



Petites Truites de Rivière

A LA MEUNIÈRE

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Si l'on veut avoir des truites à la meunière qui soient véritablement exquises, il faut s'attacher à les choisir de grosseur uniforme, et ne pesant que 125 gr. environ. Lorsqu'elles sont plus petites, elles ne sont pas suffisamment en chair; plus grosses, elles ne sont pas facilement pénétrées par la cuisson, et pour arriver à les faire cuire à point, on risque alors un coup de feu. Et enfin si toutes n'ont pas le même poids à bien peu de chose près, il se conçoit que leur cuisson sera inégale; sans compter que le coup d'œil est beaucoup plus joli des truites toutes semblables alignées les unes à côté des autres sur le plat.

On compte généralement une truite de ce poids par personne; mais si le menu est court, si les convives ont bon appétit, ce calcul n'est point fixe.

Proportions

Pour 6 truites ;
150 gr. de beurre ;
50 — d'huile ;
1 décilitre de lait ;
2 cuillerées de farine ;
1 petite cuillerée d'échalote hachée ;
1 — — de persil haché ;

Poivre moulu ; sel ; jus de citron.

Temps nécessaire : 25 minutes.

Je coupe d'abord, avec des ciseaux, les nageoires des truites; puis je ratisse les écailles, j'enlève les branchies, et enfin je leur ouvre largement le ventre pour enlever les boyaux et le sang noir qui est coagulé sur l'arête intérieure.

Je les lave à l'eau fraîche bien soigneusement, et je les sèche sur un linge propre. Je ne me sers pas d'un linge qui aurait servi à essuyer déjà du poisson de mer, par exemple, car il communiquerait aux truites une fort vilaine odeur.

Dans une assiette creuse j'ai versé le lait; sur une autre assiette j'ai étalé la farine.

Je choisis une poêle assez grande pour que toutes les truites puissent y poser *les unes à côté des autres*. Je mets dans la poêle 50 gr. seulement de beurre et toute l'huile indiquée. L'huile est ici nécessaire pour permettre de chauffer sans que le beurre brûle, parce qu'elle peut supporter une température bien plus élevée que ce dernier. Je pose la poêle sur un feu *doux*, car elle s'échauffe très vite, aussi dois-je me hâter de fariner le poisson.

Une à une, je trempe les truites dans l'assiette au lait, et en sortant du lait je les roule dans la farine.

Pendant ce temps la poêle doit être bien chaude; si elle n'était pas assez chaude au moment où j'y pose le poisson, la peau des truites collerait au fond de la poêle et le poisson serait

ainsi tout dépouillé. Mais cet échauffement de la poêle qui, je le répète, se produit très vite, doit se maintenir toujours sur *feu doux*, sans quoi gare aux coups de feu!

Je pose alors les truites dans la poêle, et toutes dans le même sens, les unes à côté des autres. Il faut qu'elles soient donc saisies par la chaleur pour que la peau ne se décolle pas, mais dès le premier moment de chaleur obtenu, je les laisse cuire doucement et se dorer peu à peu sans les retourner pendant *10 minutes*. Tout ce qu'on peut faire, pendant ce temps, c'est de doucement agiter la poêle pour déplacer un peu les poissons et faire circuler le corps gras qui empêche d'attacher.

Au bout d'une dizaine de minutes, je les retourne avec soin; encore *10 autres* minutes environ, et les truites doivent être cuites à point, c'est-à-dire dorées et raides.

Alors je les enlève, en les égouttant bien; je les sale, et je les pose en biais, les unes à côté des autres, sur un plat ovale bien chauffé et je verse dessus le beurre ainsi préparé.

Le beurre à la noisette

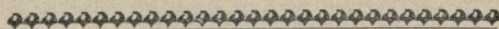
J'emploie une petite casserole pour le faire cuire, de préférence à une poêle dans laquelle il a trop de chance de brûler. Je mets donc dans la petite casserole 100 gr. de beurre que je fais chauffer sur feu modéré jusqu'à ce qu'il cesse de mousser et de chanter; il prend à ce moment une teinte dorée avec une fine odeur spéciale de noisette grillée; il est limpide, avec de petits résidus au fond de la casserole.

Au moment de retirer du feu, j'y jette l'échalote hachée qui doit *juste y chauffer sans cuire*; la chaleur déve-

loppe l'arôme que lui enlèverait au contraire plus de cuisson.

Je verse immédiatement le beurre sur les truites que j'arrose de jus de citron; je saupoudre de poivre moulu, de persil haché, et bien vite j'envoie le plat à table avec des assiettes bien chaudes.

LE POT-AU-FEU.



MELON EN COMPOTE

Cette recette, établie par un chef émérite, est tout-à-fait de saison en ce moment. Le melon, ainsi préparé, figure non plus au commencement, mais à la fin du menu. La combinaison des différents parfums du kirsch, des fraises et du melon, produit un ensemble d'un arôme tout-à-fait exquis, si l'on a eu bien soin surtout de choisir un très bon melon, juste au point voulu.

Choisir un melon qui soit à un jour près de sa maturité complète. Pratiquer à 3 ou 4 centimètres autour de la queue une incision profonde avec la pointe d'un petit couteau, de façon à former un couvercle. Enlever le couvercle, sans en détacher la queue du melon et le tenir en réserve.

Au moyen d'une cuiller d'argent, retirer de l'intérieur du melon toutes

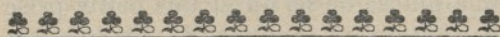
les graines et filaments. Puis, toujours au moyen de la cuiller tenue de côté, retirer environ 2 centimètres d'épaisseur de la chair du melon. Ceci fait, saupoudrer l'intérieur de glace de sucre (sucre en poudre très fin, passé au tamis de crin), par l'ouverture pratiquée; puis garnir le fond d'une couche de fraises Héricard, ou de quatre saisons (ces dernières sont préférables) mélangées avec une partie des chairs de melon retirées et coupées en dés.

Couvrir légèrement de sucre cette couche de fraises et de melon, rapporter une nouvelle couche de fraises et de dés de melon, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le melon soit rempli. Verser dans l'intérieur un verre de bon kirsch, puis fermer le melon avec le couvercle levé précédemment et le souder tout autour de l'incision avec un cordon de beurre afin d'intercepter tout passage à l'air.

L'apprêter 24 heures à l'avance et le tenir dans un endroit frais.

Au moment de servir, enlever le couvercle, renverser le contenu du melon sur un compotier, et envoyer en même temps une assiette de gaufrettes.

On peut aussi couper le melon horizontalement, de façon à former une calebasse, et le servir tel quel.



ALIMENT DES ENFANTS



Tomates à la Monégasque

CE très joli et excellent hors-d'œuvre d'été (de juin à octobre) n'a rien de commun avec la simple salade de tranches marinées qui se fait à peu près partout, car ici il s'agit de tomates farcies à froid d'une façon spéciale. Selon la grosseur des tomates dont on dispose, on peut l'apprêter de deux façons que nous indiquons successivement.

Proportions

Comme généralement le service des hors-d'œuvre comporte une certaine variété, on compte les tomates à raison d'une tomate ou d'un quartier par personne; mais nous avons remarqué souvent que les convives donnent une préférence marquée à cette fantaisie du prologue et négligent volontiers pour elle les banalités courantes. En prévision de ce fait, il est donc bon de mettre quelques tomates en plus, ce qui n'est ni beaucoup plus long, ni beaucoup plus coûteux.

On compte, pour garnir un ravier, dix tomates, ou dix quartiers, selon le mode que l'on a adopté.

POUR UNE VINGTAINE DE TOMATES

20 petites tomates ou 5 tomates moyennes, choisies comme il est expliqué plus loin ;

Une boîte de thon à l'huile de 250 grammes ;

Une bonne cuillerée à bouche d'oignon haché ;

Une échalote ;

Une cuillerée à bouche de persil haché ;

2 cuillerées à bouche de sauce mayonnaise bien assaisonnée ;

Les filets de 4 anchois salés ;

3 jaunes d'œufs cuits durs ;

Une petite cuillerée à café de moutarde ;

Une petite cuillerée d'huile et une demi-cuillerée de vinaigre, pour mariner les tomates ;

Quelques branches de cresson alénois ou de persil frisé pour border les rapiers.

Les tomates entières

Pour être servies entières, on doit les choisir toute petites, de la grosseur uniforme d'une belle noix ou d'un petit abricot, et à peau lisse sans côtes.

Cernez-les autour de la queue, avec la pointe d'un petit couteau, de façon à faire un couvercle ayant les dimensions d'un sou. Pressez-les très légèrement pour faire sortir de l'intérieur l'eau et les semences ; expulsez surtout celles-ci, au moyen du manche d'une cuiller à café, et avec la cuiller à café, aplatissez un peu les divisions de l'intérieur, ce qui vous donne comme de petites caisses rondes. Semez dedans un grain de sel fin et une idée de poivre, puis ajoutez dans chaque tomate deux gouttes d'huile et une goutte de vinaigre. Ceci fait, tenez au frais sur un plat, jusqu'au moment de les farcir.

La farce

Après avoir égoutté le thon, coupez-le d'abord en grosse julienne, puis en petits dés, et donnez ensuite quelques coups de couteau dessus pour en faire un hachis. Recueillez ce hachis dans un petit saladier.

Ciselez le plus finement possible l'oignon et l'échalote (coupés comme pour une julienne), et joignez-les au hachis de thon. Si vous employez de l'oignon de primeur, il n'est pas utile de le passer à l'eau ; mais quand la saison commence à s'avancer, il est bon de le mettre dans un coin de torchon, de faire couler de l'eau fraîche dessus, et de le presser fortement. Ceci pour en retirer l'acreté.

Mettez aussi le persil haché.

Les anchois étant bien lavés et essuyés dans un linge fin, levez les filets en les tirant d'après l'arête, et passez-les au tamis, ou écrasez-les simplement avec la lame d'un gros couteau, mais il est aussi vite fait et plus correct de les passer au tamis.

Ajoutez cette purée d'anchois dans le saladier, et, en même temps, les jaunes d'œufs hachés.

Liez enfin le tout avec la mayonnaise, et si vous n'en avez pas de prête, improvisez-la avec un demi-jaune d'œuf, une pincée de sel fin et une petite prise de poivre, 4 gouttes de vinaigre et 3 cuillerées à bouche d'huile.

Quand le tout est bien mélangé, il est urgent de goûter pour l'assaisonnement, et le mettre à point en forçant un peu la note du poivre.

Pour farcir les tomates

Ceci peut se faire à la cuiller, mais il est mieux et plus expéditif d'opérer ainsi : avec une double feuille de gros papier d'office, taillée en triangle, faites

un grand cornet, dans lequel vous mettez la farce de thon. Coupez avec des ciseaux l'extrémité pointue de façon à faire une ouverture de un centimètre de diamètre et, par une simple pression du pouce sur le cornet fermé, emplissez les tomates, en faisant sortir un peu la farce, en forme de dôme, tout comme s'il s'agissait de pâte à choux qu'on dresse sur une plaque. Trempez dans l'huile une petite branchette de persil et promenez-la à la surface du hachis pour lui donner du brillant, et ceci fait, tenez les tomates rangées sur un plat, sinon à la glace, du moins dans un endroit très frais, car il est essentiel qu'elles soient servies bien froides.

Le dressage

Rangez les tomates au moment de les mettre sur la table, dans les bateaux à hors-d'œuvre, et entourez-les d'une jolie bordure de sommités de cresson alénois, ou bien de feuilles de persil frisé bien vert.

Les tomates en quartiers

À défaut de tomates entières, prenez des tomates moyennes, du poids de 70 gr. pour les partager en quatre, et comme pour les tomates entières, ayez soin de les choisir à peau lisse, sans côtes ni inégalités de forme.

Après les avoir coupées chacune en quatre, pressez légèrement ces quartiers pour en exprimer l'eau et les semences, puis avec le dos d'une cuiller à café, tassez la chair de l'intérieur, de façon à obtenir comme un quartier d'écorce d'orange. Assaisonnez-les d'un soupçon de sel, poivre, quelques gouttes d'huile et vinaigre, et laissez-les s'en pénétrer pendant 10 minutes.

Pour les farcir. — Sur chaque quartier de tomate tenu de la main gauche, placez une petite cuillerée à bouche de la farce ci-dessus; puis, avec la lame d'un petit couteau, étalez en la remontant pour la façonner en forme de quartier d'orange. De même que pour les tomates entières, lustrez la surface de hachis avec un peu d'huile appliquée avec une branchette de persil, ou une petite plume, et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Dressez de même sur les rapiers avec bordure de cresson alénois ou de persil, dont la verdure tranche sur le rouge de la tomate.

SAVARIN.



CERNEAUX AU VERJUS

Hors-d'Œuvre de Saison

Un vieux dicton paysan dit que : « A la Madeleine les noix sont pleines », et l'auteur a certainement pris Madeleine pour rimer avec pleines, car jamais à cette époque les noix, ou du moins l'amande des noix n'est formée. Ce n'est guère que vers la Saint-Laurent—10 août—que l'on peut détacher les baies vertes pour en extraire les cerneaux; on peut les utiliser en hors-d'œuvre jusqu'au moment où l'écale verte des noix s'ouvrant et se détachant, celles-ci commencent à sécher et, partant, à devenir huileuses. Il est donc facile d'appréter des cerneaux jusque vers le 5 septembre.

Pour la garniture d'un ravier ordinaire, prenez 30 ou 35 noix vertes et même 40, selon la grosseur. Commencez par lever un morceau d'écale à l'endroit de la queue pour mettre à nu la sou-

dure des deux coques; ouvrez-les en deux, en introduisant au milieu de la soudure la pointe d'un couteau. Détachez les lobes de l'amande, en les cerçant avec la pointe d'un petit couteau (d'où le nom de cerneau) et en le faisant pénétrer jusqu'à la coque, pour retirer les lobes bien entiers. Si vous voulez éviter de vous tacher les doigts avec le jus acide de l'écale qui pénètre et noircit l'épiderme, ayez soin de prendre les noix dans un coin de torchon.

Arrachez la pellicule jaune qui enveloppe les cerneaux, de façon à mettre l'amande à nu, et jetez les amandes au fur et à mesure dans une terrine d'eau fraîche.

D'autre part, prenez deux gros raisins verts (verjus) et écrasez-les bien dans un saladier, ou, ce qui est mieux, pilez-les dans le mortier. Passez le jus à travers un fort torchon; en tordant fortement, et recueillez-le dans un bol. Comme ce jus est tout-à-fait trouble, laissez-le reposer pendant un quart d'heure.

Egouttez et secouez bien vos cerneaux dans un linge fin; mettez-les dans un saladier et versez dessus, en le décantant, le jus de verjus dont la quantité doit être de 2 petits décilitres. Laissez macérer pendant 20 à 25 minutes, en sautant les cerneaux de temps en temps dans le jus.

Au moment de servir, versez le tout, jus et cerneaux, dans le ravier et semez dessus une pincée de gros sel. Le cerneau ne demande rien autre chose; cependant certaines personnes ne l'admettent qu'avec un semis de cerfeuil haché, bien inutile à mon sens et dont j'ai cherché en vain l'utilité. Mais des goûts et des couleurs...

P. J.



Menu

FILETS DE SOLES MARGUERY
CHATEAUBRIAND SAUCE BÉARNAISE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
TERRINE DE CANETON
HARICOTS VERTS SAUTÉS
COMPOTE DE MELON



POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
BAR SAUCE HOLLANDAISE
LAPEREAU A LA SAINT-AIGNAN
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
CAROTTES AU JAMBON
PÊCHES AU RIZ

TOMATES A LA MONÉGASQUE
ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
FILETS DE MAQUEREUX A LA DIEPPOISE
HARICOTS BLANCS NOUVEAUX A LA BRETONNE
GATEAU REINE DE SABA



POTAGE AUX TOMATES MAIGRE
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
CARPE A LA MÉNAGÈRE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
GATEAU DENT DE LOUP
COMPOTE D'ABRICOTS

PETITES TRUITES MEUNIÈRE
LANGUE DE BŒUF AU JUS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
PATÉ DE VEAU ET JAMBON
SALADE DE HARICOTS VERTS
COMPOTE DE REINES-CLAUDE



POTAGE AUX HERBES
GRENADINS DE VEAU A LA BONNE FEMME
CANARD ROTI
CONCOMBRES AU LAIT
PÊCHES CARDINAL

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES
FOIE DE VEAU A LA MOISSONNEUSE
POULET FROID EN MAYONNAISE
ARTICHAUTS A LA SAUCE BLANCHE
FLAN DE PRUNES



POTAGE A LA MÉNAGÈRE
PIGEONS AUX PETITS POIS
CÔTE DE BŒUF ROTIE
TRUITE FROIDE EN GELÉE
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
ABRICOTS A LA CONDÉ

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



FOIE DE VEAU A LA MOISSONNEUSE

PLAT campagnard par excellence et spécial au temps des moissons en certains pays, d'où sa dénomination. Si les ménagères le pratiquent surtout en cette saison, cela ne veut nullement dire qu'il ne puisse être fait à un autre moment, mais qu'elles lui donnent la préférence en raison de la rapidité de son apprêt.

A la campagne, on emploie généralement, et cela parce qu'il n'est pas cher, le foie de mouton dont la haute cuisine ne se sert pas : mais le foie de porc ou de veau qui sont d'un tissu plus souple et bien supérieurs comme qualité, sont préférables. Nous devons cependant ajouter que nous donnons la préférence, pour ce plat, au foie d'agneau qui est d'une incomparable finesse, et s'harmonise très bien avec ce genre de préparation. Mais, au résumé, on prend celui qui est le plus facile à se procurer, c'est-à-dire le foie de veau.

Proportions

Pour 6 personnes :

750 gr. de foie (la moyenne à prendre par personne est de 110 à 125 grammes) ;

125 gr. de lard de poitrine frais et un peu gras ;

4 gros oignons, représentant ensemble un poids de 500 grammes ;

10 petites pommes de terre Hollande ;

2 pincées de sel fin et une de poivre ;

1 décilitre 1/2 d'huile ;

2 — de bon vin rouge ;

3 — de bouillon ;

Quelques queues de persil, fragment de laurier et de thym ;

35 gr. de beurre ;

Une petite cuillerée de farine (12 gr.) ;

Une gousse d'ail et une cuillerée à café de persil haché.

Le lard. Les oignons

Retirez la couenne d'après le lard, coupez celui-ci en gros carrés d'abord, puis hachez-le grossièrement. Réunissez dans un sautoir, casserole large à bords bas, l'huile et le lard haché, et faites fondre ce lard. Quand il est bien fondu, enlevez avec une fourchette les petits rillons qui surnagent, et mettez-les en réserve sur une assiette. Au lieu d'être haché, le lard peut être coupé en tout petits dés, mais le travail est plus long ; et puis, étant haché, sa fonte est plus rapide. Chauffez, jusqu'à ce qu'elle fume légèrement, la graisse du lard qui s'est combinée à celle de l'huile, et jetez dedans les oignons, coupés en disques de 3 millim. d'épaisseur, c'est-à-dire très minces. Ecartez un peu la casserole du plein feu, et faites colorer bien uniformément ces oignons, soit en les sautant avec précaution, soit en les retournant avec une fourchette. Cette coloration obtenue, laquelle demande environ huit minutes, égouttez les oignons sur une assiette, et rapprochez immédiatement le sautoir du feu, pour chauffer la graisse

afin qu'elle puisse saisir le foie qui va être mis dedans.

Le foie

Pendant le passage des oignons dans la graisse, vous aurez coupé le foie en petits carrés aussi réguliers que possible, de 2 centimètres de côté ; assaisonnez-les avec le sel et le poivre, et mettez-les dans la graisse très chaude (*fumante*), car il importe de les saisir. Faites-les revenir vivement, c'est à-dire rissoler bien également, et en observant que leur cuisson doit être, pour ainsi dire, terminée à point pendant ce passage dans la graisse, attendu que, un peu plus tard, le passage qu'on leur fera faire dans la sauce, n'aura nullement pour but d'opérer cette cuisson, mais simplement de l'amener complètement à point, et en pochant, c'est-à-dire en chauffant sans bouillir. Egouttez ce foie bien revenu sur un plat, et couvrez-le d'une assiette renversée pour tenir au chaud.

Observation. — Il n'est pas inutile de dire que le foie, quel qu'il soit, doit être *saisi*, et mené assez vivement ; une cuisson trop longue n'ayant guère d'autre résultat que de le durcir quand il est traité en *sauté*, comme ici.

La réduction et la sauce

Le foie étant retiré du sautoir, égouttez immédiatement la graisse, et mettez le vin rouge à la place pour *déglicer*, c'est-à-dire dissoudre le résidu laissé par le foie au fond de la casserole. Faites réduire ce vin aux deux tiers, puis ajoutez le bouillon et faites prendre l'ébullition.

Avec une fourchette, pétrissez en pâte lisse 15 gr. de beurre et la farine (12 grammes) pour faire un *beurre manié*. Jetez-le dans le liquide qui constituera la sauce. Remuez un instant avec un

petit fouet pour bien dissoudre ce beurre manié et rendre la sauce très unie, puis remettez dans la sauce les oignons rissolés, en y joignant la gousse d'ail broyée, les queues de persil, thym et laurier attachés avec un fil, une pincée de poivre ; et les petits rillons produits par la fonte du lard et tenus de côté. Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 10 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez les carrés de foie sautés, et le jus qu'ils ont rendu sur le plat, et, *dès lors, tenez la sauce dans un état voisin de l'ébullition pendant 7 à 8 minutes*, ce qui suffit pour mettre complètement le foie à point. La très grande chaleur de la sauce tenue près de l'ébullition est bien suffisante pour atteindre le foie, et lui donner le petit complément de cuisson nécessaire ; l'ébullition accentuée ne lui en donnerait pas plus, mais par contre elle durcirait le foie, ce qu'il faut éviter avant tout.

Les pommes de terre

Après avoir été pelées, elles seront d'autre part mises à cuire à l'eau légèrement salée, au moment où l'on s'occupe de la sauce du foie, afin que leur cuisson se termine juste au moment de servir. Nous indiquons les pommes Hollande, parce que cette espèce est la plus résistante à la cuisson ; à défaut de petites, on se sert de grosses que l'on coupe en quartiers, lesquels sont pelés et recoupés en forme de grosses gousses d'ail. Pour les ménagères de la campagne, cet accompagnement de pommes de terre est absolument obligatoire ; mais nous estimons, nous, qu'il est un peu facultatif, et peut même être supprimé au cas où, dans le menu, il se trouverait un plat comportant déjà des pommes de terre.

Pour finir et servir

Juste au moment de servir, ôtez le bouquet de persil, thym et laurier, dont le rôle est terminé.

Ajoutez dans le foie ce qui vous reste de beurre (20 gr.), divisé en petites parties; roulez la casserole sur le fourneau pour le faire fondre, et sautez un instant le tout pour qu'il se mélange bien. Versez dans un plat ou une timbale chauffés à l'avance; semez à la surface le persil haché, entourez avec les pommes de terre bien égouttées ou servez celles-ci à part, au choix.

Deux conditions essentielles. — Servir brûlant : ce n'est qu'ainsi que ce plat est apprécié et appréciable; n'omettez pas de goûter en tout dernier lieu pour rectifier l'assaisonnement et le forcer un peu (sans exagération) en poivre.

PERRAUT JUNIOR.

**Potage Julienne**

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

On améliore de notable façon le potage à la julienne en y ajoutant une légère quantité de Tapioca-Bouillon, juste ce qu'il faut pour lui donner une imperceptible liaison. Faites la julienne comme à l'ordinaire: après avoir bien coloré les légumes, mouillez avec l'eau nécessaire, et faites bouillir très doucement, comme un pot-au-feu, pour que le bouillon de légumes reste limpide. Une demi-heure avant de servir ajoutez le Tapioca-Bouillon, sans augmenter l'ébullition.

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 abonnés du *Pot-au Feu*.

**Garniture de Légumes**

A LA BONNE FEMME

Voici une simple garniture qui est parfaite pour accompagner une viande blanche braisée : grenadins de veau, ris de veau, paupiettes de veau, veau cuit dans son jus, etc.; et tout aussi bien encore un poulet sauté, etc. Les proportions sont établies en tant que légumes d'accompagnement, c'est-à-dire qu'il en faut moins que pour des légumes qu'on présente seuls, à leur tour de service, avant l'entremets sucré.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

1 litre de pois verts ;

6 petits oignons ;

6 petites carottes ;

100 gr. de lard de poitrine ;

10 — de farine ;

2 décil. d'eau ;

Bouquet de persil ; pincée de sucre ; pincée de sel.

Temps nécessaire : environ 1 h. 1/4.

Le lard, les oignons, les carottes

Choisissez du lard de poitrine plutôt un peu maigre, ou tout au moins avec une égale proportion de maigre et de gras. Autant que possible du lard frais;

si c'est du lard salé, il faut le faire blanchir ; c'est-à-dire qu'après avoir enlevé la couenne et avoir coupé le lard en petits morceaux d'un cent. 1/2 de côté au plus, on met ces morceaux dans une petite casserole bien couverte d'eau *froide* ; puis on fait chauffer lentement, jusqu'à ce que l'eau soit entrée en ébullition. On égoutte et on emploie alors comme le lard frais.

Prenez de très petits oignons d'une grosseur égale, que vous épluchez sans trop rogner les deux extrémités, parce qu'ils s'effeuilleraient à la cuisson.

Les carottes doivent être choisies jeunes et tendres, aussi petites que possible, et toujours de même grosseur. Grattez-les et coupez-les en deux, sur la longueur, si ce sont de très petites carottes rondes et régulières. Sinon, taillez-les en morceaux ayant la forme de gousses, comme de grosses gousses d'ail par exemple.

Pour colorer

Dans une petite sauteuse en cuivre étamé, mettez ensemble les petits lardons, les oignons, les carottes. Posez sans couvrir sur feu très modéré ; peu à peu la partie grasse des lardons s'échauffe, fond, et fournit à mesure la graisse nécessaire pour roussir doucement les légumes. Agitez de temps en temps la casserole pour y faire rouler le contenu, et que les légumes puissent dorer de tous côtés, mais évitez un coup de chaleur qui noircirait les légumes et brûlerait la graisse. Quand, au bout d'un certain temps, la casserole et les légumes se sont bien échauffés, il convient de diminuer plutôt le feu jusqu'à coloration complète, sans quoi les lardons deviendraient secs comme du bois et rendraient mal leur graisse. Comptez

sur une bonne demi-heure pour cette partie de la cuisson.

La farine, le liquide

Saupoudrez avec la farine indiquée ; sautez la casserole pour bien mélanger la farine, la faire rouler sur les légumes, et se bien confondre dans la graisse ; il ne doit point rester de poussière blanche au moment de mouiller. Laissez cuire cette farine doucement deux minutes, et prendre la teinte blonde du reste, mais *non point brunir*.

Versez alors peu à peu l'eau indiquée. froide ou tiède, en agitant doucement la casserole pour l'y bien faire circuler et dissoudre le léger gratinage. Faites chauffer un peu plus fort jusqu'à ce que l'ébullition se soit déclarée. Remuez encore les légumes, dans le liquide, et tout de suite ajoutez les pois.

Les pois

Vous les avez choisis *bien frais*, cela va sans dire, tendres, et de grosseur égale, pas trop fins, pour ce genre d'appât ; de bons pois moyens, tendres, sont préférables ici.

Après les avoir bien mêlés aux légumes, enfouissez au milieu le bouquet de persil bien ficelé, auquel vous avez eu le soin de laisser ses tiges ; point de thym ni d'autres herbes. Ne salez pas pour l'instant. Couvrez très hermétiquement la casserole, et laissez cuire *très doucement* pendant *trois petits quarts d'heure* environ ; un peu moins quand les pois sont très tendres.

C'est seulement quand la cuisson est terminée que vous ajoutez la pincée de sel et la pincée de sucre. Si vous avez employé du lard salé, même en l'ayant dessalé comme il est indiqué, il faudra

goûter les légumes avant d'y ajouter du sel.

Pour servir

Enlevez le bouquet. Versez les légumes pêle-mêle au milieu du plat où vous les dressez en les élevant en demi-dôme ; ils doivent être juste liés, sans excès de liquide, mais enveloppés d'une humidité de certaine consistance qui fait qu'on peut les amasser en petit monticule sans qu'ils s'écroulent comme s'ils étaient en ragoût.

Entourez ce monticule avec la viande, à laquelle il sert d'appui : soit des grenadins, soit des tranches de veau braisé posées en couronne, et chevalant légèrement les unes sur les autres.

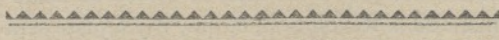
Saucez les *viandes seulement*, pour leur donner joli coup d'œil, avec leur jus de cuisson très réduit, mais n'en mettez point sur les légumes afin de leur laisser toute leur solidité.

LA VIEILLE CATHERINE.



Pour dégraisser l'eau de vaiselle

On sait que la cuisson des choux exige une forte proportion de graisse, et l'on est tout étonné après avoir garni avec force bardes de lard et dégraissés de marmite une casserole où cuisent des choux, d'y retrouver un liquide clair, presque sans œils de graisse. C'est en vertu de ce fait qu'en Suisse les bonnes vieilles ménagères gardent les premières feuilles vertes des choux pour les mettre dans la bassine d'eau chaude où elles lavent leur vaisselle ; ces feuilles absorbant la graisse, l'eau jusqu'à la fin reste nette.



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



LE VIN GRIS

DES ABONNÉS DU POT-AU-FEU

Ne pas posséder en propre de vignobles et pourtant boire du vin récolté, fait pour soi, voilà ce que le POT-AU-FEU veut offrir à ses abonnés.

Il s'agit du vin gris de l'Allier, de ce vin de Saint-Pourçain que le Roi resté le plus populaire, le Vert-Galant, buvait avec délices. C'est, au déjeuner principalement, une boisson aimable dont les palais féminins apprécient le goût léger.

Le vin gris, plutôt rosé, se fabrique en traitant le raisin rouge comme le raisin blanc, c'est-à-dire en pressant la grappe au lieu de la laisser cuver. Par ce système on évite toutes les pollutions qui se produisent dans la cuve et surtout, détail essentiel, la surproduction du tannin qui rend les vins rouges si dangereux pour l'estomac et les reins.

Notre vin gris que nous destinons spécialement à nos abonnés, est le premier jus de raisins soigneusement triés. Il semble, en le buvant, qu'on écrase

une grappe de raisin qu'on aurait cueillie soi-même.

Voilà la boisson parfumée et légère, ne titrant pas plus de 8 à 9 degrés, que nous offrons à nos abonnés. Elle ne ressemble en aucune façon à certaines mixtures audacieusement dénommées « vin gris » et qui sont fabriquées en mélangeant du vin rouge et du vin blanc fortement additionnés d'alcool.

On voit par ces explications que tout abonné du journal désirant recevoir en novembre ou décembre, c'est-à-dire lorsqu'il sera expédiable, une provision de notre vin gris, doit se l'assurer dès maintenant, en nous transmettant sa commande avant la récolte ; c'est même cette précaution qui assure l'originalité de la combinaison donnant bien à chacun sa part déterminée dans cette prochaine récolte.

Devons-nous maintenant dire que le POT-AU-FEU a trop le souci de son bon renom pour n'apporter qu'une offre des plus sérieuses ? Il garantit la qualité et la provenance de ce vin pour lequel il n'a traité qu'à bon escient avec le propriétaire récoltant dont l'honorabilité personnelle vient s'ajouter à cette garantie.

Voici les conditions et prix auxquels cette fourniture sera faite à nos abonnés *exclusivement* :

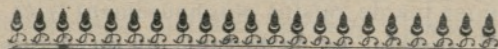
Barrique de 200 litres..... 150 fr.

— de 100 — 85 »

franco de port, à domicile ou en gare, fût perdu.

Pour l'étranger, franco en gare à la frontière.

Paiement, fin du mois qui suivra celui de l'envoi, en notre quittance qui sera présentée par le Crédit Lyonnais.



A LA CHASSE

Pan-pan... pan-pan... Encore quelques jours ou quelques semaines, selon les départements, et voici qu'une fusillade bien nourrie va éclater d'un bout à l'autre de la France, répandant la terreur parmi la gent emplumée ou poilue ; en vain l'hirondelle, en sa sagesse, aura-t-elle prédit aux oisillons le péril qui les menace ; en vain

« Les lapins sur la bruyère,

« L'œil éveillé, l'oreille au guet,

« S'égayaient, et de thym parfumaient leur banquet, »

prudence ou insouciance auront même destin. Les champs à peine fauchés, les guérets fleuris vont livrer aux chasseurs leurs habitants « faibles et timides que la nature avait créés « pour partager avec nous les fruits de la terre, « qui nous craignent sans nous haïr, qui connaissent comme nous le besoin de s'abriter, « de se nourrir, de s'aimer ! Mais leur prodigieuse multiplication rend difficile à résoudre le problème du droit de vie ou de mort que l'homme s'est arrogé sur eux, et « que nous avons eu la barbarie de convertir « en plaisir ».

Ces lignes, empruntées à une vieille publication nommée « les Mois », écloses au lendemain de la Révolution, et qui, il y a juste cent ans, commençait ainsi sa chronique de Fructidor, me paraissent, malgré leur âge sécu-

laire, être d'une actualité parfaite au moment où les joies un peu cruelles de la chasse vont faire palpiter d'aise non-seulement les disciples accoutumés de Nemrod, mais encore, grâce à la place prise par les sports dans la vie féminine, bon nombre de femmes et de jeunes filles qui suivent leur époux, leur père ou leur frère, et qui, bien petite minorité il y a peu d'années, deviennent maintenant une légion. Quelques-unes sont même de fort expertes tireuses, et leur coup de fusil très sûr est un appoint sérieux au carnier quotidien ; puis en dehors des satisfactions d'amour-propre qui accompagnent leurs succès, il y a là pour les femmes un exercice excellent que l'on ne saurait trop encourager, et qui exige de rares qualités d'endurance : trois ou quatre heures de marche à travers les betteraves, les chanvres coupés ou le bois humide, représentant un effort physique qui, entrepris par plaisir, dépasse certainement bien des fatigues supportées par obligation : celui-là nous donnera donc des forces et de l'entraînement pour celles-ci.

A côté des femmes qui tirent, il y a encore celles qui suivent simplement en amateurs, pour voir ; et encore d'autres, qui, anges tutélaires, arrivent à l'heure du rendez-vous, nanties de provisions, et grâce auxquelles on devra de pouvoir déjeuner sous bois, ou à l'abri de quelques grosse meule nouvellement échafaudée et dont les senteurs grisantes montent à la tête autant que le cidre pétillant réclamé par les gosiers altérés des chasseurs. Mais qu'elles soient partie active ou simplement spectatrices et pourvoyeuses, les femmes sont tenues au même costume, c'est-à-dire qu'il leur faut un équipement qui n'entrave en rien leurs mouvements, et pour cela, elles doivent — cette fois seulement — faire sans hésiter de grands sacrifices de coquetterie. Pour la chaussure, par exemple, je m'imagine qu'aucune de mes lectrices n'aurait la malheureuse idée de penser que devant être en jupe courte, et leurs pieds par conséquent plus en évidence, elles doivent réaliser un idéal cendrillonnesque. Non pas : de larges et fortes bottines, pas trop grandes pour que le pied ne tourne pas, et que le glissement n'amène point d'ampoules, mais

bien aisées cependant, avec des talons absolument plats ; pas de boutons, mais des lacets qui se peuvent élargir si le cou-de-pied enfle, des bas de coton assez gros, ou de laine souple, et enfin des guêtres ou molletières destinées à protéger la jambe ; que ces guêtres soient en cuir, en drap, ou en grosse toile imperméabilisée (celles-ci très pratiques et peu coûteuses puisqu'on peut les exécuter soi-même). Voici, je crois, la base, dans toutes les acceptions du mot, sur laquelle on peut édifier une tenue de chasse à tir.

Celle-ci est maintenant, du reste, fort simple à organiser, depuis que la robe courte est devenue un des éléments indispensables de notre jeu de toilettes ; mais, s'il est tout indiqué d'utiliser notre jupe de bicyclette, ou la robe ronde qui nous sert pour courir dans le parc, jouer au tennis, ou simplement nous livrer à nos goûts pédestres et au footing hygiénique, il me sera permis de dire que la jupe uniquement faite en vue du costume de chasse aura meilleure allure : d'abord elle sera résolument plus courte, et s'arrêtera plus près du genou que de la cheville, présentant ainsi moins de prise aux ronces de la route ; puis faite très collante aux hanches comme une jupe ordinaire, il lui faudra de chaque côté de la couture du dos des plis piqués, pris comme des pinces, qui permettront de ménager une ampleur suffisante pour n'entraver en rien une marche rapide ; la fermeture par devant, plus commode puisqu'elle permet une poche, se dissimule du côté gauche sous une bande piquée, à moins que le tablier, qui va toujours fort bien dans une jupe courte ne soit fermé des deux côtés par des boutons apparents. Une étoffe un peu lourde s'impose : gros coutil, serge épaisse, drap cuir, drap double face, selon la saison, voilà les tissus qui tomberont par leur propre poids avec un ourlet marqué de grosses piqures, sans exiger, comme une étoffe plus légère, l'adjonction d'un faux ourlet en grosse toile souple ou en cuir réputé léger, mais toujours fort pesant.

A côté de cette jupe qui, bien taillée, donne une silhouette réellement élégante, nous avons la jupe pantalon de bicyclette que sa doubl-

utilisation rend assez pratique pour lui créer bien des partisans. Je veux donc redire un mot de sa coupe : il s'agit en somme de deux petites jupes, une pour chaque jambe, réunies par la monture de la taille et la couture du dos et du devant, couture cachée par un pli creux dont l'ampleur masque la séparation des deux petites jupes, quand elles se subdivisent pour devenir des jambes de pantalon ; la fermeture se fait de chaque côté des hanches par une sous-patte à boutons. Si bien faite qu'elle puisse être, cette forme a toujours un petit quelque chose qui laisse deviner son emploi primitif ; mais elle est encore fort agréablement supportable et suffit à reléguer à l'état de cauchemar le hideux pantalon de zouave trop longtemps adopté par les bicyclistes et même quelques chasseresses audacieuses et mal inspirées !

Comme dessous nous pouvons choisir la lingerie habituelle ou la *combination* anglaise, puisque sur l'une ou l'autre nous porterons la culotte de satin noir, ou de la teinte de la jupe, assujettie au-dessous du genou par une haute bande de caoutchouc laquelle seule peut serrer de façon immuable sans amener un engourdissement qui, à la longue, pourrait causer de véritables troubles de circulation du sang.

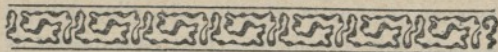
Avec cela la chemisette en toile de fantaisie ou en flanelle légère, et la cravate de chasse en piqué blanc — toute semblable à celle de votre époux, Madame, — infiniment plus confortable que le col empesé. Ceci nous suffira tout à fait au moment où le soleil est encore brûlant ; plus tard nous aurons la blouse à trois plis, très blousée au-dessus de la ceinture pour laisser épauler librement, ou le veston sac, ou la jaquette demi-ajustée que nous porterons sur la chemisette, à moins que nous ne préférerions un de ces gilets brodés en tapisserie dont la mode inventée pour faire à nos seigneurs et maîtres quelque cadeau, œuvre de nos blanches mains, pourrait très bien figurer dans la toilette féminine. Quand viendra l'hiver, notre tenue de chasse s'augmentera de la pèlerine de battue, sorte de macfarlane court dont la pèlerine se rejette sur l'épaule pour ajuster et du manchon plat servant aussi de sac, en renard ou en poulain

russe, la fourrure dernier *cri* pour sport.

Le canotier en paille ou en toile nattée (ceci nouveau et très jeune), sera la coiffure indiquée pour les premiers jours, et partagera la vogue avec le... *Panama*, car il faut bien parler de ce nouveau venu envahissant, qui non content d'enlaidir le sexe fort s' imagine de vouloir encore régner sur nos têtes. Seulement voilà : sur un joli visage féminin, cabossé avec un négligé qui est le comble de l'art, piqué de grosses épingles apparentes et traversé d'une large plume couteau, il arrive à être presque seyant, tandis que pour les hommes ! déformé, bossué, il évoque je ne sais quelle idée de bagarre et de pugilat ; il est commun, coûteux... et à la mode ; c'est la seule-excuse de ceux qui le portent ! Mais nous, innocentes de cette invention misérable, qu'avons-nous fait pour mériter de voir, tout cet été, nos flirts les plus *smart* si vilainement accoutrés ?

Ma mauvaise humeur contre le Panama nouveau style étant déversée, je me hâte de franchir l'époque, heureusement limitée de son règne, pour arriver à l'automne qui nous fera reprendre à la chasse les feutres mous, genre Tyrolien ou picador, eux aussi cabossés, croqués à l'air de la figure par des épingles de bijouterie. Mais surtout, qu'il soit de paille ou de feutre, ne manquez point, Mesdames, de fixer à votre chapeau, comme fétiche infailible, une petite plume de l'aile du premier gibier de la saison : avec ce talisman vos succès sont certains, et c'est à peine s'il m'est nécessaire d'y joindre les vœux de

SYBIL DE LANCEY.



Le Chez Soi

Après avoir demandé les beaux jours à grands cris, avoir maudit l'humidité des jours pluvieux et la baisse prolongée du baromètre au commencement de la saison, on se plaint maintenant des chaleurs excessives. Pourquoi ne pas accepter le temps comme il vient ? c'est le secret du bonheur. Il suffit pour cela de se couvrir plus ou moins, s'il fait froid,

et de ne porter que des robes très légères, s'il fait chaud.

En ce moment la toilette de linon brodé avec applications de taffetas, la robe de tulle Chantilly chenillé ou perlé sont le dernier mot de l'élégance et du bien-être; c'est léger, vaporeux, exquis. Il s'en fait des modèles délicieux chez L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, le grand industriel qui nous permet si aimablement de fureter dans tous les coins de sa fabrique pour y découvrir l'objet de nos rêves, pour y glaner les coupons de tulle et de dentelle qui tombent des pièces après le métrage classique fourni aux maisons de détail et qu'il veut bien nous céder à des prix dérisoires. C'est ainsi qu'il nous donne à 6 fr. 40 une douzaine de belles voilettes blanches ou noires qui valent parfois le triple. C'est ainsi également qu'il nous fournit à 27 fr. 90 des tuniques de dentelle que nous paierions 60 ou 70 fr. ailleurs.

Ces robes d'été absolument charmantes deviendront à la rentrée, avec de légères modifications, des robes de bal ou de réception fort jolies.

FÉTICHETTE.

Châtelaine désœuvrée. — Occupez vos loisirs en faisant de jolis travaux; garnissez votre trousseau, vos draps, vos taies d'oreiller, vos services de table, nappes, serviettes, napperons, vos stores et rideaux, de belles dentelles vraies d'Auvergne: guipure, Cluny, dentelle d'art. Faites-les venir de chez M^{me} Privat, 42, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire) qui, étant sur place, vous les vendra à des prix exceptionnels de bon marché. Vous trouverez aussi chez elle de belles guipures de soie noire pour costumes. Elle envoie sur demande des échantillons.

Gourmette. — Vous ne pouvez imaginer arôme plus fin, saveur plus grande que ceux des cafés fournis par M. Colson, 21, rue Saint-Denis. Il peut à peine fournir aux demandes; toutes celles de nos lectrices qui en ont essayé font de nouvelles commandes. Pensez donc... c'est pour rien: 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre, des cafés verts de toute première qualité; 2 fr. 20 et 2 fr. 80, des cafés torréfiés absolument parfaits et que l'on paie ailleurs un tiers plus cher. Cette grande maison d'importation n'expédie pas moins que par petites saches de 3, 5 et 10 kilos.

F.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 6 Septembre prochain (premier Samedi du mois).

COURRIER

Château de Trancis. — Les œufs de faisan sont aussi fins que les œufs de vanneau, et s'emploient de même façon. Pocher l'œuf 5 minutes dans l'eau bouillante, hors du feu; casser le tiers de la coquille; l'enlever; dresser l'œuf sur coquetier, entourer de cresson alénois et accompagner de mouillettes beurrées.

Rue de Bruxelles, Paris — Voyez les glaces dont des recettes ont été données en 1895, en 1897, et tout dernièrement en 1901.

Saint-Quentin. — Bonne note est prise.

Une abonnée de la première heure. — Les anchois de Norvège ne s'assaisonnent point; ils se mangent avec des tartines beurrées. — Les anchois salés ne se conservent que dans la saumure; sortis du baril ils sèchent. Il faut alors, pour les utiliser les laver et les conserver dans de l'huile. Le fondant pour les cerises glacées se conserve indéfiniment couvert d'un linge humide et au frais. — Pour les parquets.

(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 Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

AU VIEUX-CHÈNE. — 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, l'Aubourg Saint-Honoré.

H. S. — Tout dépend du soin apporté à la préparation du lait de chaux. On peut y conserver les œufs 6 mois.

Le Pénity. — Confitures de pêches : émincer, ranger par couches avec $\frac{3}{4}$ du poids de sucre environ. Laisser fondre à froid. Cuire à la nappé. — Le bavaïrois sans crème anglaise n'est plus un bavaïrois ; ce que vous voulez faire peut être également bon, mais c'est autre chose, une sorte de bombe princesse. — Il est impossible de remplacer le mortier de marbre là où son emploi est indiqué.

M. de V. — Chauffer dans la bassine les abricots émincés pour les passer au tamis. 400 gr. de sucre par livre de pulpe. Cuire le sucre au bouilli ; ajouter la pulpe, cuire à la nappé. — Poids équivalent à celui de la gelée de groseilles. — Cette recette de poulet paraîtra prochainement.

Brinon Sauldre. — Le dernier numéro vous aura donné satisfaction pour la façon de clarifier la gelée. — Voyez le pâté veau et jambon paru en août 1901.

Château de la Hage. — Qu'appellez-vous le veau au blanc ? Est-ce la blanquette de veau ? — En effet, il n'a point paru de formule exacte de la sauce en question depuis 93. Bonne note est donc prise.

T. F. — Ce doit être la crème pâtissière qui se fait comme la crème au lait, en ajoutant une certaine quantité de farine aux œufs et au sucre.

M^{me} G. A., Bourg. — Bonne note est prise.

Château de Brétencourt. — Une excellente recette de confitures de fraises a paru en 96. — C'est une gelée d'aspic de poisson pour laquelle vous aurez, très prochainement, toute satisfaction.

La Rochelle. — Gelée de groseilles ; une bonne recette a paru en 1898.

Issy. — Vous pouvez utiliser ces quantités de citrons sans zestes pour des glaces, limonades, sirops. Vous pouvez aussi conserver le jus en petits flacons pour l'usage courant : écraser la pulpe, passer le jus au tamis et le filtrer ensuite. Mettre en flacons, boucher, ficeler ; mettre en bassine avec eau froide, donner dix minutes d'ébullition. — La gelée de groseilles à froid que vous avez voulu faire se conserve rarement, même en prenant des précautions minutieuses. Le mélange est difficile ; il faut du sucre en poudre pilé et non scié, remuer le mélange une seule fois et ne plus remuer le récipient. Il vous reste la ressource d'en faire de la confiture.

(Suite des réponses au prochain numéro).



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'Antiseptie de la Bouche
EN VENTE : 110, rue de Rivoli, Paris et Pharmaciens, Parfumeurs, Coiffeurs, etc.

Le Gérant : A. DESBOIS

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

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

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