



Les Pommes de Terre soufflées

RECETTE PRATIQUE

DANS tous les restaurants, on mange des pommes de terre soufflées ; chez soi, autant dire jamais. Dès que parut le *Pot-au-Feu*, nous fûmes sollicités de donner une recette qui permettrait d'obtenir au sein des familles ces fameuses pommes de terre, privilège des tables de cabarets. Et, en 1894, cédant à ces instances, nous avons essayé de résoudre le problème. Le concours de chefs et professeurs de cuisine autorisés, et de savants qualifiés, permit de dresser le procès-verbal des opérations successives de cette friture si facile aux uns et rebelle aux autres. Thermomètre et chronomètre en mains, on mesura, on supputa, et de ces calculs patiemment recueillis est issue une première recette qui garantit la réussite à tous ceux qui ont une certaine expérience des travaux scientifiques.

Mais cette expérience, tout le monde ne la possède pas et de nouveaux appels nous ont été adressés, si nombreux, si pressants, que nous avons dû promettre une nouvelle formule essentiellement pratique, réalisable pour tous avec de simples instruments de cuisine.

Cette recette, nous sommes certain de la fournir ici, et nous basons notre affirmation d'abord sur ceci, c'est que ré-

pétée plusieurs fois, c'est-à-dire dix ou douze fois devant nous, la recette a toujours donné un résultat favorable, et ensuite sur le fait suivant que nous attestons véritable, en ayant été témoin. Ce fait le voici :

Parmi les maîtresses de maison qui ont bien voulu se charger de faire vérifier chez elles par leurs cordons bleus la présente recette, l'une d'elles n'a pu obtenir de sa cuisinière qu'elle suivît passivement et complètement les instructions indiquées. Et alors la maîtresse de maison dont nous parlons, qui, la circonstance est à noter, n'avait encore de sa vie fait même de simples pommes de terre frites, s'étant transportée dans sa cuisine et ayant procédé elle-même suivant les prescriptions de la recette, a obtenu et dressé un plat de pommes de terre soufflées admirablement réussies.

Par conséquent nous pouvons dire que si on ne réussit pas, c'est qu'on aura négligé un des points, une des minuties recommandées pour rendre la recette infallible.

Laissons maintenant opérer M. Colombié qui va nous donner, de concert avec la Vieille Catherine, le résultat de toutes ses expériences sur ce sujet brûlant.

Ce qui fait souffler les pommes de terre

Le soufflage ou gonflement est produit par la vapeur d'eau que détient encore la pomme de terre, malgré l'état de cuisson qu'elle a déjà atteint dans la friture,

Pour éviter la perte de cette vapeur, qui est l'unique cause du soufflage, il faut imperméabiliser la surface de la pomme de terre. Ce résultat s'obtient en plongeant la pomme de terre déjà cuite dans une friture dont la chaleur soit assez forte pour lui constituer instantanément une croûte ou pellicule qui s'oppose à l'évaporation naturelle de la vapeur intérieure.

En somme, on fait cuire d'abord la pomme de terre, et on la fait souffler ensuite.

Pour être réussie, la pomme de terre soufflée doit avoir l'extérieur gonflé, non ridé, uniformément doré et sec ; l'intérieur doit être absolument creux et vide comme un sac qu'on aurait gonflé en soufflant dedans, et dont le tissu à l'intérieur serait cotonneux.

RÉSUMÉ DES OPÉRATIONS

Peler, laver les pommes de terre. Les couper en tranches épaisses et régulières.

Chauffer très modérément la friture dans la bassine. Y mettre les pommes de terre tranche par tranche. 5 minutes après, prendre un peu de friture dans la poêle; chauffer fortement ce peu de friture. Passer rapidement dans la poêle les pommes de terre déjà cuites par petites quantités à la fois, pour les souffler une première fois. Egoutter dans le panier à friture.

Reverser la friture de la poêle dans la bassine. Chauffer fortement la bassine; y plonger le panier à friture contenant toutes les pommes de terre. Retirer la bassine du feu et laisser pendant une minute les pommes de terre achever de souffler et de sécher. Egoutter, saupoudrer de sel, servir.

Proportions

Pour 6 personnes :

1 kilo environ de pommes de terre, brut ;

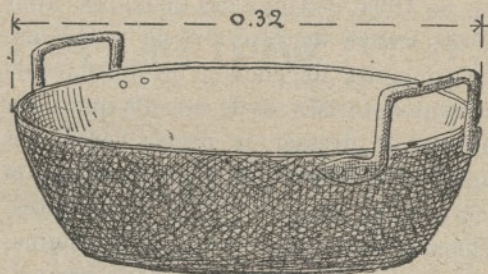
2 kilos de friture.

Ces quantités s'appliquent à un plat de pommes de terre servi seul, comme légume.

7 à 800 grammes suffisent comme accompagnement d'une grillade.

Le matériel nécessaire

Une grande poêle à anses, que, pour la clarté des explications, nous désignerons sous le nom de *bassine* à friture, en tôle noire, du diamètre de 30 centimètres, très suffisant pour un ménage. (Voir croquis I.) Ce genre de poêle, bien

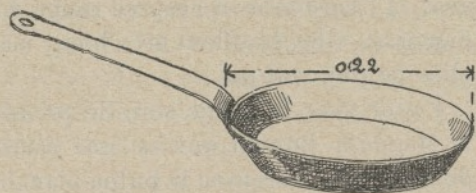


Croquis I

plus profonde qu'une poêle à queue, permet d'y mettre une plus grande quantité de friture ; il offre aussi bien plus de sécurité qu'une poêle ordinaire qu'on renverse trop aisément et dont la graisse peut s'enflammer au moindre faux mouvement. Cette bassine servira pour toutes sortes d'autres fritures : beignets, croquettes, poisson, etc.

Une petite poêle à frire — appelée coupe lyonnaise — que malgré cela nous désignerons sous son nom plus commun de *poêle*, du diamètre d'environ 22 centimètres. (Voir croquis II.) Ne

pas confondre avec la poêle à omelettes, ou pannequets, qui est plus plate.



CROQUIS II

Une écumoire en fil de fer, du genre représenté au croquis III est indispensable. Les écumaires ordinaires en fer blanc ou en émail écorchent et déchirent les pommes de terre ; il faut les défendre absolument.

Un panier dit à friture, en fil de fer, du genre indiqué au croquis IV. De tous points préférable à une passoire pour y déposer les pommes de terre, à mesure qu'on les fait souffler la première fois, parce qu'elles n'y sont pas empilées comme dans le fond arrondi de la passoire, et aussi parce qu'on peut tremper le panier même, contenant les pommes de terre, dans la friture très chaude ; tandis qu'avec la passoire il



CROQUIS III

faut verser les pommes de terre dans la friture, et ce simple mouvement entame leur pellicule encore bien fragile ; or, autant de pommes entamées, autant de pommes perdues. Au reste, ce panier est d'un usage courant pour toutes sortes de fritures.

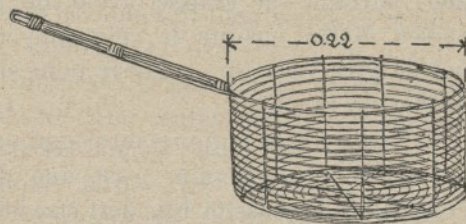
Un couteau de cuisine ordinaire, ayant un manche court, bien en main, et dont la lame, longue d'environ 20 centi-

mètres, soit mince, tranchante, parfaitement affilée.

La friture

On peut employer indistinctement de la graisse de rognon de bœuf ou de la graisse de porc. Mais la graisse de rognon de bœuf est plus résistante à la forte chaleur, elle brunit moins, elle laisse moins un goût de friture et de graisse, et, en outre, elle est plus digestible que la graisse de porc, qui, employée seule, a l'inconvénient d'être trop grasse et de laisser un goût de friture trop accentué.

Eviter absolument de mélanger à la friture de l'huile qui fait mousser, déborder, risque de mettre le feu, et qui, surtout, colore trop les pommes de terre avant que leur cuisson soit complète.



CROQUIS IV

On peut utiliser des dégraissés de pot-au-feu et de rôti, mais à condition de les clarifier d'abord, et de n'ajouter cette graisse qu'en très petite proportion dans une friture de graisse de rognon de bœuf ou de panne.

La graisse d'oie est excellente pour la friture ; son goût est fin et elle supporte une très forte chaleur sans brûler.

La meilleure friture à recommander pour les pommes soufflées, c'est un mélange de graisse de rognon de bœuf et de graisse de porc, dans une proportion qui donne à l'une ce qui manque à l'autre. 2/3 de graisse de rognon de bœuf, 1/3 de graisse de panne de porc procurent une excellente friture.

En ce cas procéder ainsi : faire fondre la graisse de rognon et de panne, coupée en petits morceaux, dans une casserole, sur le coin du fourneau, en laissant cuire très lentement, jusqu'à ce que la graisse fondue soit claire comme de l'eau de fontaine, tandis que les cretons, ou résidus solides, surnagent en prenant une couleur dorée. Se garder surtout de mettre à fondre la graisse dans le four où on l'oublie et où elle prend feu souvent.

Pour passer la graisse, après la fonte, étendre un linge grossier sur un récipient non soudé ; y verser la graisse et tordre fortement les cretons ou résidus. Si on emploie une passoire, veiller à ce qu'elle ne soit pas soudée, ou laisser un peu refroidir la graisse avant de l'y verser. Mettre ensuite de côté dans un pot de grès vernissé ; couvrir pour empêcher de rancir.

La friture doit toujours être employée en quantité abondante, c'est une des conditions de réussite. Elle doit être bien cuite ; si l'on emploie une graisse nouvelle, il faut, quand on la fait chauffer, y jeter quelques débris de pommes de terre qui provoquent une montée d'écume et d'impuretés qu'on enlève avant d'y plonger les objets à frire.

Choix des pommes de terre

L'espèce des pommes de terre est d'une importance fondamentale dans l'opération du « soufflage ».

Eviter de prendre une qualité de pommes de terre trop chargée de fécule, parce que, en admettant même qu'on arrive à les souffler, elles se dessoufflent presque tout de suite : cela tient à ce que la fécule étant une cause que les pommes de terre colorent plus vite, on les retire de la friture avant qu'elles

soient cuites au point nécessaire, et alors elles retombent. C'est ce qui arrive avec la Chardonne et l'espèce rouge dite Saucisse ; elles soufflent très bien, mais elles ne tiennent pas.

Eviter avec le même soin de prendre la Magnum Bonum qui est une variété de Hollande, mais avec la pulpe blanche, et qui a les mêmes défauts que les deux espèces précédentes.

Choisir les pommes de terre à pulpe *jaune, très ferme*, à grain très fin, de grosseur peu au-dessus de la moyenne, pesant environ de 150 à 180 gr. pièce. Plus grosses, leur intérieur n'est point aussi plein, aussi serré ; plus petites, l'aspect en est moins joli, mais elles soufflent très bien.

Pour trouver ces conditions réunies, prendre la pomme de terre *Royale de Hollande* ; ou bien la *Quarantaine des Halles* ; ou encore la pomme de terre *Victor*. Ces trois espèces sont également favorables au soufflage par leur petite proportion de fécule.

Une pomme de terre tachée ou marbrée ne souffle pas.

Les pommes de terre de la nouvelle récolte soufflent très bien.

Pour laver les pommes de terre

Pelez-les, sans enlever trop de leur épaisseur. Lavez-les rapidement à l'eau fraîche ; essuyez-les tout de suite et tenez-les dans un linge jusqu'au moment de les employer. On évite de les laisser séjourner dans l'eau pour qu'elles n'en absorbent point ; l'eau qu'elles contiennent naturellement devant s'évaporer à la cuisson, cette cuisson en serait d'autant plus longue.

Pour couper les pommes de terre

Il est impossible de faire souffler une pomme de terre mal coupée. Si

le coup de couteau n'est pas franc, une encoche se marque qui, à la cuisson, produit une craquelure par où pénètre la graisse, et le soufflage est manqué. Si l'on coupe en biseau, le côté mince sèche et le côté épais ne souffle pas, parce qu'il n'est pas assez cuit.

Il faut des tranches parfaitement lisses, d'une épaisseur parfaitement uniforme de pas moins de 5 millimètres et pas plus de 6 millimètres; si unies, si égales dans cette épaisseur qu'elles semblent taillées à la machine. En conséquence, il faut que la personne qui coupe les pommes de terre se transforme pendant cette besogne en une sorte de machine vivante, accomplissant les mouvements avec une précision d'automate.

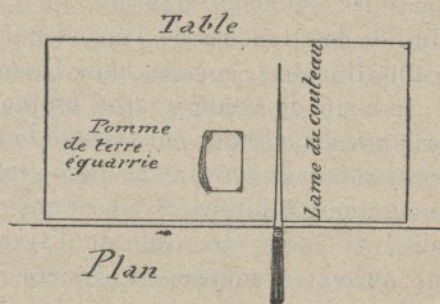
C'est du reste fort simple, il s'agit de faire prendre au corps et aux mains la position que résume le croquis n° V.



CROQUIS V

Cette position permet au couteau qui doit prolonger la ligne de l'avant-bras, de tomber d'une façon naturelle dans la direction voulue; cette direction est indiquée par le croquis n° VI. La direction du couteau dépend du bras, et la direc-

tion du bras dépend elle-même de celle du corps tout entier. Voilà donc pourquoi il importe de se placer exactement non point de face devant la table, mais de trois quarts; sans s'y appuyer, bien que s'en approchant le plus près pos-



CROQUIS VI

sible, et de faire reposer le poids du corps sur la jambe gauche. Veiller à ce que la table soit bien stable et solide.

Commencez par abattre la partie arrondie de la pomme de terre sur trois de ses côtés seulement; le côté que vous laissez bombé vous offrira plus de prise pour tailler les dernières tranches. Coupez ensuite carrément chaque bout de la pomme de terre; cette façon d'équarrir les pommes de terre n'influe en rien sur leur soufflage; mais elle leur donne un aplomb fixe sur la table, et facilite absolument la précision du coup de couteau quand ensuite on les détaille par tranches; et ces tranches elles-mêmes ont une forme plus originale, flattant plus l'œil que les simples tranches oblongues. Soufflée, la pomme de terre a l'aspect d'un petit coussin bien gonflé.



CROQUIS VII

La pomme de terre ainsi équarrée est figurée au croquis n° VII. Tenez-la comme l'indique la position des mains au cro-

quis n° VI : le côté bombé tourné vers l'intérieur de la main qui tient la pomme de terre : le pouce de cette main abrité derrière les quatre doigts dont l'extrémité doit tomber, — en rentrant, — sur la pomme de terre, afin d'éviter eux-mêmes les coups de couteau.

Taillez des tranches de l'épaisseur de 5 à 6 millimètres, comme nous l'avons dit ; le coup de couteau doit toujours être donné d'*arrière en poussant la lame devant soi*, sans arrêt, sans hésitation, comme une guillotine. Si vous vous reprenez, si après être allé de l'avant, vous retirez le couteau en arrière, la tranche est manquée, supprimez-la : elle est bonne à mettre dans la soupe.

Ne serrez pas votre couteau dans les doigts ; c'est un mouvement instinctif commun à tous les débutants ; il faut, au contraire, le tenir si légèrement qu'on puisse vous le prendre des doigts sans effort.

La dimension type d'une pomme de terre pour souffler est : 8 centimètres de long environ sur 5 centimètres de largeur.,

La cuisson

Mettez la friture dans la bassine, sur un feu actif, mais point, toutefois, un feu d'enfer. Dès que la friture commence à chauffer, jetez-y un débris de pomme de terre ou une branche de persil qui doit crépiter légèrement. C'est suffisant comme degré de chaleur pour y mettre les pommes de terre, et les y laisser ensuite sans crainte.

Prenez les tranches rassemblées dans la main gauche comme un jeu de cartes, et avec la main droite, distribuez-les *une à une* dans la friture : ceci pour les bien détacher les unes des autres, car celles qui sont collées ne soufflent pas.

Passez très doucement l'écumoire

sous les pommes de terre pour les bien disperser, en prenant grand soin de ne point les blesser. Si le feu est conduit régulièrement, et la quantité de friture bien proportionnée à celle des pommes de terre, la cuisson doit s'effectuer en 8 à 10 minutes. Peu à peu vous les voyez qui remontent déjà à la surface, ce qui est un signe que la cuisson s'avance ; mais elles ne peuvent être atteintes toutes à un égal degré dans le même temps, non seulement parce qu'elles n'ont pas été plongées toutes à la fois, mais aussi à cause de l'inégalité de leurs dimensions. Celles qui restent tout à fait au fond ne sont pas cuites du tout ; celles qui sont presque cuites sont remontées à la surface où elles sont entourées d'un bouillonnement léger de friture. Celles qui sont *cuites à point flottent sur la friture, sans bouger, sans bouillonner, et comme si elles étaient sur de l'eau dormante* ; elles sont légèrement dorées.

Au bout de 5 minutes, elles s'élèvent et surnagent déjà ; à ce moment juste, il faut préparer la petite poêle dans laquelle on les souffle la première fois.

Pour souffler

Prenez, avec une cuiller à pot, deux ou trois cuillerées de friture dans la bassine, et versez-les dans la poêle. Mettez la poêle en plein feu, pour faire fortement chauffer, et laissez la bassine au feu, afin que les pommes de terre finissent d'y cuire doucement.

Posez le panier à friture sur une casserole ou un plat quelconque, et tenez-le ainsi tout à côté de la poêle. La friture qui est dans la poêle doit chauffer fortement : *il faut qu'elle fume*. C'est très vite atteint. Tout de suite retirez la poêle du plein feu où la graisse brûlerait, si on l'y laissait davantage.

Avec l'écumoire, choisissez les pommes de terre qui vous paraissent cuites, d'après ce que nous avons expliqué ; on en prend peu à la fois, 4, 5, 6 ; plongez l'écumoire chargée des pommes de terre dans la poêle, juste le temps de baigner tout dans la friture, sans y abandonner les pommes de terre, et bien vite déposez-les avec précaution dans le panier en fil de fer. *La pomme de terre au contact de la friture très chaude, souffle instantanément*, elle souffle même encore quand on la sort de la poêle ; cependant elle acquerra son plus grand développement quand on la remettra d'une façon définitive en pleine friture chaude, au moment de servir. Mais, maintenant, une pellicule s'est déjà formée sur sa surface, et il importe bien de ne pas la crever, soit avec un coup d'écumoire maladroit, soit en heurtant les pommes de terre dans le panier.

Successivement, faites passer de cette manière toutes les pommes de terre dans la friture très chaude de la poêle. Il faut, entre temps, doucement retourner les pommes de terre de la *bassine*, quand vous voyez celles qui surnagent, bouillonnent encore, garder une teinte trop blanche, trop crue, car généralement elles sont cuites de l'autre côté, et souvent le côté cuit commence à boursoufler un peu.

Si quelques pommes de terre plongées dans la poêle ne soufflent pas instantanément — en admettant qu'elles soient bien coupées comme il convient — il faut, au sortir de la poêle, les remettre dans la *bassine* pour cuire davantage, car c'est qu'elles ne seraient pas cuites à point. Une minute suffit, puis vous les replongez de nouveau dans la poêle pour souffler, et de là dans le panier.

Pendant toute l'opération il faut maintenir la friture de la poêle aussi chaude que possible, c'est-à-dire fumante, sans qu'elle brûle. Si l'on s'attarde un peu, il sera sans doute nécessaire de rapprocher la poêle du feu pour maintenir la friture à ce degré.

Toutes les pommes de terre ayant passé dans la poêle, reversez la friture de la *poêle* dans la *bassine*.

Les pommes de terre peuvent ainsi attendre une, deux et même trois heures, à condition de n'être point trop tassées, ce qui les réduirait en purée. On peut également les terminer tout de suite.

Pour finir

Chauffez la friture dans la *bassine* jusqu'au point où on l'avait chauffée dans la poêle pour souffler la première fois : c'est-à-dire *positivement fumante*.

Plongez-y le panier contenant les pommes de terre, en posant le fond tout à plat dans la *bassine* ; les pommes de terre tout de suite se détachent et se dispersent ; inclinez le panier sur le côté pour l'enlever de la friture sans emporter de pommes de terre. Avec l'écumoire, retournez les pommes de terre. *Enlevez la bassine du feu* immédiatement, et laissez les pommes de terre se sécher et dorer pendant *1 minute*. Elles doivent, en s'entrechoquant, faire un bruit sec comme des noix ; on s'en rend compte en en prenant quelques-unes sur l'écumoire. Il faut alors les enlever avec l'écumoire et les mettre à mesure dans le panier. Saupoudrez-les de sel fin que vous lancez dessus de haut, pour le bien éparpiller, et sautez-les pendant ce temps dans le panier. Mettez-les sur un plat garni d'une serviette, et servez en même temps que la grillade.

Observations

Quand on plonge les pommes de terre dans la *bassine* la première fois, pour les cuire, le degré de chaleur de la friture à ce moment n'a surtout d'importance qu'en ce qui concerne la suite de la cuisson ; c'est-à-dire que si les pommes de terre y étant déjà plongées, on s'aperçoit que la friture n'était pas tout à fait assez chaude, il n'y a qu'à activer le feu. Et si, au contraire, il semble que la friture était un peu trop chaude au moment où on y a mis les pommes de terre, il faut retirer la *bassine* du feu en y laissant les pommes de terre.

Mais en aucun cas, au moment où l'on plonge les pommes de terre pour la première fois dans la bassine, la friture ne doit chauffer au point de fumer.

On pourrait, les gens experts du moins, se passer de la petite *poêle* et retirant les pommes de terre dans le panier à mesure qu'elles sont cuites, tout replonger dans la *bassine* quand la friture aurait acquis le degré de chaleur nécessaire. En les faisant passer par la petite *poêle*, comme l'a imaginé M. Colombié, on opère avec plus de précision, puisqu'on peut contrôler le degré de cuisson par le soufflage immédiat des pommes de terre. Si elles ne soufflent pas instantanément, — en supposant qu'elles ont été toutes coupées comme il convient —, il y a deux raisons : ou elles se racornissent et alors inutile de chercher à les faire souffler, parce qu'elles sont trop cuites ; ou elles restent plates, signe qu'elles ne sont pas assez cuites, et il faut alors les remettre dans la *bassine* pendant quelques instants.

LE POT-AU-FEU.



Menus

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS
PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE
POITRINE DE VEAU FARCIE
POMMES DE TERRE ANNA
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE ARMENONVILLE
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
JAMBON AUX ÉPINARDS
DINDONNEAU ROTI
PAIN D'ÉCREVISSES
PETITS POIS A LA PARISIENNE
BOMBE GLACÉE A LA FRAISE

FILETS DE MAQUEREUX A LA ST-MALO
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PAIN DE VEAU FROID
SALADE DE CONCOMBRES
TARTE AUX CERISES

POTAGE AUX FÈVES
SALMIS DE CANETON
ROTI DE VEAU BONNE FEMME
CAROTTES A LA VICHY
BAVAROIS DE SEMOULE A LA PURÉE DE FRAMBOISES

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
CARPE A LA MÉNAGÈRE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
PUDDING DE CERISES A L'ANGLAISE

SOUPE AUX TOMATES
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON
ANGUILLE A LA TARTARE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
BARQUETTES DE FRAISES

COQUILLES DE CERVELLES AU GRATIN
BEEFSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
GALANTINE DE HURE
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
CRÈME FRITE

POTAGE CRÈME D'ORGE
SOLE A LA PORTUGAISE
CANETON AUX PETITS POIS
FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE
CAROTTES A LA VICHY
CHARLOTTE RUSSE

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
VIANDÉ TOUTE BONNE CUISINE



CARPE A LA MÉNAGÈRE

PARMI les poissons, l'aloise n'est pas le seul qui s'accommode d'un accompagnement d'oseille : la carpe s'en entoure très bien aussi, et on a l'avantage de la trouver à peu près dans tous les pays, comme l'oseille dans tous les jardins ou chez tous les fruitiers. Donc, c'est un plat qui peut se faire partout. En plus, son apprêt n'est pas, à beaucoup près, aussi méticuleux que celui de certains plats de ménage, ce qui ne veut nullement dire pourtant qu'il ne nécessite pas l'attention indispensable que l'on doit donner à toute chose en cuisine.

Pour être accommodée de cette façon, la carpe ne doit pas être trop grosse, c'est-à-dire dépasser trois livres ; et si le nombre de couverts exigeait l'emploi d'un poisson de poids supérieur, il serait préférable d'en prendre deux.

Proportions

Pour 6 personnes :

1 carpe du poids de 1 kil. à 1,200 gr.-

3 livres d'oseille vierge (poids brut) ;

150 gr. de beurre pour l'apprêt général ;

Une bonne cuillerée de farine (25 gr.) pour le roux de l'oseille ;

3 œufs pour la liaison.

Pour le coulis spécial : une demi-carotte, un demi-ognon, une queue de persil, un fragment de thym et de laurier, un verre de vin blanc.

Un morceau de pain rassis d'une

livre environ pour les croûtons d'entourage.

RÉSUMÉ

Vider, écailler et éponger la carpe. Mettre en marche le coulis spécial. Eplucher, ciseler et fondre l'oseille. Commencer la cuisson de la carpe. Faire les croûtons. Entourer la carpe de sa garniture et en terminer la cuisson.

La carpe, son habillage.

La fraîcheur du poisson d'eau douce est toujours à peu près certaine ; et ici il y a plutôt à se préoccuper de sa provenance que de toute autre chose. Il y a une différence énorme entre la chair d'une carpe capturée en eau courante et celle qui provient d'étangs où l'eau ne se renouvelle pas. Autant la chair de l'une est franche de goût, autant l'autre porte un goût nettement vaseux, ou un goût indéfinissable produit par son séjour dans les eaux stagnantes et la nourriture qu'elle y trouve. On doit donc pour la choisir, à défaut de plus grandes connaissances spéciales, s'en rapporter à ces signes assez visibles, puisque la carpe porte son extrait de naissance écrit sur ses écailles : si ces écailles sont d'un brun léger à reflets dorés, elle est incontestablement d'eau courante, mais si elles sont brunes uniformément, on peut la rejeter comme douteuse.

Urgence donc de commencer par s'assurer la garantie de fraîcheur et la certitude de provenance.

Commencez par placer la carpe sur un torchon plié pour qu'elle ne glisse pas, et écaillez-la au moyen de la lame d'un vieux couteau, en allant de la queue vers la tête. Ensuite, arrachez les ouïes en les saisissant avec l'index de la main droite enveloppé d'un linge ou

d'un coin de torchon, pour avoir plus de force, et, avec la pointe d'un petit couteau, faites sur le ventre une petite ouverture partant de l'ouverture située près des secondes nageoires. Videz le poisson par cette ouverture et surtout passez bien le doigt le long de l'arête pour retirer le sang qui pourrait s'y trouver. Mettez immédiatement de côté dans un bol d'eau froide la laite ou les œufs que contient la carpe, ces éléments ayant, l'un comme l'autre, leur utilisation dans le coulis spécial qui est apprêté plus loin pour affiner l'oseille.

Enfin, lavez le poisson à l'eau froide; épongez-le bien dans un torchon, et ciselez-le des deux côtés. On entend par là, pratiquer sur les filets de la carpe de petites incisions (entailles) d'un centimètre de profondeur, et à 2 centimètres l'une de l'autre, ce qui se fait au moyen d'un couteau bien tranchant. Ces incisions ont pour but : 1° de faciliter la pénétration de la chaleur, par conséquent d'aider à la cuisson; 2° d'empêcher le poisson de se briser.

Placez la carpe (sur le ventre) sur un plat long en terre, en métal, ou autre, pouvant aller au four et grassement beurré, puis occupez-vous immédiatement du

Coulis d'œufs ou de laite.

Coupez en dés très fins la carotte et l'oignon (qu'ils soient presque hachés) et mettez-les dans une petite casserole avec 20 grammes de beurre pour les faire revenir tout doucement pendant 10 minutes. Ajoutez le thym, le laurier, la queue de persil en fragments, le verre de vin blanc, la laite ou les œufs de la carpe, et laissez mijoter pendant l'apprêt de l'oseille.

L'oseille. Son choix. Sa fonte.

Nous avons dit, en indiquant les proportions d'oseille, de prendre celle dite « vierge » par la raison qu'elle est beaucoup plus douce que l'oseille franche à larges feuilles. Cependant quand celle-ci est à sa première et même seconde année, et nouvelle, elle est excellente aussi, mais quand à l'arrière-saison, elle est fortement chargée d'acide oxalique, il est bon de la passer quelques minutes à l'eau bouillante, pour en retirer l'excès d'acidité.

Les proportions indiquées (3 livres), peuvent se doser par poignées, une bonne poignée d'oseille pesant 320 à 340 gr. En plus, pour le déchet qui se produit à l'épluchage et qui est de 160 gr. en moyenne à la poignée, le poids réel d'oseille utilisable revient à 800 gr. environ.

Cette oseille étant épluchée, lavée à plusieurs eaux, et bien secouée dans un torchon, comme une salade, prenez-la par parties et coupez-la en grosse julienne. Nous répétons que si elle est fortement acide, elle doit être mise dans une grosse passoire, plongée dans l'eau bouillante pendant 4 ou 5 minutes, et bien égouttée ensuite.

Avec 40 gr. de beurre et la cuillerée de farine, apprêtez un roux blanc, c'est-à-dire que beurre et farine, bien mélangés, doivent cuire quelques instants sur feu très doux *sans prendre aucune ment couleur*; jetez dedans le tiers de la julienne d'oseille. Mélangez-la avec le roux, et faites-la fondre sur le côté du feu; ajoutez les deux autres tiers à 5 minutes d'intervalle, et, si elle a été blanchie, mettez la d'une seule fois. On comprend que si l'oseille crue est mise en trois fois, c'est pour la fondre plus fa-

cilement. D'autre part, versez dans un chinois, sorte de passoire pointue, en trois fois, le contenu de la petite casserole au coulis légumes, laite ou œufs), et passez le tout avec pression en foulant fortement avec le dos d'une cuiller de bois ; ou bien en prenant une passoire ronde fine avec laquelle l'usage du pilon à purée est possible. Dans tous les cas, passez cette préparation aussi complètement que possible. Si l'on se sert d'une passoire ronde, celle-ci peut être posée dans une casserole, elle est maintenue sur les bords par la queue et l'oreillon.

Ajoutez immédiatement ce coulis dans l'oseille, qui, par cette addition prend un goût de poisson, en rapport avec son usage ; assaisonnez de 8 à 10 gr. de sel, une forte pincée de poivre, et mettez cette oseille au four (casserole couverte), pendant 20 minutes. Four assez chaud pour qu'elle mijote sans discontinuer, et achève la cuisson commencée dans le roux.

La cuisson de la carpe

L'oseille étant prête ou à peu près, c'est l'instant de mettre en marche la carpe, dont la cuisson demande 40 à 45 minutes, temps qui se décompose ainsi : 20 minutes pour la cuisson préparatoire ; 5 minutes pour le dressage de l'oseille et des croûtons autour du poisson ; 20 minutes pour terminer la cuisson. Rien de plus simple donc que de combiner ce temps avec l'heure du service pour que le plat soit prêt à la minute voulue, ou quelques minutes avant ; qu'il ne sorte du four, en un mot, que pour être servi.

Exemple : « Le service du déjeuner est à 11 heures. En tenant compte que la carpe vient immédiatement après les

hors-d'œuvre, et en comptant 10 minutes pour le passage de ceux-ci, c'est donc à 11 heures 10 qu'elle sera mise sur la table, par conséquent, à 10 h. 25 qu'elle devra être mise en cuisson. Ces derniers apprêts se font vite, et pour procéder par ordre, opérez ainsi :

Faites fondre, *fondre seulement*, le beurre qui vous reste, soit 90 grammes.

Pour maintenir la carpe posée *sur le ventre* dans le plat, calez-la avec quelques grosses carottes, équarries en forme de coins, que vous placez de façon qu'une des extrémités s'appuie au bord du plat, tandis que l'autre soutient le poisson. Si la carpe retombe sur le côté, quelque soin qu'on prenne de la changer de côté, jamais sa cuisson ne sera la même, alors que dressée sur le ventre elle reçoit ainsi, sur les deux côtés à la fois, la chaleur forte et sèche du four. Ayez soin de la caler solidement, car en cuisant elle se déplace facilement, surtout si le plat est un peu juste pour sa longueur, ce qu'il faut autant que possible éviter. Assaisonnez de deux pincées de sel fin, d'une prise de poivre, et arrosez-la de deux cuillerées de beurre fondu. Mettez-la au four d'une bonne chaleur moyenne et même plutôt chaud.

L'entourage d'oseille. — Les croûtons.

Pendant cette première partie de la cuisson de la carpe, taillez sur le morceau de pain une douzaine de croûtons en forme de triangles, lesquels auront 5 cent. de tous côtés et 1 cent. d'épaisseur.

Battez les 3 œufs en omelette dans un bol, sortez l'oseille du four, et chauffez progressivement l'œuf battu en y ajoutant quelques cuillerées d'oseille. Versez alors

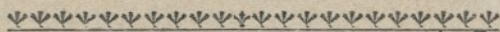
d'un trait dans la casserole, mélangez bien et tenez cette oseille à mijoter sur le coin du feu jusqu'au moment de la mettre autour du poisson.

Exactement au bout de vingt minutes, sortez la carpe du four et faites tomber dans l'oseille le jus qu'elle a rendu, ce, en penchant légèrement le plat où elle est. Retirez les cales de carottes, et entourez-la avec l'oseille, laquelle se trouve être assez consistante, et forme comme une barrière autour du poisson.

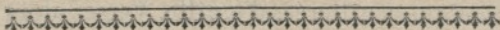
Trempez vos croûtons-triangles dans le beurre fondu. Placez les croûtons sur l'oseille : 6 de chaque côté du poisson. Posez-les couchés à plat, en les incrustant dans l'oseille à la moitié, environ, de leur épaisseur. Arrangez-les pour qu'ils figurent une bande dentelée, semblant déborder de chaque côté du poisson, avec, bien entendu, la pointe des triangles en dehors.

Arrosez la carpe avec une partie de ce qui reste de beurre fondu, dont quelques cuillerées doivent être réservées pour l'arroser encore deux ou trois fois au cours de sa cuisson finale, et remettez au four de bonne chaleur, mais non trop chaud, pendant *vingt minutes*, temps pendant lequel s'achève la cuisson de la carpe en même temps que celle-ci prend une petite coloration et qu'il se forme sur l'oseille un léger gratin et que les croûtons prennent une coloration dorée; sortez enfin la carpe du four juste au moment de la servir, ce qui est une garantie qu'elle sera dégustée mieux que chaude, c'est-à-dire brûlante.

PERRAUT JUNIOR.



Queillé ORFÈVRE
Couverts, Coutellerie
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS



Conserves de Petits Pois

Avoir un chaudron plein d'eau bien bouillante sur le feu; l'enlever du feu juste au moment d'y jeter les pois qu'on y laisse 5 minutes seulement. Bien les égoutter, et les étaler sur des linges pliés en plusieurs épaisseurs, pour les mieux égoutter encore.

Mettre alors les pois dans des bouteilles à large goulot; ou, si l'on en a à utiliser, dans des bouteilles à vin de Champagne, leur verre étant plus résistant. On peut remplir les bouteilles jusqu'au haut du goulot, là où s'arrêtera le bouchon, et, ce faisant, les tasser, car les pois diminuent à la cuisson; ils ont dû déjà s'affaisser un peu pendant leur passage à l'eau bouillante.

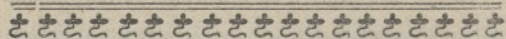
Boucher à la machine, et avec des bouchons neufs; on peut tremper les bouchons dans un peu de paraffine qui rend le bouchage plus hermétique. Ficeler en croix.

Mettre le chaudron ou la bassine sur le feu, avec rien qu'un peu d'eau froide au fond. Y poser immédiatement les bouteilles debout; verser de l'eau froide jusqu'à la naissance du bouchon. Donner *une heure* d'ébullition. Retirer les bouteilles de l'eau au bout de ce temps.

On peut, à la place d'une bassine ou d'un chaudron, et c'est même préférable, prendre tout bonnement une lessiveuse, très commode à cause de la grille et du couvercle qui ferme bien. Si, pour une bassine ou un chaudron, on n'a point de couvercle assez grand pour s'y adapter, il faut recouvrir d'un linge grossier et épais.

On peut, quand elles sont refroidies, goudronner les bouteilles. Les tenir à la cave, dans un endroit sec, couchées sur du sable.

A. COLOMBIÉ.



CONSERVES DE COMPOTES

Une ligne omise

Il convient d'intercaler une indication sinon essentielle, au moins utile, dans le texte de la recette de conserves de compotes par le soufre qui a paru dans notre précédent numéro, indication que l'omission d'une ligne du texte a supprimée.

Il s'agit du choix des fruits et il faut lire : « ... on laisse les petits fruits entiers avec leurs noyaux : cerises, mirabelles, etc., tandis que pêches, abricots, prunes, etc., sont partagés en deux ou en quatre, suivant leur grosseur. » Ce sont les mots en italiques qui avaient été omis.



Potage Roumain

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Ayez un beau concombre et une livre de tomates ; épluchez le concombre, coupez-le en petits morceaux gros comme des noisettes. Enlevez l'eau et les graines des tomates ; coupez-les également en petits morceaux. Faites cuire doucement à couvert concombre et tomate avec beurre, sel et poivre.

Préparez le potage au Tapioca-Bouillon, plutôt un peu clair. Mêlez-y, quand ils sont tout à fait tendres, concombre et tomate, plus un peu de crème épaisse et une pincée de poivre de Cayenne.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90

En boîte de fer blanc de 25 potages 4 »

En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages ... 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnées du *Pot-au-Feu*.

NOS ROUENNAIS FARCIS

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre au feu, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

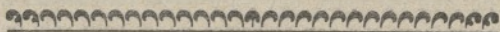
Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage pour 1 et 2 canetons : 50 centimes. Port en sus.



Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la *Lavande ambrée de Bourbon*, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr. 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25 ; et en sachets de 0 fr. 75 (8 fr. la douzaine), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS



Le Chez Soi

Avec quelle béatitude encore meilleure nous prononçons ces trois mots qui représentent si bien un doux nid ouaté de tendresse et de confort, en songeant que tout cela pourrait avoir disparu, que nous pourrions être sans abri, comme de malheureux fugitifs, si nous avions habité cette île autrefois si florissante de la Martinique, aujourd'hui si cruellement bouleversée par l'effroyable cataclysme !...

Dans la pitié immense que nous éprouvons, peut-être se glisse-t-il aussi une inquiétude égoïste que j'ose à peine formuler, tant la chose est petite en regard d'une si immense infortune... Mais peut-être, cependant, cette petite chose a-t-elle son importance puisqu'il s'agit de la fortune de nos compatriotes de là-bas, de ces merveilleuses plantations de café qui font la richesse du pays. Or, n'allez pas croire, Mesdames, que ce nectar délicieux dont vous vous délectez après chaque repas, est compromis par la brûlante éruption du Mont-Pelé. D'abord Saint-Pierre était une cité et non point un champ de culture ; puis le café dit de la Martinique pousse moins à la Martinique même que dans les îles environnantes composant les Antilles françaises. Ce nom ne lui avait été donné que parce qu'on l'embarquait à Saint-Pierre et à Fort-de-France, où les ports sont ou étaient plus accessibles aux grands navires.

Donc, rassurez-vous ; comme par le passé vous pourrez savourer l'excellent mélange : Moka, Bourbon, Martinique qui fait vos délices ; et même si vous le permettez, je vous donnerai à ce propos un conseil, qui sera sans doute le bienvenu, autant au point de vue économique que gastronomique. Une maison de cafés, exclusivement de gros, avec laquelle nous sommes en excellents termes, veut bien pour être agréable à nos lectrices, leur offrir ses cafés de premier choix au prix du gros. Ce sont des produits irréprochables, d'une saveur exquise, de l'arome le plus délicat. Ces qualités surfinies qui ne se trouvent dans le commerce de détail qu'en des maisons spéciales où vous les payez 3 fr. 20, vous seront vendues seulement 2 fr. 20 et 2 fr. 80 chez M. Colson, 21, rue Saint-Denis, qui vous les expédiera franco de port par ballotins de 3, 5 et 10 kilos.

Non brûlé, ce serait encore moins cher : 1 fr. 80 et 2 fr. 20.

Ne négligez pas, Mesdames, l'occasion si avantageuse qui se présente, et faites-vous faire un envoi

dans votre villégiature. On n'imagine pas à quel point un café délicieux fait apprécier par les invités l'hospitalité de la maîtresse de maison. Les maris eux-mêmes ne sont pas insensibles à cette gâterie qui souvent les retient au « home ».



Ce qui sera aussi d'un irrésistible attrait, Mesdames, pour retenir au logis votre seigneur et maître, c'est votre gracieuse personne gentiment attifée, toute vaporeuse en votre fraîche toilette de linon, de tulle ou de dentelle.

Rien de plus seyant pour l'été, de plus frais à porter, de plus coquet et de plus pratique. En variant le transparent, tantôt bleu, tantôt rose, mauve, crème ou noir, on semble toujours avec la même tunique, avoir une robe neuve.

M. L. Robert, le grand industriel de Lyon, 5, rue Mulet, qui veut bien, lui aussi, nous ouvrir toutes grandes les portes de sa fabrique et nous laisser fuir dans toutes ses merveilles qu'il nous cède pour rien, vient d'en créer d'innombrables modèles. Son catalogue pourra vous en donner une idée, il contient des gravures avec les prix qui commencent à 27 fr. 90 !...

Oui, toute la robe : corsage et jupe.

Du reste rien ne vous étonnera, si vous avez déjà fait venir de chez M. Robert, ces adorables voilettes, en tulle Chantilly, à 6 fr. 40 la douzaine, qui sont vendues couramment partout 2 et 3 francs pièce.



125 fr., Charmant *Costume-tailleur*, doublé de soie, ISIDORE, 27, rue Bleue.

FÉTICHETTE.

M^{lle} de C. — Profitez de votre séjour à la campagne pour faire votre trousseau ; il sera très riche et vous vous reviendra très bon marché en faisant venir vos dentelles vraies du Puy (Haute-Loire). M^{me} l'ri-

vat, 42, boulevard Carnot, vous enverra sur demande des échantillons de guipures et entre-deux pour costumes, linge, lingerie, linge de table, de maison, garnitures de draps, taies d'oreiller, nappes, serviettes, rideaux, stores, empiècements de chemise, encadrements de mouchoirs en dentelle Cluny, guipure d'art, etc... (Prix exceptionnels.)

COURRIER

M^{me} des I. — Voyez la glace aux pêches donnée en août 1901.

Château de la Molière. — Veuillez nous mieux expliquer ce que sont les beignets en question. Une recette de rissoles a paru en 1900.

M^{me} N., Lisieux. — Vos petites galettes sont trop dures, parce que la chaleur du four n'était pas assez forte; c'est l'unique cause. La pâte n'a plus la même saveur quand la cuisson est mal conduite; les proportions sont ce qu'elles doivent être, il n'y a rien à y modifier; ce ne sont point des galettes salées mais bien des galettes *mi-sel*, ce qui n'est pas la même chose.

M. B., Bd. Saint-Michel — 15 centimes de préparation liquide, achetée chez le pharmacien. Une cuillerée à café par litre de lait encore chaud de la traite, suffit pour le cailler.

M. L. D. — Peut-être la naphthaline, mais l'odeur en est déplaisante et très tenace.

G. de R. — Oui, nous donnerons cette recette par la suite, toute difficile qu'elle soit à exécuter convenablement.

Bazoges, Vendée. — Trop difficile à faire et trop long; vous ne pourriez arriver à bout de ce travail.

Braisne. — Pour enlever ces taches vous pourriez essayer de les frotter avec de l'essence de térébenthine et saupoudrer ensuite de poudre de talc. Si elles ne disparaissent pas, il n'y aura guère d'autre moyen que de passer le bois au papier de verre très fin puis au brou et à l'encaustique, pour lui rendre sa teinte après ce ponçage.

M. L., Reims. — Nous ne pouvons donner cette recette d'un produit qui est une de nos spécialités.

Rue Mozart. — Café au lait: 50 gr. de café; 15 gr. de chicorée; 3 décilitres d'eau. Café noir: 15 à 20 gr. de café, selon qu'on l'aime plus ou moins fort, par tasse d'eau mesurée; faire gonfler le café, en l'arrosant d'eau chaude prise sur la quantité

totale; continuer de verser l'eau bouillante doucement, pour ne pas noyer la poudre. Ne pas laisser bouillir l'eau trop longtemps, elle se décompose; mais la tenir aussi chaude que possible. Comme bon mélange de cafés: Moka, Bourbon et Guayaquil mélangés, mais torréfiés à part, de couleur dorée et non brun foncé. — Pour la cuisson en vessie: suspendre la vessie dans le liquide. Tenir l'ébullition légère.

F. G. — Les fraises dont on garnit les tartes ne subissent aucune préparation; après cuisson de la pâte seule, on garnit la tarte avec les fraises crues, et on les arrose avec du sirop de sucre au vin de Bordeaux, parfumé à la framboise. — Une recette de gâteau Moka a paru en 1899, où se trouvent les explications relatives à la crème, impossibles à résumer ici.

Cours Dajot, Brest. — Une recette a paru en 1894. Nous pensons en publier prochainement une autre formule.

A plusieurs abonnées qui ont demandé la façon de faire les conserves de fonds d'artichauts, d'asperges, etc.

Pour réussir les conserves qui ne peuvent être rangées dans la catégorie des conserves de ménage, telles que les asperges, les fonds d'artichauts, les

(Suite du Courrier au verso).

A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVER, 10, Boul^d de Strasbourg, Paris.**

CRÈME SIMON SANS RIVALE
Pour les soins de la Peau
MÉDAILLE D'OR Expos. Univ.
PARIS, 1900

EAU DE BOTOT Dentifrice antiseptique supérieur. Exigez la signature **BOTOT, 17, rue de la Paix.**

LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

AU VIEUX-CHÊNE. — Ameublements en tous genres, 69 et 71, rue Beaubourg.

A. BORD & Cie. — Pianos neufs et d'occasion 14 bis, boulevard Poissonnière.

HENRY, à La Pensée. — Nouveautés pour dames, 5, Faubourg Saint-Honoré.

cèpes, les flageolets, les macédoines, les jardinières de légumes variés, etc.; il faut un outillage spécial dont le plus petit modèle comporte des accessoires coûteux : autoclave, thermomanomètre, bassine pour le blanchiment des légumes, paniers pour suspendre les légumes, bassines pour les rafraîchir (dits rafraîchissoirs), etc., etc. Le prix approximatif d'un appareil de ce genre n'est pas inférieur à 250 francs.

Et, même en faisant usage de ces appareils perfectionnés, les professionnels éprouvent des déceptions inattendues; il faut compter sur un déchet inévitable et souvent énorme : soit que, le soudage n'ayant

pas été fait avec la minutie voulue, les boîtes soufflent; ou que, le degré de chaleur n'ayant pas été strictement observé, la conserve fermente; il en est de même si le soufrage et le blanchiment des légumes n'ont pas été effectués avec une précision dont les amateurs ne peuvent avoir l'idée.

En somme, même de vieux praticiens dont c'est le métier, voient souvent leurs conserves s'altérer. Il est donc tout à fait déraisonnable, parce que c'est inutile, de vouloir s'essayer à confectionner des conserves dans un ménage, une fois par hasard.

(Suite des réponses au prochain numéro).

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

HYGIÈNE! SALUBRITÉ!



Pour préparer son Eau de Seltz soi-même et pour quelques centimes, il n'y a rien au-dessus de l'Appareil Seltzogène D. FÈVRE. Pas de métal en contact avec le liquide, saturation rapide et parfaite, tirage à volonté sans déperdition du gaz. Cet appareil inventé en 1855 a fait ses preuves et n'a jamais été surpassé. Sa fabrication est garantie et son usage est d'une extrême facilité.

APPAREIL SELTZOGÈNE, 2 bouteilles... 12 f. »
10 CHARGES pour ledit. 1 f. 50

E. THESSIER, seul fab., 9, rue Castex, PARIS
Maison fondée en 1835, rue Saint-Honoré, 398

HORS CONCOURS
MEMBRE du JURY, PARIS 1900
ALCOOL
DE
MENTHE RICQLÈS
DE
CALME la SOIF et ASSAINIT l'EAU
Dissipe les Maux de Cœur, de Tête, d'Estomac.
les Indigestions, la Dysenterie, la Cholérine.
EXCELLENT aussi pour les DENTS et la TOILETTE
Exiger le Nom DE RICQLÈS

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A ADJ^r s^r 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 8 Juillet 1902.
2 TERRAINS Boul. Raspail. S^e 585^m et 483^m.
M. à p. 150 f. le m. S'adr^r aux
not. : M^{es} MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r.
des Pyramides, et DELORME, r. Auber, 11, dép. de l'ench.

VILLE DE PARIS

A ADJ^r s^r 1 ench. Ch. d. Not. d. Paris, le 8 Juillet 1902.
2 TERRAINS d'ANGLE : 1^o rues Beaubourg
et Michel-le-Comte. S^e 340^m.
M. à p. 400 f. le m.; 2^o rues Beaubourg et du Maure.
S^e 190^m. M. à p. 350 fr. le m. S'adr^r aux not. : M^{es}
MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyrami-
des, et DELORME, r. Auber, 11, dép. de l'ench.

FONDS PATISSIER et MARCHAND de COMES-
TIBLES, à PARIS, 13, r. Notre-Dame-
des-Champs. A ADJ^r, Etude de M^e BLANCHET, not.
à Paris, 11, r. Beaujolais, le 23 juin 1902, à 2 h. 1/2.
M. à p. 5.000 fr. Loyer d'av^e 4 800 fr. Marchandises à
dire d'expl. Cons. 1.000 fr. S'adr. à M. BENOIST,
syndic, 48, r. Monsieur-le-Prince, et au dit not. M^e
BLANCHET, dép. du cahier des charges.

MAISON à PARIS, 3, r. de la Rosière (15^e arr.).
C^e 122^m. R. : 3.000 fr. M. à p. 25.000 f.
A ADJ^r s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris le 24 juin
1902. S'adr. à M^e BOURDEL, not., 30, r. Beuret.

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

LA CARMÉINE

La Meilleure des Pâtes Dentifrices
donne la Blancher des Dents, la Pureté de l'Haleine, l'Antisepsie de la Bouche
EN VENTE : 110, rue de Rivoli, Paris et Pharmaciens, Parfumeurs, Coiffeurs, etc.

Le Gérant : A. DESBOIS

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