 6 1/2×9 francs, 22 francs. — Envoi franco contre mandat-poste adressé à

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



NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE

A CROCHETS MOBILES

G. BAY

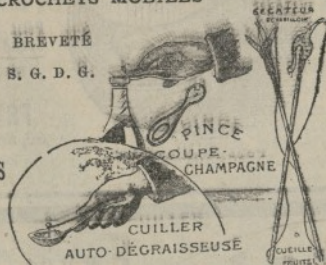
BREVETÉ

S. G. D. G.

16, Cour des
Petites-Ecuries

« PARIS »

TÉLÉPHONE



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.

COMPAGNIE PARISIENNE

d'Éclairage et de Chauffage par le Gaz

Paris — 6, rue Condorcet, — Paris

MAGASINS D'EXPOSITION

et Bureaux de renseignements pour APPAREILS A GAZ destinés
à tous usages

ET PROVENANT DE DIVERS CONSTRUCTEURS

- 4, rue Condorcet (spécial aux moteurs à gaz).
- 8, rue Condorcet.
- 40, rue Lafayette.
- 28, rue du Quatre-Septembre (près la place de l'Opéra).
- 116, boulevard Saint-Germain (près le boulevard Saint-Michel).
- 128, rue de Rivoli (spécial aux appareils à coke).

DES CONFÉRENCES DE CUISINE ONT LIEU AUX MAGASINS

28, Rue du Quatre-Septembre. — 116, Boulevard Saint-Germain

Pour y assister, il suffit d'adresser une demande par écrit aux adresses ci-dessus ou
à M. le Directeur de la Compagnie, 6, rue Condorcet.

SUR DEMANDE DES VISITEURS, DES AGENTS SPÉCIAUX VONT DONNER SUR PLACE
DES RENSEIGNEMENTS

POMMADE DERMATIQUE MOULIN



VIRESKIT EUNDO « Monsieur, grâce à votre pom-
made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans
est guérie et les cheveux sont très bien repoussés.
F. BASSOT, St Germain-des-Fossés (Allier) n.
Sevend au dépôt des **PILULES PURGATIVES & DEPURATIVES**
Pharmacie MOULIN. 2-30 le pot, envoi France par poste.
30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT VINGT-DEUX Millions
16, RUE DE LA BANQUE, PARIS

NOUVEAU FOUR DOUBLE

Breveté "Le RATIONNEL"
POUR

*Rotis, Braisés,
Patés, Rôtisseries,
Entremets. etc.*

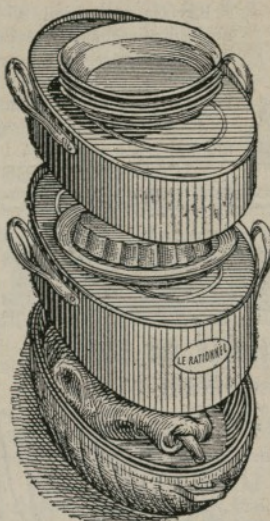
Ce Four remplace avantageusement les fours de campagne. Il se place indifféremment sur le foyer à charbon de terre du fourneau de cuisine, sur les réchauds à charbon de bois ou sur les réchauds à gaz — on y adapte également une rampe à gaz spéciale.

PRIX :

	Sans rampe.	Avec rampe.
Petit Modèle.	16	22
Grand Modèle.	23	30

Envoi franco du Prospectus.

FRANCILLON et C^{ie}
30, Rue Michel-le-Comte, 30
PARIS



ETRENNES

1896

PARIS
rue
Jacob
18

J. Hetzel & Co^{ie}

L'île à Hélice

par

JULES VERNE

80 illustrations par L. BENETT.
12 grandes chromotypographies
UN VOLUME GR. IN-8
Broché. 9 fr.
Cartonné . . 12 fr.
Relié . . . 14 fr.

ENVOI FRANCO

de toute demande
accompagnée
de son
montant

PARIS
rue
Jacob
18

Recréation

Atlantis
— ROMAN D'AVENTURES —
PAR
ANDRÉ LAURIE
VOLUMES IN-8° ILLUSTRÉS à 7 fr. — Cartonnés toile, 10 fr — Reliés, 11 fr.

Les

Dompteurs de la Mer

par **EDM. NEUKOMM**

Enfance

Jeunesse

Education

Année 1895 **MAGASIN D'ÉDUCATION & DE RÉCRÉATION** Nouvelle Série 1^{re} Année
complète en un volume grand in-8 de 768 pages, illustré de 250 dessins
Cartonné toile (fers spéciaux), 18 fr. — Relié, 20 fr.

Petite Bibliothèque Blanche
Volumes in-16 illustrés à 1 fr. 50
Cartonnés, 2 fr.
La Famille de la Marjolaine
PAR
AIMÉ GIRON
Le petit Jack
PAR
MARSHALLS

ALBUMS STAHL GRAND IN-8°
En noir : bradel, 2 f. Cartonnés, 4 f.
Maman en Voyage, par L. FRÉLICH
Le Roi des Pingouins
PAR A. HUMBERT
En couleurs, bradel, 1 fr.
Un Déjeuner sur l'herbe
CASELLA

NOUVELLES PUBLICATIONS

Les Petits Robinsons de Roc-farmé
PAR A. GENNEVRAVE
Contes et Légendes d'Égypte
PAR G. NICOLE
Mary Bell, William et Lafaine
PAR
P.-J. STAHL & DE WAILLY

Famille

MAGASIN
d'Éducation
et de Récréation

ENVOI
FRANCO
du
Catalogue
illustré
de la
Collection Hetzel

ABONNEMENT — UN AN
PARIS, 14 f. — DÉPART, 16 f. — UNION, 17 f.

ENVOI
FRANCO
d'un numéro
spécimen
du

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.

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

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

ROYAL WINDSOR

LE OÉLÈBRE
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 iné-
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.

COMPAGNIE DU SOLEIL

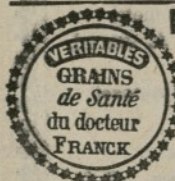
Société anonyme française
ASSURANCES SUR LA VIE
Siège social : rue de Chateaudun, 44
PARIS

Assurances pour la Vie entière.
Mixtes.

À Terme fixe. — Dotations d'enfants.
RENTES VIAGÈRES

Envoi franco de Tarifs et Prospectus

AGENCES EN PROVINCE DANS TOUS LES CHEFS-LIEUX



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 FRANK**
1°50 la 1/2 boîte (50 gr.), 3° la boîte (105 gr.)
TOUTES LES PHARMACIES.

Les Maux d'Estomac

GASTRALGIE, DYSPEPSIE, GAZ INTESTINAUX,
ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR **POUDRE DES ANTILLES**
2°50 la Boîte. — Ph^{ie} MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.

MODE D'EMPLOI
Mettre un litre d'eau bouillante, verser le contenu
de la boîte, remuer avec une cuillère.
Après cinq à dix minutes d'agitation, verser le
liquide dans un verre. — Boire à la fois.
Après complet refroidissement, verser un peu
de sucre ou de miel pour obtenir une crème sucrée,
ou même la crème boréale est froide.



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 **Phtisie**
tuberculeuse à toutes les périodes, surtout aux 1^{re}
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.

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.

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

Charbons

de toutes sortes

ET BOIS DE CHAUFFAGE

TÉLÉPHONE

E. MATIGNON & C^{ie}

Ancienne Maison

FELIX DEHAYNIN

PARIS — 40, Rue de Flandre — PARIS

BAUME DERMIQUE
ADOUCE LA PEAU
PRÉVIENT LES ENGELURES
ED. PINAUD
37, B^e de Strasbourg, PARIS

La bonne cuisine à la minute.
POTAGES perfectionnés à la MINUTE **MAGGI** ESSENCE pour consommer les POTAGES
Echantillons 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'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.