



Poulet à la Marengo

Cours de M. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La caractéristique véritable du poulet à la Marengo, c'est le sauté à l'huile, parfumé d'ail et de tomate, et servi absolument brûlant. Tout enjolivement qui complique le dressage du plat retarde le moment du service ; le plat refroidit et la saveur n'est plus la même ; la seule garniture devrait se borner aux œufs et aux croûtons frits qui figurèrent vraisemblablement à l'origine du plat improvisé, comme le dit la légende, sur le champ de bataille. Quant aux écrevisses, j'avoue ne point comprendre la raison qui les fit ajouter depuis. Beaucoup de personnes, parmi les convives, hésitent à en prendre pour ne point se salir les doigts. Toutefois, puisque c'est devenu une tradition d'ajouter des écrevisses, nous verrons également la façon de les préparer.

C'est une règle générale que pour manger un bon sauté, il faut non seulement donner à chaque morceau le léger rissolé qui en fait l'agrément spécial, mais aussi conserver à ces morceaux leur tendreté et leur jus naturel. Trop cuit, le morceau est sec ; pas assez cuit, il est mou et sans aucun goût. Même inconvenient si, après avoir fait sauter un poulet dans les règles voulues, vous le laissez bouillir quelques instants dans la

sauce ; la chair devient filandreuse et le rissolé disparaît. Il est donc nécessaire d'opérer rapidement et avec méthode, pour éviter tous ces risques ; l'ensemble des mesures à prendre en conséquence s'appelle :

La mise en place

A cet effet, on prépare sur un plat les condiments et les légumes devant constituer l'assaisonnement et la garniture du sauté.

Proportions

Pour un poulet à la Marengo destiné à 5 ou 6 personnes, je prépare :

Une gousse d'ail ;

Deux tomates moyennes, préalablement trempées une demi-minute dans de l'eau bouillante pour leur enlever facilement la peau, puis divisées en deux, débarrassées de leurs semences, et finalement coupées en petits morceaux ;

Une quinzaine d'olives, dont j'ai enlevé le noyau, et que je mets dans un bol avec de l'eau tiède, pour les dessaler légèrement ;

Quelques champignons ; je les pèle, je les lave, et je leur fais donner un bouillon dans une petite casserole avec très peu d'eau, une cuillerée de vin blanc, une noisette de beurre, quelques gouttes de citron ;

Un peu de persil, que je hache grossièrement et que je pose sur le plat, à côté de l'ail et de la tomate ;

Un demi-verre de vin blanc ;

Un demi-verre environ de bon jus ;

Le flacon de poivre de Cayenne ;

Et 3 cuillerées d'huile d'olive dans la casserole à sauter.

Le poulet

Un poulet à sauter doit être bien en chair, jeune, peser près d'un kilo, avoir la peau fine et blanche, et n'être surtout pas trop gras.

Le temps de cuisson varie suivant la tendreté et la finesse de la bête; toutefois 20 minutes suffisent généralement.

La manière de découper le poulet a une réelle importance, tant pour la cuisson que pour le dressage dans le plat. Se reporter aux explications détaillées avec dessins, données récemment dans le n° du 1^{er} août 1902. Pour résumer, disons que nous devons avoir : 2 cuisses; 2 ailes; 2 ailerons; 1 blanc ou estomac; 2 morceaux de carcasse; 2 morceaux de cou. Ne pas oublier que l'os du gras de cuisse aura été brisé, de manière à en extraire un morceau, ce qui donne à la cuisse bien meilleure façon.

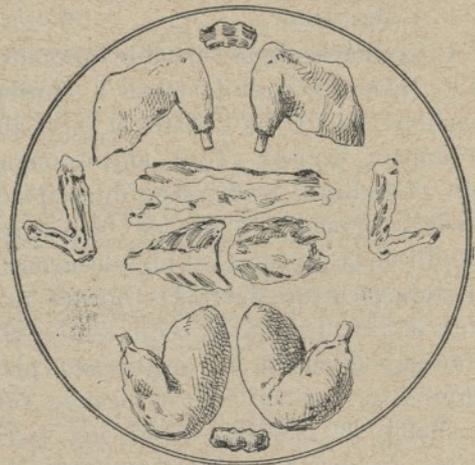
Pour sauter

Je choisis un sautoir en cuivre étamé, ou casserole large et basse, de 22 à 23 centimètres de diamètre, et j'y mets l'huile d'olive. Je fais chauffer sur un feu clair, pas trop ardent; dès que l'huile commence à fumer, signe qu'elle est bien chaude à point, je pose successivement dans le sautoir : 1° les cuisses, l'intérieur touchant le fond de la casserole; 2° le blanc; 3° les morceaux de carcasse; 4° les ailes; 5° les deux ailerons; 6° les morceaux de cou. Le tout dans les positions respectives indiquées au croquis I. L'ordre dans lequel on dépose les morceaux dans le sautoir donne le temps aux uns de cuire plus que les autres.

Je laisse ainsi 6, 7, 8 minutes suivant

grosseur du poulet; feu modéré; si le feu est trop fort, les viandes colorent et prennent goût de fumée sans cuire à l'intérieur.

Je retourne les morceaux au bout de ce temps sans les piquer; je pousse alors le sautoir toujours découvert, au four, plutôt assez chaud; 15, 18, 20 minutes *en tout*, c'est-à-dire depuis le moment où le poulet a été mis dans le sautoir — doivent suffire à la cuisson.



CROQUIS I

A ce moment, les morceaux doivent être bien dorés des deux côtés, mais non point trop rissolés, ni durcis. Je les enlève sur un plat que je couvre et que je tiens au chaud et je procède à la sauce.

La sauce

J'égoutte la graisse de la casserole, et, à la place, j'y jette les tomates et la gousse d'ail entière, épluchée; avec une cuiller de bois large — et sur feu modéré, — je remue pour fondre les tomates, et dissoudre en même temps le gratiné du fond. Dès que la tomate est un peu fondue, j'ajoute le jus et le vin blanc indiqués (soit 2 décilitres en tout), la cuis-

son des champignons, le cayenne, un peu de sel, en tenant compte du sel du jus. Je laisse mijoter sur le côté du feu, et couvert, pour ne point réduire, pendant que je prépare la garniture. Pour une personne qui n'est point très experte, tout cela prendra bien un bon quart d'heure au moins.

La garniture

La garniture se compose de :

- 1° Une écrevisse par personne ;
- 2° Un œuf frit — —
- 3° Un croûton taillé en grenade par personne ;
- 4° Une tranche très mince de jambon taillée en dent de loup par personne ;

Plus les quelques olives et les champignons qui sont dans la casserole.

Si l'on dispose de truffes blanches, comme celles d'Italie et du Midi, elles seront au mieux dans l'ensemble.

Les écrevisses

Pour 6 écrevisses, je mets dans une casserole 3 ou 4 cuillerées d'eau, autant de vin blanc, une cuillerée de cognac, une pointe de cayenne, un tout petit bouquet garni. Je fais bouillir, et j'y plonge les écrevisses lavées, dégorgées dans du lait cru, ce qui vaut mieux que d'enlever le boyau par où l'écrevisse en suite se vide. Ce peu de liquide est suffisant pour assurer de l'humidité sans baigner les écrevisses. Je couvre *hermétiquement*, et je donne 3 ou 4 minutes — suivant grosseur des écrevisses — d'ébullition vive. Je retire la casserole du feu en y laissant les écrevisses à couvert.

Les croûtons

Dans une petite poêle je mets la graisse qui a servi à sauter le poulet, et j'ajoute de nouveau un peu d'huile pour y frire

les croûtons : ceux-ci taillés sur du pain de mie rassis ; 1 centimètre d'épaisseur, 5 centimètres de long ; forme de grenade, de préférence. Je fais bien chauffer la graisse, presque fumante, et j'y mets les croûtons une demi-minute de chaque côté, ce qui suffit à les bien dorer.

Les œufs et le jambon

Dans cette même graisse, je fais frire les œufs. Il est indispensable que ces œufs soient très frais et petits de préférence. Un gros œuf n'est pas beau frit. Je casse l'œuf, et je le verse rapidement dans la graisse de la poêle, comme si je voulais le pocher. Avec une cuiller en bois, je relève le blanc sur le jaune, à droite et à gauche, pour le bien envelopper ; jamais de cuiller en fer qui colle au blanc.

Je retourne l'œuf avec soin pour ne pas crever le jaune ; la partie du dessous a dû déjà commencer à dorer ; sinon, avec la cuiller, j'y fais sauter un peu de graisse pour achever de colorer.

Tout ceci doit être conduit très rapidement afin que le jaune ne se solidifie pas ; il doit être aussi liquide que celui d'un œuf à la coque. Je pose les œufs à mesure sur un linge sur le coin du fourneau, où tout en s'égouttant de la graisse, ils restent au chaud sans cuire davantage.

Le jambon. — Toujours dans cette même graisse, je jette les tranches de jambon ; jambon cru, de Bayonne de préférence, ou un genre approchant. Tout juste je le saisis, pour éviter qu'il soit trop salé en le chauffant plus long temps.

Avant de servir

Je m'assure que la sauce est à point, c'est-à-dire relevée et assez réduite pour

garder une certaine consistance, et ne point couler comme du bouillon, sans cependant être aussi liée qu'une sauce brune. Dans le cas où l'on n'aurait eu à employer que du jus léger insuffisant pour donner à la sauce le corsé nécessaire, on peut la lier avec gros comme un œuf de pigeon de beurre manié avec une cuiller à café de farine ; ajouter ce beurre hors du feu dans la casserole, bien mélanger, et ne plus remettre sur le feu, parce qu'il ne doit pas bouillir. Je mets dans la casserole les morceaux



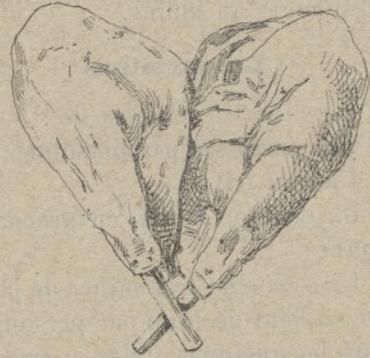
CROQUIS II

de poulet, les champignons et les olives ; et les truffes cuites, si j'en dispose. Je couvre la casserole et je la garde ainsi pendant 2 ou 3 minutes pour tout réchauffer. Ceci donne le temps de préparer le plat *chauffé*, et d'égoutter les écrevisses.

Le dressage

Je m'assure toujours d'un plat assez grand ; rien n'est laid et mesquin comme un plat trop petit quand il y a surtout une garniture compliquée comme celle-ci.

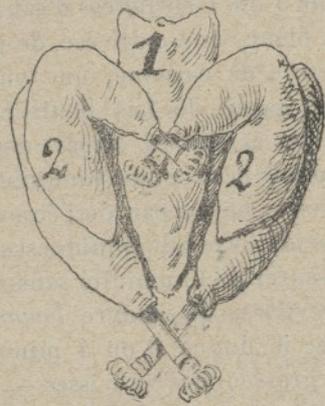
Au milieu du plat, je place la carcasse dans sa forme primitive ; de chaque côté un aileron et un morceau de cou, croquis II. Au dessus les deux cuisses, le bout de leurs os légèrement croisé, croquis III. Sur les cuisses, au milieu,



CROQUIS III

je pose le blanc, voir croquis IV, n° 1. De chaque côté du blanc, sur les cuisses, je pose les ailes, comme l'indique le n° 2 sur le même croquis IV.

Si l'on dresse deux poulets dans le



CROQUIS IV

même plat, le même ordre est observé pour chacun à part ; c'est-à-dire qu'on dresse les deux assises l'une à côté de l'autre, de façon à ce que les poulets soient installés d'une façon parallèle.

Par dessus le poulet dressé je verse la sauce mise à point; autour du poulet, à sa base même, je pose les écrevisses, tête en dehors; entre les écrevisses je pose un croûton, et entre les croûtons un œuf placé sur une tranche de jambon. Je mets une manchette en papier frisé aux os des ailes et des cuisses, et j'envoie à table avec des assiettes brûlantes.

LE POT-AU-FEU.



POTAGE RAFRAICHISSANT

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Dans la quantité d'eau nécessaire au potage — plus 1/4 de litre, à cause de l'évaporation — faites bouillir doucement, pendant 2 heures, des poireaux avec un gros bouquet de cerfeuil, quelques feuilles d'oseille, d'épinards, de laitue, un peu de sel. Passez ce bouillon d'herbes; remettez sur le feu; en pleine ébullition jetez-y le Tapioca-Bouillon; couvrez: pochez au coin du feu. Faites-y fondre hors du feu, au moment de servir, un morceau de beurre frais, et goûtez pour le sel.

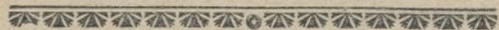
Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.

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*.



Queillé ORFÈVRERIE
Couverts, Coutellerie
11, r. des Petits-Carreux, PARIS



LAITUES AU JUS

RECETTE DE MÉNAGE

C'EST une façon simple, et pourtant très bonne, de préparer des laitues pour une garniture ou un accompagnement de viande quelconque, sans qu'il soit nécessaire d'avoir du jus d'avance. Du bouillon de pot-au-feu ordinaire est suffisant, à la condition de ne pas supprimer — tant de personnes s'imaginent qu'on peut « simplifier » sans inconvénients — la mirepoix de légumes, c'est-à-dire l'ognon et la carotte colorés qui fournissent beaucoup de la saveur d'un jus véritable, et sans lesquels les laitues seraient insipides.

Nous donnons tous les développements d'explications nécessaires aux débutantes qui ne connaissent pas encore la raison des prescriptions indiquées, afin qu'elles se rendent véritablement compte de ce qu'elles font. Les personnes déjà expérimentées n'ont qu'à consulter le résumé.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
7 laitues moyennes ;

100 gr. de carotte;
 75 — d'ognon;
 100 — de lard frais de poitrine gras
 et maigre;
 30 — de beurre;
 4 décilitres de bouillon;
 2 cuillerées de bonne graisse;
 Un bouquet garni : persil, thym, 1/4
 de feuille de laurier; 1 clou de girofle,
 sel, poivre.
 Temps nécessaire : 2 heures 1/2.

RÉSUMÉ

Blanchir les laitues. Rafrâchir. Egoutter.

Fondre et chauffer le lard coupé en petits morceaux; y rissoler la carotte et l'ognon taillés en dés. Ajouter les laitues, le bouillon, la graisse, bouquet garni, girofle. Couvrir avec papier beurré sous couvercle. Cuire au four 2 heures.

Egoutter. Passer le liquide; le dégraisser; le faire réduire; y fondre hors du feu le beurre. Verser sur les laitues.

Les laitues

Choisissez-les toujours bien pommées, de moyenne grosseur. Enlevez les premières feuilles si elles sont gâtées, et coupez la tige juste au ras des feuilles. Visitez avec soin les laitues pour vous assurer qu'il n'y a point de limaces et lavez-les à grande eau fraîche.

Ayez sur le feu une bassine ou une très grande casserole remplie d'eau en pleine ébullition; salez l'eau à raison de 10 gr. par litre. Plongez-y les laitues entières, mais non ficelées, en les posant du côté de la tige; et ne les mettez que par deux à la fois, pour laisser aux premières le temps de s'affaisser sous la chaleur de l'eau et de faire ainsi de la place aux autres; elles doivent baigner complètement dans le liquide qui doit les recouvrir en bouillonnant. Couvrez la bassine et laissez bouillir fortement 10 minutes; un peu moins de temps

quand les laitues sont petites et très tendres.

Egouttez-les; plongez-les dans une terrine d'eau froide et les y laissez tremper jusqu'à ce qu'elles soient bien rafraîchies. Prenez alors les laitues une à une et pressez-les fortement entre les mains pour en extraire l'eau aussi complètement que possible, sans toutefois les mettre en bouillie.

Allongez-les sur la table garnie d'un torchon plié en double. Ecartez les feuilles pour arriver jusqu'au cœur, que vous assaisonnez d'une pincée de sel et de poivre. Si l'on n'a pas soin d'ajouter cet assaisonnement intérieur, la laitue, malgré tout, restera fade. Rabattez les feuilles, en les défripant à mesuré, pour rendre à la laitue la forme allongée que lui a donnée son passage à l'eau bouillante; elle figure assez dans cet état l'aspect de ces longues lavettes, ou pinceaux d'étoupes, quand ils sont mouillés.

Repliez maintenant l'extrémité des feuilles vers la tige sur un bon tiers seulement de la longueur, et assujetez avec du fil de cuisine tourné en croix de façon à former une espèce de petit paquet en forme de « carré long » et non point en saucisson.

Quand les laitues sont toutes petites, chaque laitue représente la part d'un convive; plus grosses, elles seront, après cuisson, divisées sur le travers avant d'être présentées. En tout cas, quelle que soit leur taille, elles doivent être emballées de la même manière; le paquet est plus ou moins gros, voilà tout.

Pendant toutes ces opérations, vous aurez eu le temps de faire cuire la mirepoix.

La mirepoix

On désigne ainsi, nous l'avons dit, les légumes, oignon et carotte colorés dans une graisse quelconque.

Enlevez la couenne du lard que vous aurez choisi, autant que possible, avec une égale proportion de gras et de maigre, afin qu'il procure ici autant de goût que de graisse. Enlevez la couenne; coupez-la en tous petits morceaux d'un centimètre carré. Si le lard est salé, il faut préalablement mettre morceaux et couenne dans l'eau froide et faire bouillir 5 minutes. Coupez l'oignon et la carotte en petits carrés semblables. Ne mettez que la partie bien rouge de la carotte; le cœur jaune doit être rejeté.

Prenez une casserole à fond large, à bord bas, en cuivre étamé, dite sautoir, et assez grande pour que tous les petits paquets y soient placés les uns à côté des autres; il n'y a point d'inconvénient, du reste, à les y tasser, dès qu'ils ne sont point les uns sur les autres. Mettez le lard à fondre sur un feu modéré. Quand vous constatez qu'il a déjà fourni une certaine quantité de graisse fondue, faites chauffer plus fort, et dès que la graisse, bien chaude, commence à fumer, jetez-y la carotte et l'oignon. Avec la cuiller de bois remuez de temps en temps, pendant quatre ou cinq minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien rissolés, d'un beau doré, mais sans les laisser tourner au brun foncé, surtout, car alors le tout brûlerait. Retirez du plein feu et gardez sur le coin du fourneau jusqu'au moment d'y mettre les laitues en cuisson.

La cuisson

Sur les lardons et les légumes rousis, posez les laitues. Entre les laitues, placez le bouquet garni composé de 2 ou

3 tiges de persil, d'une branchette de thym, d'une demi-feuille à peine de laurier. Versez sur le tout le bouillon indiqué, il doit recouvrir les laitues. Si, selon que les laitues sont plus ou moins grosses, la quantité indiquée, soit 4 décilitres, ne suffisait pas, vous ajouteriez ce qui serait nécessaire. Comme de toutes façons ce bouillon doit réduire après la cuisson des laitues, un excès de liquide est ici sans importance. Ajoutez les deux cuillerées de graisse indiquées, soit saindoux, soit graisse de rôti de veau, de porc, de bœuf, mais point de mouton; de bon dégraissis de marmite est également employé; naturellement ces graisses doivent être parfaitement fraîches. La laitue absorbe une incroyable quantité de graisse, et si l'on n'en met point une suffisante proportion, la laitue restera lavée, sans goût, comme une herbe bouillie. Vous pouvez donc toujours mettre, sans crainte, plutôt plus que moins de graisse.

Ajoutez la couenne de lard, coupée en deux ou trois morceaux répartis entre les laitues; elle donne du brillant et de la consistance au jus; plus le clou de girofle. Point de sel, le bouillon étant déjà salé, mais une très légère pincée de poivre, et un peu de muscade râpée.

Posez sur un bon feu pour faire bouillir. Dès que l'ébullition a pris sur toute la surface de la casserole, — et que cette dernière est ainsi bien échauffée — retirez du plein feu; posez un fort papier beurré qui déborde un peu tout autour sous le couvercle, et mettez au four, à chaleur modérée, de façon à entretenir dans la casserole un bouillonnement régulier pendant à peu près 2 heures. Si l'on ne pouvait disposer du four, il faudrait mettre, à défaut;

des braises allumées sur le couvercle, pendant tout le temps de la cuisson. Deux ou trois fois, durant cet intervalle, découvrez la casserole pour vous assurer que l'ébullition y est régulière; du reste, on doit en entendre le petit bouillonnement.

Pour égoutter

Egouttez les laitues prises une à une et posez-les dans une large passoire ou sur un tamis placé sur un plat creux. Ne les entassez pas dans une trop petite passoire où celles du dessous recevraient tout l'excédent d'humidité de celles du dessus. Avec le plat d'une large cuiller de bois ou de l'écumoire, appuyez un peu sur les laitues, toujours pour en faire écouler le liquide qu'elles conservent en très grande quantité. Si l'on n'a soin de les presser ainsi, elles rendent, après être dressées dans le plat, du liquide qui délaye le jus réduit dont on les masque. Enlevez le fil qui les noue, et tenez *bien au chaud* et à couvert; le mieux est de les remettre dans la casserole quand on en a enlevé le liquide, et de garder au chaud sur un coin du fourneau; les laitues ont encore assez d'humidité pour ne point dessécher en attendant de cette manière.

Le jus

Passez le liquide de cuisson qui doit n'avoir que peu réduit, la cuisson ayant été très douce et régulière et s'étant effectuée sous un couvercle bien fermé. N'appuyez point sur les légumes et le lard en faisant passer, pour ne point troubler le jus. Dégraissez aussi parfaitement que possible. Versez dans une petite casserole à bords peu élevés, à fond large, pour faciliter l'évaporation rapide du liquide. Faites bouillir à

découvert sur un bon feu jusqu'à ce que, en réduisant, le liquide prenne une consistance de sirop léger. Ecumez avec une cuiller. Pour les proportions sur lesquelles nous opérons ici, il faut un peu plus d'un demi-décilitre, environ les $\frac{3}{4}$ d'un décilitre, au plus, de jus. Ayez soin d'humecter, pour le délayer dans le liquide, le gratin que forment sur les parois de la casserole les écla boussures, et qui corse beaucoup la saveur du jus.

Le jus étant réduit à point, ajoutez dans la casserole, *hors du feu*, le beurre indiqué qui donne du brillant et du moelleux. Agitez doucement la casserole pour fondre et bien mélanger. L'addition du beurre — celui-ci ne devant pas bouillir — ne se fait qu'au moment de servir, pour que le jus puisse être tenu au chaud plus facilement.

Si l'on jugeait que le jus est trop réduit, que sa consistance est trop forte — c'est-à-dire qu'il s'attache trop au fond de la casserole et n'est plus en quantité suffisante — on y remédierait avec une ou deux cuillerées de bouillon. Tout ceci avant d'ajouter le beurre, bien entendu.

Pour servir

Dressez les laitues sur le plat, et versez dessus le jus que vous pouvez ajouter par cuillerées, pour le mieux répartir. Pour ce genre d'apprêt, il suffit que chaque laitue soit « nappée », c'est-à-dire juste recouverte, comme glacée et vernie, par un sirop, sans aucun excédent de jus : en prenant une laitue sur le plat, le convive n'a point à ramasser du jus de surplus, la laitue emporte avec elle la quantité nécessaire.

LA VIEILLE CATHERINE.



♦ MENUS ♦

HADDOCK GRILLÉ SAUCE AUX ŒUFS
MACARONI EN TURBAN
HARICOTS VERTS SAUTÉS
MARMELADE DE POMMES MÉRINGUÉE

POTAGE SOUBISE MAIGRE
ŒUFS EN COQUILLES DE POISSON
FILETS DE SOLES ORLY
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS
PRALINÉ A LA CRÈME

PIEDS DE MOUTON POULETTE
ÉPAULE DE VEAU FARCIE
POMMES DE TERRE ANNA
COMPOTES DE PRUNEE

POTAGE AUX CHOUX
POULET A LA LIÉGEOISE
GIGOT ROTI
HARICOTS A LA BRETONNE
TÊTE DE NÈGRE

FILETS DE SOLES MORNAY
POULET SAUTÉ MARENGO
ROASTBEEF FROID
SALADE DE CHOUX-FLEURS
POMMES CONCIERGE

POTAGE PETITE MARMITE
MOUSSE DE LAPEREAU
GRENADINS DE VEAU AUX LAITUES
CANARD ROTI
TRUITE FROIDE RICHELIEU
CÈPES A LA BORDELAISE
GLACE PANACHÉE

ŒUFS EN COCOTE
CONCOMBRES FARCIS
ROTI DE PORC FRAIS SAUCE TOMATE
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CRÈME D'ORGE
PERDRIX AUX CHOUX
ALOYAU ROTI
ARTICHAUTS A LA BARIGOULE
PÊCHES A LA CONDÉ

L'EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE dans toute BONNE CUISINE



Haddock, sauce aux Œufs

Le haddock n'est autre chose que l'aiglefin, ou merluche des mers du Nord, qui est soumis à une fumaison spéciale, après avoir été ouvert dans toute sa longueur. On le fume ainsi sans séparer les deux moitiés, et c'est ainsi qu'il est mis dans le commerce.

Ce poisson dont l'usage est très répandu en Angleterre, se sert le plus généralement au petit déjeuner du matin. En France, où depuis une dizaine d'années il est devenu article d'alimentation usuel, sa place est surtout dans les menus de déjeuner; mais pas, ou rarement, dans les menus de dîner.

On le trouve très communément dans les grandes épicereries et magasins de comestibles, au prix de 2 francs le kilo.

Ses apprêts sont relativement peu nombreux. On le traite de trois façons, soit par le gril, par le four ou par l'eau, et ses accompagnements sont : 1° le beurre fondu salé et citronné; 2° le beurre noisette relevé d'un soupçon de moutarde, et 3° la sauce aux œufs. C'est de cette dernière que je vais exposer la recette.

Proportions

Pour 6 personnes :
 600 grammes de haddock ;
 S'il est grillé : 25 grammes de beurre fondu pour l'arroser ;
 S'il est rôti au four : 15 grammes ;
 S'il est cuit à l'eau, une pincée de sel dans l'eau.

Pour la sauce

40 gr. de beurre ;
 30 — de farine ;
 4 décilitres de lait bouilli ;
 Une pincée de sel (7 gr.) ;
 Une prise de poivre blanc ;
 Une petite râpure de muscade ;
 Un petit bouquet de queues de persil ;
 2 œufs durs chauds.

Cuisson du haddock

Quelle que soit la façon dont il est cuit, la sauce aux œufs peut rester son accompagnement. Il y a donc le choix entre les trois méthodes indiquées ; cependant j'ai remarqué que, en France, si quelques-uns le préfèrent cuit à l'eau, le nombre est bien plus grand de ceux qui l'aiment mieux grillé. Ces trois façons se réduisent à si peu de chose d'ailleurs qu'il vaut mieux les décrire toutes les trois.

Grillé. — Tenez fondu tout prêt le beurre indiqué. Au moyen d'un petit pinceau en plumes, arrosez les filets de haddock ; assaisonnez légèrement de sel, et posez-les sur le gril chauffé à l'avance. La « paillasse » de braises doit être plutôt modérée, et faite surtout avec du braisillon. Veillez à ce qu'à aucun moment de la cuisson le feu ne devienne trop vif, et jetez au besoin sur la braise un peu de cendres chaudes. Au bout de 3 minutes, passez le pinceau enduit

de beurre sur les filets et retournez-les ; passez-le également sur le côté retourné qui se trouvait en contact direct avec le feu de braises. Donnez 12 minutes de cuisson, en retournant deux fois les filets, et en les alimentant à chaque fois de beurre fondu.

Rôti au four. — Autant que possible, posez les filets de haddock sur une petite grille en fil de fer posée dans le plat, ceci pour que les filets ne soient pas en contact direct avec le fond de l'ustensile. Assaisonnez de sel fin, arrosez avec le beurre fondu et mettez dans un four de chaleur assez vive, pendant 10 à 12 minutes.

A l'eau. — Mettez les filets dans un plat long à rôtir ; couvrez d'eau froide, salez légèrement l'eau (12 gr. de sel au litre d'eau), et faites prendre l'ébullition. Quand le liquide bout, retirez le plat sur le coin du feu, et tenez l'eau en toute petite ébullition pendant un quart d'heure, compté depuis l'instant où l'ébullition a commencé. D'une manière ou de l'autre, ne cuisez le haddock qu'en combinant le temps nécessaire avec le moment où il sera servi, pour qu'il n'attende pas.

La sauce

Pour celle-ci, il faut 25 minutes. Elle devra donc être mise en train avant de cuire le haddock. Prenez une casserole, pas trop petite, pour y pouvoir travailler la sauce sans qu'elle en déborde ; le genre dit sauteuse est ce qui est le mieux approprié pour l'exécution d'une sauce comme celle-ci, où il s'agit d'éviter la formation de grumeaux en travaillant fortement avec le petit fouet, ou à défaut de celui-ci, avec la cuiller de bois

Eviter une casserole dont le fond forme

avec les parois un angle aigu où s'agglutine le roux à mesure que le liquide le dilue, et prendre toujours un ustensile plutôt en forme de poëlon, c'est-à-dire large et arrondi du fond.

Mélangez beurre et farine sur le feu ; laissez cuire quelques secondes sans prendre *aucune coloration*, en remuant tout le temps : C'est un roux blanc en un mot. Délayez-le avec le lait bouilli, en versant celui-ci par petites parties, et en opérant le mélange avec un petit fouet, en travaillant un peu la sauce même, pour l'obtenir bien lisse. Il est d'autant plus urgent d'en agir ainsi, afin d'éviter la formation de malencontreux grumeaux, que cette sauce ne se passe pas. Ajoutez le sel, poivre, muscade, et le bouquet, composé de 5 ou 6 queues de persil reliées avec un fil ; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, et tenez-la ensuite sur le coin du feu en tout petit mijotement.

Pendant ce temps, faites cuire 2 œufs pendant 12 minutes. Ecalez-les aussitôt cuits, sans les rafraîchir, et, pour cela, roulez-les sous la paume de la main pour briser la coquille. Séparez le jaune et le blanc, et détaillez-les en petits cubes d'un demi-centimètre de côté, le blanc du moins, parce qu'il est difficile d'en faire autant avec le jaune qui s'effrite sous le couteau. Il n'y a donc qu'à le couper le mieux possible sans trop se préoccuper de la régularité.

Juste au moment de servir, retirez le bouquet garni ; ajoutez les œufs coupés et mélangez-les dans la sauce avec une cuiller à bouche ordinaire.

La quantité de farine indiquée est supérieure à celle que l'on emploie ordinairement, parce que cette sauce doit être plutôt compacte.

Pour servir

Dressez sur plat long les filets de haddock, cuits de l'une de ces trois façons ; entourez-les d'une bordure de sommités de persil bien vert, si vous voulez un peu égayer le plat, et servez la sauce à part.

PERRAUT JUNIOR.

PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Déjà un certain nombre de nos abonnés se sont préoccupés de la date de la réouverture de la saison de nos pâtés de grives des Cévennes. L'année dernière nous pûmes en livrer dès le 30 octobre. Cette année, cette livraison commencera du 12 au 15 novembre seulement, et nous en avisons notre clientèle habituelle, qui sait déjà que ces pâtés doivent nous être commandés **au moins 6 jours** avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés. Le mieux est de nous faire connaître à quel repas le pâté doit être servi.

Rappelons que ces pâtés en croûte sont fabriqués spécialement pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées. Cette confection de nos pâtés a lieu sur place et ainsi s'explique la nécessité de nous les demander à l'avance.

Quant au mérite gastronomique de ces pâtés, il est établi, et nous n'avons plus qu'à soutenir la renommée qu'ils ont acquise auprès de nos abonnés, depuis cinq ans.

Prix (*franco d'emballage*)

Pour 12 personnes (largement). 20 fr.
— 20 — — 28 »

Nous ne faisons que les deux types de pâtés ci-dessus, ni de moindre grosseur, ni de grosseur intermédiaire.



Intérieurs de Célibataires

Il est rare, nos mœurs ne l'autorisant que sous la condition d'un sérieux chaperonnage, qu'une femme pénètre dans l'intérieur d'un homme vivant seul, célibataire ou veuf. Mais, quand la circonstance se produit, il est tout aussi rare que la femme qui s'est assise plusieurs fois à une table ordinairement solitaire, ou a fait un séjour plus ou moins prolongé dans un de ces intérieurs privés de maîtresse de maison, ne se plaise à répéter : « Mon Dieu, qu'on est bien chez ce bon X... ! Est-il bien servi ! Comme tout marche ! » Et il semble bien que ce fait soit quasiment universel, car récemment nous lisions dans une Revue anglaise d'identiques réflexions sur ce sujet, lesquelles ne seraient point toutes applicables à notre milieu français, mais dont quelques-unes seraient sûrement à retenir. L'embarras d'expliquer ce constant phénomène, exposé par l'auteur, le conduisait à représenter un groupe de ses compatriotes en discutant ; et l'une de ces dames ne sachant comment élucider le point, concluait évasivement : « Les hommes sont si bizarres ! », appréciation que nous relevons si fréquemment sur les lèvres féminines françaises, mais qui, en l'espèce, ne solutionne nullement le problème de la constance de ce fait, à savoir que dans tous pays, un ménage

de célibataire, surtout fortuné, offre un confortable supérieur.

Quelle en est la cause ? Il est hors de doute qu'elle réside principalement dans l'opposition des caractères des deux sexes ; et si les femmes n'aperçoivent pas cette cause, c'est qu'elles n'analysent pas suffisamment les motifs apparents ou cachés d'une différence qui les étonne. « Moi, pense une femme, qui ai l'œil à tout dans ma maison, qui surveille ma cuisine, ma table, mes armoires, qui ne quitte pour ainsi dire pas du regard mes domestiques, comment n'arrivé-je pas à ce résultat soutenu qu'obtient Monsieur X... qui, manifestement, intervient si peu dans la conduite de son intérieur ? »

C'est que, Madame, vous intervenez peut-être trop ; en un mot, vous visez à la perfection, et pour y atteindre vous vous multipliez et vous voudriez que les autres, c'est-à-dire vos domestiques, vous imitassent. Vous êtes, chez vous, une gardienne perpétuellement en éveil, qui « ne laisse rien passer ». Bref, le point par où vous péchez est celui-ci : « Vous ne savez pas faire la part du feu ».

Un homme qui vit seul et que nous supposons d'âge mûr, a cette philosophie de comprendre que, s'il n'a pas pu, quoi qu'il fit, se débarrasser de ses propres défauts, il est vain de prévoir que les autres en seront dépourvus, et il accepte résolument ce mal nécessaire. Suivant ses goûts, son humeur, la façon de vivre à son sens préférable, il exige une fois pour toutes de ses serviteurs, qu'ils exécutent, sans y manquer, des besognes déterminées qui s'effectuent avec ponctualité sans ordres nouveaux. « Les habitudes de Monsieur » deviennent comme le règlement de la maison. Comme il fait très peu d'observations, que les reproches sont rares, — il ne félicite jamais, dans cette conviction qu'il paie pour être bien et non pas mal servi, — les domestiques ne savent jamais trop ce que leur maître pense à leur sujet. Le gaspillage reste discret, et il apparaîtrait d'ailleurs plus vite que dans une maison nombreuse. On reçoit peu de visites à l'office ; elles gêneraient monsieur. Comme à table celui-ci n'est pas distrait par la conversation de tiers, les ou-

blis, les négligences dans le service éclatent tout de suite à ses yeux ; par ces mêmes raisons, la cuisine a de l'unité, est toujours soignée. Monsieur donne peu de commissions à faire au dehors : la cuisinière n'a pas de ce chef à tirer une excuse pour un plat hâtivement préparé. Si elle est doublée d'une gouvernante ou femme de charge, celle-ci tient à jour ses travaux de réparation ou ravaudage, connaît les dates où on revêt les meubles de leurs housses, où on ramoné les cheminées ; elle est fidèle comme l'almanach. La pensée de ces servantes est une horloge que nul ne déränge et si, par un cas fortuit, Monsieur ouvre sa maison, les invités s'émerveillent d'un mouvement très simple, qui est celui d'un mécanisme d'horlogerie. Si ce mécanisme a tendance à se détraquer : si, en un mot, les habitudes de Monsieur cessent d'être satisfaites, Monsieur changera son horloge, mais ce sera un événement.

C'est une erreur donc de croire que la Providence égrène pour les hommes seuls des « perles » dont ils auraient la spécialité. Que par exemple cet heureux célibataire se marie sur le tard : ne sait-on pas que cette cuisinière impeccable, qu'il a près de lui depuis un, deux et trois lustres, sera, à très bref délai, jugée par la nouvelle épouse, remplie, bourrée de défauts, dont quelques-uns indéniables ; mais c'étaient ces défauts-là qui étaient entrés dans la part du feu.

Monsieur, de parti-pris, ne voyait pas ceci ou cela, et finalement justifiait ce mot un peu cruel, « que nous croyons avoir de bons serviteurs quand nous nous sommes à ce point accoutumés à leurs défauts, qu'ils ne nous apparaissent plus. » La maîtresse de maison, dans son souci de perfection, entend n'avoir auprès d'elle que des filles ou femmes remplissant toutes les conditions qui répondent à la définition de leur rôle dans la maison : c'est la recherche de la quadrature du cercle. Alors on change son cheval borgne pour un cheval aveugle ; on épuise le personnel des bureaux de placement, oubliant, soit dit en passant, que ceux-ci ont des intérêts contraires à ceux des maîtres de maison et que, s'ils plaçaient de

préférence des domestiques stables, leur industrie s'éteindrait promptement.

Il est une autre remarque à faire : c'est que le dicton : « tel maître, tel valet », devrait être interprété ainsi, que notre propre caractère par rapport à celui de nos domestiques est loin d'être indifférent. L'oncle de M^{me} d'Epinaï, le comte de Preux, disait, en son testament, n'avoir jamais pu souffrir qu'on lui léguât des serviteurs ; outre que ceux-ci s'en prévalent, ils peuvent, ayant été estimés très bons par leurs anciens maîtres, ne pas convenir à de nouveaux, soit qu'ils aient été traités avec trop de bonté ou quelque sévérité, et qu'un changement les trouble.

En creusant donc un peu la question, nous sommes arrivés à ne pas tirer, à notre tour, argument de la bizarrerie des hommes, ni même de la prétendue versatilité des femmes, mais à démontrer, croyons-nous, qu'il n'est rien que de très naturel dans ce confortable des intérieurs de célibataires, ou plutôt des hommes en général vivant seuls. Un étroit examen de conscience permettra à beaucoup de femmes de reconnaître la vérité de quelques-unes au moins de nos réflexions. Si, par un unique privilège, toutes nos lectrices sont des modèles de perfection, elles en profiteront pour se dire qu'en dehors d'elles cette perfection n'existant pas, il faut imiter ces égoïstes célibataires qui savent si sagement « en prendre et en laisser », et deviennent par là l'objet de notre envie.

E.



ALIMENT DES ENFANTS



Le Chez Soi

Si les reines et les châtelaines du temps jadis ne dédaignaient pas de tenir la quenouille et de filer, la femme moderne, comprenant les difficultés de la vie actuelle, se fait à juste titre une question d'amour-propre de savoir tailler, coudre, confectionner ces délicieuses toilettes qui sont si coûteuses quand on doit les commander chez les couturiers en vogue.

Economisant ainsi sur la façon, elles peuvent employer des étoffes plus belles, métamorphoser, transformer elles-mêmes les costumes démodés de la saison précédente, diminuant de beaucoup les dépenses prévues.

Aussi ne saurait-on trop recommander aux jeunes filles et aux jeunes femmes de suivre les cours de couture et de modes; elles y acquerront un talent qui sera un vrai capital, bien fait pour augmenter ou même remplacer un dot.

Les cours de M^{me} Palmieri, professeur à l'Institut Rudy sont le modèle du genre. Ils ont lieu 20, rue Scheffer. Cette aimable femme si compétente et si distinguée fait des élèves d'une habileté surprenante, capables de rivaliser d'adresse avec les professionnelles des premières maisons de couture de Paris.

Non seulement elle aide ses élèves à se confectionner de fort jolies choses, mais elle possède attachant à son cours, un atelier de couture et un atelier de mode où, pour les prix les plus doux, elle fait exécuter des chefs-d'œuvre en robes et en chapeaux. Son extrême complaisance lui fait même accepter les transformations des objets démodés.

.....

Ce qui est moins facile que les étoffes à changer de coupe, ce sont les fourrures. Pour ce genre de travail les ouvriers spéciaux s'imposent. Or cette branche d'industrie ne souffre pas de médiocrité; un maladroit, un ignorant, même rempli de bonne volonté, peut vous perdre des pelleteries de grande valeur, en les coupant dans un mauvais sens. Les fourreurs russes, habitués à préparer les peaux de toutes sortes depuis leur enfance, sont au contraire passés maîtres en ce genre difficile. C'est pourquoi Isidore, 27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette), ne recrute son personnel que dans ce milieu spécial. Cet excellent fourreur arrive ainsi à pouvoir faire à des prix exceptionnels de bon marché, car le patron et les employés connaissant leur métier à fond, tail-

lent, assemblent, terminent les vêtements les plus difficiles avec une science de l'esthétique, une sûreté de coupe, une rapidité d'exécution qui sont le rêve.

Les magnifiques fourrures qu'Isidore a eu le talent d'acheter avant la hausse des cours, sont vendues chez lui bien au-dessous des tarifs actuels. Profitez-en donc, Mesdames, pour vous commander soit une belle jaquette d'astrakan, de loutre, de vison ou de petit gris; soit une élégante étole de zibeline, soit un collier de renard. Ces derniers commencent aux moindres prix jusqu'au magnifique renard bleu.



Modele de chez ISIDORE, fourreur,
27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette).

*

Non satisfaites de porter des pelleteries de prix, nous poussons cette année les raffinements d'élégance jusqu'à garnir l'intérieur des cols, le bord des poignets, les revers de jaquettes ou de boléros, de fine et seyante dentelle dont l'exquise délicatesse, le vaporeux, la légèreté font mieux valoir le chaud et douillet enveloppement des fourrures. Tel un rayon de soleil, radieuse vision de printemps, par un jour glacial d'hiver.

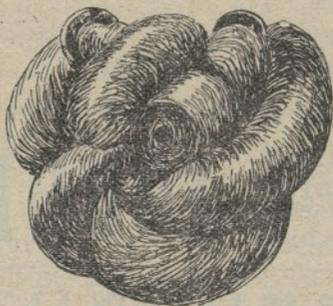
Comme il serait bien dommage de couper vos belles dentelles pour les distribuer dans toutes les parties du vêtement qui devront être garnies, que d'autre part vous pourriez courir le risque de les déchirer parce qu'un vêtement est parfois soumis à de dures épreuves, employez plutôt une dentelle moderne. Vous pourrez vous en procurer dans les meilleures conditions à la grande fabrique L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, qui vous cédera des fins de coupe à des prix dérisoires. Comme il fournit aux magasins de détail des pièces d'un métrage fixe de 12 mètres, et que chaque métier fournit par 13 mètres, il tombe environ 1 mètre de chaque dessin.

C'est ainsi que M. Robert vous donne des voilettes d'une valeur de 2 et 3 francs pièce à 6 fr. 40 la douzaine. Je sais des femmes adroites qui les utilisent de mille façons charmantes.

On peut choisir sur demande d'échantillons.

*

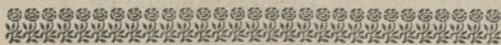
Frisonnantes dentelles, gentils frisons bruns ou blonds font un coquet assemblage. Malheureusement par ces tristes jours d'hiver brumeux et pluvieux, il n'est guère de frisettes, d'ondulations, qui ne s'étièrent lamentablement dès la moindre sortie. Et quel désespoir quand l'on arrive en si piteux état dans un milieu mondain ; en visite, dîner en ville ou au théâtre !...



Chignon facile à exécuter soi-même avec une branche ayant les pointes bouclées.

C'est pour obvier à cet inconvénient des plus sérieux que toutes les femmes élégantes ont adopté aujourd'hui ces adorables petits postiches *indéfrisables*, ces gentilles coques, ces mignonnes frisettes qui rendent adorablement, irrésistiblement jolies. Desfossé, 21, rue Lavoisier, le créateur du genre, est un véritable magicien, ses montures, légères comme un souffle, posées au bon endroit, allongeant ou diminuant l'ovale suivant les besoins du visage. Il examine le type de chacune, essaie tour à tour tous les genres, car c'est par centaines qu'il crée des modèles différents et la femme la moins jolie sort de chez lui absolument charmante.

FÉTICHETTE.



COURRIER

Plusieurs abonnés. — Nous prions à nouveau un assez grand nombre d'abonnés qui s'étonnent de ne point recevoir directement des recettes demandées, de noter qu'il nous est totalement impossible d'envoyer des recettes par lettres. Nous en avons jadis donné les motifs. A cette place, c'est-à-dire en ce

Courrier, nous faisons de notre mieux, dans les conditions que nous avons également expliquées.

M. T. F. — Tomates entières, conservées dans un pot de grès en les couvrant d'eau fortement salée, et par dessus d'une couche d'huile. Les tomates se sont admirablement conservées, mais elles étaient tellement salées qu'aucun lavage n'a pu les rendre mangeables. Quelle quantité de sel par litre d'eau pour assurer la conservation des tomates de cette manière ? 4 ou 5 gr. par litre suffiront.

Chauvigny. — Le canard gras et gros peut seul être préparé en confit à la façon de l'oie et du porc frais. Le canard Nantais et le Rouennais ne conviennent pas, ils sont trop secs.

M^{me} D. — L'épinard tétragone est plus acide que l'épinard ordinaire, et certains régimes ne l'admettent point, de même que l'oseille, la tomate, etc. Pour remédier à la moisissure des confitures récemment faites, mettez les pots de confitures *découverts* dans le four du fourneau de la cuisine au moment où on cesse d'en entretenir le feu ; laissez-les jusqu'au moment de rallumer. Le papier humecté de cognac et de glycérine ne sert pas à grand chose.

Blamont. — Le râble de lièvre se coupe à l'endroit où se produit un petit rétrécissement entre le râble et les cuisses d'une part, et d'autre part, à l'os de la première côte. — Sauce chasseur : passer un peu d'échalote au beurre ; saupoudrer de farine ; mouiller avec jus, vin blanc ; ajouter tomate, champignons émincés, persil, cerfeuil, estragon. Déglacer la lèchetrite et ajouter dans la sauce.

Charlotte Russe. — Une recette détaillée a paru en 1897. Quand on ne dispose pas de crème double à fouetter, battre trois blancs d'œufs fermes, y ajouter en petit filet 150 gr. de sucre cassé, cuit au soufflé ; c'est ce qu'on appelle la « meringue à l'italienne ». — Œufs à la bûcheronne, en 1895

M^{me} L. B., Melun. — Des recettes de soufflés chocolat, abricots, potiron, groseilles, vanille, bana-

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

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, rue de la Paix
En Vente Partout.

nes, citron; omelette soufflée aux fraises, soufflé aux marrons, etc., en 1894, 1895, 1896, 1898, 1900 et 1901. — Hors d'œuvre chauds ou froids?

Tourcoing. — Si la sauce est aussi blanche que vous l'indiquez, c'est que le jus employé n'a point une coloration suffisante pour équilibrer l'éclaircissement que produit l'addition en si petite quantité de la crème; toutefois, la teinte n'importe point, quant à l'emploi avec une viande noire; vous servez bien, par exemple, du filet de bœuf avec une sauce béarnaise. — Vous avez une recette de caramels mous au chocolat dans le n° du 1^{er} février de cette année, avec du lait; le moule à cases est un découpoir qui sert à diviser la pâte étalée et presque froide; tout ceci est indiqué dans la recette que vous possédez déjà. — Note est prise des autres demandes.

Villa Gutenberg. — Une très bonne recette de gelée de pommes a paru en 1897. — Soufflé au riz: 3 décil. de lait; 130 gr. de sucre semoule; 4 jaunes; 6 blancs; 3 cuillerées à bouche de crème de riz; 1/4 bâton vanille. Four assez chaud, 12 minutes.

M^{me} S. A. — Recette non parue. Note est prise.

Duchesse de G., Espagne. — Voir les articles parus sous le titre: « Les Rôtis » en 1896.

Une abonnée de l'Oise. — Excellente et facile recette de plum-cake en 1900. Une autre recette de plum-cake genre français a été donnée en 1897.

Une Tourquennoise. — Doit paraître très prochainement.

Beaudésert. — Bonne note est prise.

Alexandrie. — Note est prise.

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

SEUGNOT
28, rue du Bac, 28
DRAGÉES ET BOITES
POUR BAPTÊME
BONBONS ET DESSERTS

LE COUTEAU A DÉCOUPER DU « POT-AU-FEU »

Ce couteau, de qualité absolument supérieure, est fabriqué spécialement pour les abonnés du *Pot-au-Feu* par la maison Sabatier père et fils, de Thiers. E. DUFRESNE et C^{ie}, sucers. (Marque: *A la Trompette*.)



Le dessin ci-contre est la reproduction au tiers de ce couteau dont la lame mesure 20 centimètres de longueur sur environ 3 centimètres de largeur. Manche en ébène, virole en argent.

PRIX : 7 francs, franco Paris et province

Adresser les demandes directement au POT-AU-FEU

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 SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.