



Tournedos à la Choron

Le tournedos est relativement nouveau-venu dans la cuisine; ce tournedos qui, pour justifier sa dénomination, devrait avoir la forme d'une demi-circonférence, n'est, en fait, qu'un petit bifteck ou une « noisette » de filet de bœuf. Son usage est devenu très fréquent et il n'est pas rare maintenant de trouver un plat de tournedos figurant sur de très grands menus. Il est d'ailleurs très recommandable pour la rapidité de son apprêt, ainsi que pour la diversité des garnitures dont on peut l'accompagner, et dont en ce cas il tire une appellation; il y a, de ce fait, une variété considérable de tournedos. Celui dont nous nous occupons ici, et qui est un plat courant de restaurant, se résume en ceci : on dresse les tournedos sur des croûtons frits au beurre, légèrement nappés de glace de viande qui joue là le rôle d'isolant; sur ces tournedos, lustrés par une application de glace également, la sauce Choron est dressée en couronne, ce qui est facilité par sa consistance, et, au milieu on place un petit fond d'artichaut garni de petits pois liés. Autour, quelques gouttes de bon jus et rien de plus. En certains endroits, la garniture s'augmente de bouquets de macédoine au beurre, de pommes rissolées, etc., ce qui est trop. Ce qui est seulement admissible, c'est de creuser le croûton du tournedos, de façon à former comme une petite crous-

tade, et d'emplir celle-ci d'un printanier très fin ou d'une brunoise de légumes, sur lesquels les tournedos sont dressés. Voilà la plus simple façon.

Observation

Ajoutons aussi, qu'on peut fort bien supprimer fonds d'artichauts et petits pois, et servir les tournedos rien qu'avec les croûtons et la sauce Choron. Ce sera moins décoratif, mais ce sera très satisfaisant quand même.

Proportions

Pour 6 personnes :

Poids net de filet pour 6 tournedos : 600 grammes, ou poids net du filet brut (sans être paré) 880 à 900 grammes ;

Un morceau de mie de pain bien rassis de 250 à 300 gr. ;

40 gr. de beurre et 3 cuillerées d'huile;

25 gr. de glace de viande ;

1 décilitre de bouillon.

Pour la garniture :

6 petits fonds d'artichauts (les plus petits possible) ou 6 petits artichauts ;

1/4 de litre de petits pois fins ;

15 à 20 gr. de beurre ; une prise de sucre en poudre.

Pour la sauce Choron :

1 décilitre vin blanc et vinaigre par moitié (vinaigre à l'estragon, si possible) ;

2 échalotes, 2 branchettes d'estragon,

3 branches de cerfeuil, une pincée de mignonnette ;

3 petits jaunes d'œufs ;

150 gr. de beurre

Une cuillerée et demie de purée de tomates concentrée;

Une bonne pincée de sel.

RÉSUMÉ

Si les fonds d'artichauts ne sont pas tout prêts, cuire à l'avance les artichauts qui doivent les fournir. Effeuille, parer les fonds et les tenir au chaud dans de l'eau légèrement salée. Faire la sauce. Cuire les petits pois et les lier au moment. Faire frire les croûtons. Mettre la glace de viande à dissoudre dans un petit récipient. Sauter les tournedos et dresser.

Les tournedos

Pour avoir l'aspect agréable et l'épaisseur qui lui convient, le tournedos doit être pris sur la partie extrême du filet, voisine du filet mignon. Si on le prenait en plein cœur de filet, la perte serait énorme, car pour lui donner les dimensions réglementaires il faudrait faire une parure considérable dont le prix est naturellement le même que celui du filet. Le tournedos classique doit avoir 5 à 6 centimètres de diamètre, 2 cent. 1/2 à 3 cent. d'épaisseur et son poids est de 100 à 110 grammes. Passé ce poids, le tournedos devient bifteck.

Il ne faut pas se dissimuler que si on fait tailler les tournedos par le boucher, le prix du filet sera fortement majoré, ce qui est juste d'ailleurs, puisque le boucher doit tenir compte de la parure qui est d'un bon tiers. Si vous voulez les façonner vous-même, vous devrez prendre de préférence un morceau de filet pas trop épais, afin d'éviter une perte inévitable; et sachant à l'avance que la perte nette qui se produit sur le filet par l'enlèvement des : peau nerveuse qui le recouvre, chaîne, graisse, etc., est d'un tiers et même souvent un peu plus, vous réglerez le poids en conséquence. Ici, nous avons indiqué 850 à 900 grammes.

Pour tailler les tournedos

Après avoir retiré la chaîne et la graisse de votre morceau de filet, dénervéz-le à fond, en glissant la lame d'un couteau mince et tranchant sous la peau nerveuse, et en l'enlevant par lanières, sans endommager surtout la chair du filet. Découpez alors vos tournedos, en leur donnant l'épaisseur indiquée et bien régulière; parez-les autour pour leur donner une forme bien ronde, et pour les maintenir bien ronds entourez-les d'un tour de ficelle nouée à mi-épaisseur. Tenez-les au frais jusqu'au moment de les sauter. s'ils sont détaillés à l'avance.

Les détails de la garniture

Fonds d'artichauts. — Si vous les prenez de conserve, demandez-les « fonds à tournedos » qui sont en boîtes de quarts, lesquelles en contiennent généralement 7 ou 8. Si bon marché est cette conserve qu'il vaut mieux l'acheter, car l'on n'a jamais chez soi des fonds aussi blancs et aussi réguliers que ceux qui viennent des fabriques où ils sont traités par des ouvriers spéciaux. Quand vous avez des artichauts à utiliser, il n'y a qu'à les cuire comme à l'habitude, à les effeuiller et à retirer le foin pour mettre les fonds à nu, mais ils doivent être très petits, le diamètre des fonds à tournedos ne devant pas dépasser 4 centimètres. De conserve ou frais, tenez ces fonds au chaud dans un peu d'eau salée.

Les croûtons. — Soit sur un morceau de pain de ménage (pain bis), bien rassis, ou sur un pain de mie spécial, taillez les croûtons, en vous servant d'un emporte pièce uni de 6 cent. à 6 cent. 1/2 de diamètre, sur des tranches de pain

d'une épaisseur de 15 à 16 millimètres. Si ces croûtons sont taillés à l'avance, tenez-les au frais pour que la mie ne se fendille pas. Ils seront frits pendant la cuisson des tournedos, ce qui ne donne aucun travail supplémentaire, puisque les deux objets marchent en même temps.

Les petits pois. — Tant qu'il y en a des frais, il faut leur donner la préférence sur la conserve, et les prendre bien fins. Cuisez les à l'anglaise (à l'eau salée) et très vivement, pour les avoir bien verts, et pour les avoir prêts juste au moment où ils doivent être liés au beurre; mettez-les à cuire 8 minutes avant les tournedos. Si vous employez de la conserve, égouttez-les et tenez-les au chaud dans un peu d'eau salée chaude pour les lier juste au moment de dresser.

Cuisson des tournedos. Les croûtons. **La liaison des petits pois**

Ces trois choses doivent marcher en même temps.

1° *Exactement dix à douze minutes avant de servir*, chauffez dans un sautoir le beurre et l'huile (l'huile est pour permettre d'atteindre un degré calorique assez élevé pour bien *saisir* les tournedos, ainsi qu'il convient pour toute viande noire de boucherie. Le beurre seul n'atteindrait pas ce degré sans brûler, à moins d'être clarifié (purifié): seulement, dans ce cas, il en faudrait le double. Quand la graisse fume légèrement, rangez dedans, les uns à côté des autres, les tournedos assaisonnés de sel et poivre, et retournez-les au bout de *trois à quatre minutes*, pour leur donner le même temps de cuisson de l'autre côté. Ce temps les met à *point* (légèrement saignants), et si on les

veut un peu cuits, il faut leur donner en plus deux minutes de cuisson;

2° Aussitôt que les tournedos sont en marche, chauffez dans une autre casserole ou une poêle, et sur feu modéré, le beurre des croûtons, auquel vous pouvez ajouter une cuillerée d'huile; mettez les croûtons dedans, et retournez-les de temps en temps pour qu'ils prennent une jolie teinte dorée. On les surveille, tout en dirigeant la marche des tournedos;

3° Quand tournedos et croûtons sont en train, égouttez les petits pois; remettez-les dans la casserole, et sautez-les à feu vif pendant une minute pour en réduire l'humidité; chose absolument nécessaire, parce que la liaison au beurre ne se ferait pas, ou mal, s'il restait la moindre eau dedans. Assaisonnez d'une prise de sel et d'autant de sucre en poudre, et retirez du feu pour mettre le beurre, ce qui est un principe formel. Sauter les pois et roulez la casserole pour fondre ce beurre qui les réunit en masse compacte, ce qui est indispensable pour pouvoir les dresser.

Dressage et déglacage

Juste au moment de servir, ces sortes de mets n'attendant pas, rangez vos 6 croûtons en couronne sur un plat rond. Etalez vivement dessus, et au moyen d'un petit pinceau, une légère nappe de glace de viande, laquelle sera dissoute à l'avance. Cette glace de viande, comme nous l'avons dit, a pour but d'empêcher le jus des tournedos de pénétrer les croûtons et de les détremper, quand ils seront posés dessus.

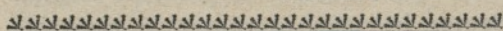
Déficiez les tournedos, placez-en un sur chaque croûton, et passez également sur la surface le pinceau trempé dans la glace de viande; cela pour donner du

brillant. Egouttez la graisse de la casserole, mettez le bouillon à la place et placez en plein feu, pour dissoudre le jus de viande caramélisé d'abord, et réduire le bouillon d'un tiers ensuite.

Egouttez vite les fonds d'artichauts, et emplissez-les de petits pois en dressant ceux-ci en forme de ruche, ce qui est facile s'ils sont bien liés. Tenez-les sur une assiette.

Prenez la sauce Choron avec une cuiller, et dressez-en une couronne sur le bord de chaque tournedos. Au milieu de cette couronne de sauce, placez un fond d'artichaut garni de petits pois, et finalement, versez autour des croûtons le jus provenant du déglacage de la casserole, auquel vous pouvez ajouter les quelques gouttes de glace de viande qui restent. Ces détails de dressage, très longs à décrire, demandent *exactement deux minutes* quand on a pris un peu de pratique.

PERRAUT JUNIOR.



Après ce pluvieux automne, il y a bien des chances pour que les prédictions qui nous font redouter un hiver rigoureux soient pleinement réalisées.

Rhumes et bronchites sont à craindre et beaucoup de boissons chaudes seront absorbées au coin du feu avant les beaux jours du printemps. Nous croyons donc être utiles à nos lecteurs en leur recommandant le rhum Saint-Maurice, dont ils ont pu voir l'étiquette à l'une des premières pages de notre dernier numéro. Le rhum Saint-Maurice se signale par sa souplesse et la finesse de son arôme ; suivant la formule habituelle, il se trouve dans toutes les bonnes maisons d'épicerie fine, entre autres chez :

COUSANDIER, 48, rue du Cherche-Midi ;
GAUDIN, 7, avenue des Gobelins ;
ENOS, 14, rue Royale ;
MICHELET, 32, avenue Laumière ;
FORTIER, 35, boulevard Voltaire ;
SIDOUX, 2, avenue Trudaine.



LA SAUCE CHORON

Proportions

Pour l'accompagnement de 6 tournedos :

1/2 décil. de vin blanc ;
1/2 décil. de vinaigre (à l'estragon, si possible) ;
150 gr. de beurre fin ;
3 petits jaunes d'œufs ;
2 échalotes ; 2 branchettes d'estragon ;
3 branches de cerfeuil ; une pincée de mignonnette ; une bonne pincée de sel ;
1 cuillerée et demie (cuillerée à bouche) de purée de tomates concentrée.

Nota. — Si le vinaigre est particulièrement fort, diminuer la proportion indiquée ci-dessus, et remplacer par autant d'eau.

RÉSUMÉ

Réduire de moitié vin et vinaigre avec échalote, herbes, poivre, sel. Passer. Y délayer les jaunes et ajouter très peu de beurre. Chauffer en remuant sans cesse. Ajouter peu à peu le reste du beurre. Terminer avec la tomate.

La sauce Choron n'étant qu'une sauce Béarnaise sans herbes hachées, mais, par contre, additionnée de purée de tomates, et la recette de cette sauce initiale ayant été donnée déjà aussi explicitement qu'il est possible de le faire, nous allons en résumer seulement l'appât :

Mettez dans une petite casserole dite « sauteuse », qui est la plus commode pour le travail de la sauce, le vin blanc et le vinaigre, l'échalote hachée grossièrement, l'estragon et le cerfeuil coupés en menus morceaux, et la mignonnette. Si vous n'avez pas de mignonnette

sous la main, vous la remplacerez dans l'assaisonnement par une pincée de poivre blanc. Faites bouillir à découvert pour réduire le liquide d'une bonne moitié; puis passez ce qui reste à travers un linge et en tordant fortement pour obtenir la quintessence des aromates, ce qui a son importance puisque c'est cette essence qui est la base aromatique de la sauce. Nettoyez la casserole et remettez cette essence dedans avec les jaunes, dont le germe sera retiré avec soin; prenez le petit fouet à sauces et broyez, c'est-à-dire délayez les jaunes; ajoutez deux ou trois petits morceaux de beurre de la grosseur d'une noisette. Il n'y a pas à craindre que la chaleur de l'infusion saisisse les jaunes, car elle est suffisamment tempérée par son passage au linge.

Posez la casserole sur la plaque chaude du fourneau ou sur des cendres chaudes, en tout cas sur un feu doux; et ne cessez pas de remuer avec le fouet, en tous sens, jusqu'à ce que vous constatiez que les œufs commencent à lier, ce qui indique leur cuisson progressive. A partir de ce moment, ajoutez le beurre par parties de la grosseur d'une noisette, son mélange se faisant bien mieux en le mettant en petites quantités, et n'en mettez une nouvelle partie que quand la précédente est parfaitement mélangée. Fouettez toujours. Quand la totalité du beurre est incorporée la sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise *très, très épaisse*; ce qui est de toute nécessité parce que l'addition de la tomate, même réduite au dernier point, la relâche toujours un peu. Ajoutez enfin la tomate et fouettez bien la sauce pour la lisser; goûtez pour l'assaisonnement et tenez-la *au bain-marie*; car, laissée sur le fourneau, elle se décomposerait.

Quelques remarques

1° La tomate prévue ici est de conserve, mais si on veut l'apprêter soi-même, il n'y a qu'à faire fondre 7 ou 8 tomates bien mûres, pressées et coupées en morceaux, avec un grain de sel, un demi-morceau de sucre et un pois d'ail écrasé. Cette tomate étant passée au tamis, il n'y a qu'à mettre la purée dans une sauteuse et à la réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'elle soit devenue *très consistante*, et nous en avons dit la raison plus haut.

2° L'ustensile « sauteuse » à fond rond est à préférer, parce que le fouet peut travailler sur toute la surface, et empêcher par conséquent que des parcelles de jaune cuisent trop et forment des grumeaux.

3° Si, d'aventure, quand la sauce Béarnaise est terminée, elle venait à se décomposer, ce qui proviendrait d'un excès de chaleur, il n'y aurait qu'à jeter dedans quelques gouttes d'eau bien froide, et à la fouetter *vigoureusement* pour qu'elle revienne à son état normal. Si cependant, elle résistait, il n'y aurait que la ressource de prendre un demi-jaune d'œuf dans une autre casserole et à la recommencer tout comme une mayonnaise tournée, sans la remettre sur le feu.

4° Quand on dispose de sauce béchamel ou velouté, une bonne cuillerée à bouche ajoutée avec les jaunes assure absolument la liaison et prévient la décomposition de la sauce, sans que la saveur de celle-ci en soit sensiblement atténuée.

5° Cette sauce (Béarnaise ou Choron) n'a pas besoin d'être très chaude; il suffit qu'elle soit tiède quand on la sert.

P. J.



Menus

CIVET DE LIÈVRE
POITRINE DE VEAU FARCIE
SALADE DE CHOUX-FLEURS
MARMELADE DE POMMES

POTAGE SOUBISE
QUEUE DE BŒUF A LA BOURGEOISE
PERDREAUX ROTIS
ARTICHAUTS FARCIS
PUDDING MOUSSELINE

HARENGS EN MARINADE
LAPEREAU BOURRÉ AUX MARRONS
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE DE CHICORÉE
FLAN AUX POMMES

POTAGE FLORENTINE
BOUCHÉES AUX CREVETTES
TOURNEDOS A LA CHORON
POULE FAISANE A LA BROCHE
TERRINE DE LIÈVRE
ENDIVES GLACÉES
PUDDING DE MARRONS

PETITS ROUGET EN CAISSES
COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRE
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE JULIENNE
MOUSSE DE LAPEREAU
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
HARICOTS A LA BRETONNE
CRÈME RENVERSÉE

POISSON A LA CRÉOLE
GNOCCHI AU GRATIN
ÉPINARDS AUX CROUTONS
GÂTEAU A LA MINUTE
CONFITURE DE FRAISES

POTAGE PURÉE DE POIS
CROQUETTES DE MACARONI SAUCE TOMATE
BAR SAUCE MOUSSELINE
PETITS POIS AUX LAITUES
POMMES AU RIZ

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



SOUPE AU POTIRON

A LA BRESSANE

LA soupe au potiron est de saison depuis le 25 septembre dans les années hâtives, — c'est-à-dire quand août et septembre étant très chauds, le potiron a atteint sa complète maturité à cette époque, — jusqu'au 15 mars, moment du réveil des sèves. Cette soupe au potiron est beaucoup appréciée dans les campagnes... et à la ville, et ce que j'ai remarqué de très curieux, c'est que, dans presque dans toutes les régions, les ménagères la font d'après un procédé qui ne franchit guère les limites du canton local. Logiquement, on devrait ici, écrire « potage », mais puisque « soupe » est le terme indigène, je le respecte.

Proportions

Pour 6 à 8 personnes :
Potiron, 650 gr. brut ;
125 gr. de mie de pain rassis ;
3/4 de litre de lait ;
Un verre de crème (1 décilitre 1/2) ;
3 jaunes d'œufs pour la liaison ;
3 cuillerées de pâtes d'Italie (65 gr.) ;
100 gr. de beurre ;
Une forte pincée de pluche de cerfeuil ;
12 gr. de sel et 20 gr. de sucre ;

2 à 3 décilitres d'eau de cuisson du potiron pour mettre la soupe à point.

RÉSUMÉ

Eplucher le potiron et le cuire en partie. Avec la mie de pain, faire de gros croûtons et les frire au beurre. Réunir potiron et croûtons. Cuire et passer au tamis. Pocher les pâtes d'Italie. Mettre le potage à point.

Le potiron. — Son choix

Celui dont il s'agit est le potiron de plaine, dont la chair est plus fine et moins serrée que celle des énormes citrouilles que l'on voit aux portes des fruitiers parisiens. Cependant, à défaut de l'un on se sert de l'autre. Que ce soit l'un ou l'autre on compte de 90 à 100 gr. par personne; poids qui se trouve être de 70 gr. nets environ, étant donné que le déchet produit par les pelures, graines et filaments est généralement d'un tiers.

Coupez votre morceau en petites tranches pour pouvoir les éplucher plus facilement, divisez-les en gros carrés, et mettez ceux-ci dans une casserole moyenne avec la valeur de trois quarts de litre d'eau et une forte pincée de gros sel. Faites partir en ébullition et cuisez assez vivement pendant 12 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que, sans être cuite à point, la chair du potiron cède sous le doigt quand on la presse, et puisse être écrasée *grosso modo*. Egouttez à ce moment vos carrés de potiron dans une passoire, en ayant soin de recueillir l'eau de cuisson, puis remettez-les dans la casserole et broyez-les avec le pilon à purée.

Les croûtons de pain. — Leur but

Pendant la cuisson partielle du potiron, coupez votre mie de pain en petits cubes d'un centimètre et demi de côté à peu près. Il n'est pas nécessaire

qu'ils soient réguliers, puisqu'ils doivent être écrasés ensuite, mais ils doivent être à peu près de même grosseur pour être frits bien également.

Chauffez dans une poêle 50 gr. de beurre, sans le laisser brunir. Si même ce beurre n'était pas très pur il serait préférable de le clarifier à l'avance, c'est-à-dire de le cuire doucement dans une petite casserole pour le débarrasser du petit lait qu'il détient, ce qui ne se produit pas dans un beurre bien malaxé. Jetez vos croûtons de pain dans ce beurre, et faites-les sauter de temps en temps, et ce jusqu'à ce qu'ils soient bien uniformément rissolés, d'un beau doré, mais surtout pas noircis, ni même foncés. Il vous faut pour cela 6 à 7 minutes : vous les ferez frire en conséquence, pour qu'ils soient prêts juste au moment de les mettre avec le potiron, afin qu'ils n'attendent pas.

Le but de ces croûtons est double : d'abord ils constituent une base de liaison à la soupe, le potiron n'ayant par lui-même aucune consistance à cause de ses propriétés aqueuses, ensuite cette addition donne à la soupe une très agréable saveur de noisette, qui est d'autant plus prononcée que le beurre est plus pur.

Ce procédé de liaison au pain pour certains potages est excellent, et il était d'ailleurs très usité dans l'ancienne cuisine. Vos croûtons de pain étant bien frits, mettez-les dans le potiron écrasé; puis ajoutez : le sel, le sucre (2 morceaux) et le lait bouilli. Faites prendre l'ébullition, couvrez la casserole, puis laissez mijoter pendant 20 à 25 minutes sur le côté du feu ou à l'entrée du four. Au bout de ce temps, renversez le tout sur un tamis en toile métallique, placé au-dessus d'un grand plat creux,

en foulant avec le petit pilon à purée, et jusqu'à ce qu'il ne reste absolument plus rien sur la toile du tamis. Recueillez le coulis qui en résulte dans une casserole, sans oublier bien entendu de détacher ce qui est resté après la toile du tamis avec une cuiller, ou une lame de pomme de terre.

Les pâtes d'Italie. Les pluches de cerfeuil

Mettez en ébullition dans une petite casserole un demi-litre d'eau ; ajoutez une pincée de sel et faites tomber les pâtes d'Italie en pluie dedans. Laissez cuire pendant dix minutes en tenant l'eau en *simple frémissement*, et mettez ces pâtes en marche juste au moment où vous procédez à la mise à point de la soupe.

Les pluches de cerfeuil sont les petites feuilles détachées une à une d'après les branches. Ce cerfeuil pourrait être concassé, c'est-à-dire haché grossièrement, mais il semble plus soigneux de le détacher en pluches. Ceci se fait à l'avance tout en s'occupant d'autre chose.

Mise à point de la soupe

Dans le coulis de potiron et croûtons recueilli, ajoutez la quantité d'eau de cuisson indiquée, pour amener ce coulis à la consistance d'une purée claire. Il se peut très bien que cette quantité soit légèrement insuffisante, parce que certaines espèces de potirons et de citrouilles sont moins aqueuses que d'autres, ont la pulpe plus serrée et lient davantage par conséquent. Dans ce cas, on ajoute un peu plus de la cuisson du potiron, ce que la plus novice des cuisinières peut parfaitement faire à vue d'œil.

Placez la casserole sur le feu, et re-

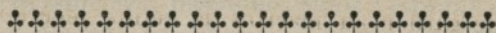
muez la purée sans interruption, jusqu'à ce que l'ébullition se prononce nettement. Retirez alors l'ustensile sur le côté, puis délayez les jaunes d'œufs avec la crème dans un bol ; échauffez cette liaison avec deux cuillerées à bouche de purée et versez-la dans la casserole hors du feu.

Ajoutez immédiatement ce qui vous reste de beurre (50 grammes), divisé en petites parties ; goûtez pour vérifier et rectifier l'assaisonnement s'il y avait lieu, et versez dans la soupière.

Egouttez bien à fond vos pâtes d'Italie, et ajoutez-les dans la soupe ainsi que les pluches de cerfeuil, lesquelles ne doivent être mises dans un potage, quel qu'il soit, qu'à la dernière seconde.

LE VOYAGEUR.

(Expérimenté et approuvé par
LA VIEILLE CATHERINE.)



POTAGE D'HIVER

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites longuement bouillir quelques fèves sèches décortiquées, une poignée de lentilles, un bouquet de poireaux, une petite carotte, dans une forte proportion d'eau filtrée. Passez au tamis. Remettez sur le feu ; jetez-y la quantité de Tapioca-Bouillon nécessaire ; laissez pocher sans bouillir ; ajoutez un petit morceau de beurre dans la soupière.

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 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



Compote de Marrons

Cours de M. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

C'EST un entremets d'une préparation bien simple, peu coûteux, fort agréable, et qui n'est cependant pas très pratiqué malgré ces avantages. La principale difficulté est de garder au marron la teinte légèrement blonde, presque blanche, qu'il possède naturellement, et qui donne à cette compote son aspect caractéristique; et, aussi de conserver le marron intact et bien entier. Non seulement le marron entier est toujours d'un meilleur effet, mais encore il faut observer qu'il noircit dès qu'il se casse, parce que sa surface extérieure, seule, résiste plus longtemps à la coloration. Dès que cette surface est entamée quelque peu, la pulpe se tache d'autant.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

650 gr. de marrons ;

125 — de sucre cristallisé ;

1 décilitre d'eau filtrée ;

1 — de vin blanc sec ;

Le quart d'un bâton de vanille.

Temps nécessaire : Une demi-heure.

Se préparer 24 heures à l'avance.

Les marrons

Choisissez de beaux marrons bien sains, à peau brillante et tendue, et qui soient vraiment des marrons et non pas des châtaignes ; non pas que les châtaignes ne soient bonnes, mais les cloisons et les pellicules très tenaces qui les séparent, en rendent l'épluchage difficile et long. Or, pour que notre compote reste blanche, il importe que le marron soit vivement épluché, sans quoi il rougit ; et il est encore plus indispensable de ne pas l'entailler en enlevant la pellicule, car toute entaille, après la cuisson, marque le marron d'autant de taches noirâtres.

Avec un bon petit couteau, enlevez la première écorce des marrons, et ce faisant, n'entamez pas du tout l'intérieur.

Mettez les marrons dans une casserole à fond un peu large ; couvrez-les d'eau froide, qu'ils y baignent bien. Ajoutez 20 gr. de mie de pain qui a pour effet de les empêcher de noircir. Posez sur un bon feu, et faites bouillir pendant deux minutes.

Retirez la casserole du feu, prenez un marron et voyez si la deuxième peau s'enlève facilement, sans le secours du couteau ; si elle ne se détache pas aisément, laissez attendre un peu les marrons dans l'eau chaude qui pénétrera mieux la peau. Si vous voyez que l'épluchage est facile, sortez vivement, un à un, les marrons que vous épluchez au fur et à mesure, avec rapidité ; mettez-les, à mesure qu'ils sont épluchés, dans une autre casserole où vous avez versé d'abord un demi-litre d'eau un peu chaude. Il faut avoir soin de choisir une casserole fraîchement étamée, ou en émail qui ne soit point éclaté ; mais pas de fer ni de fonte qui noircirait également les marrons.

Si, pour enlever la pellicule ou deuxième peau, vous faites usage de la pointe du couteau pour la soulever, ayez grand soin, comme je l'ai dit plus haut, de n'entailler nullement la pulpe du marron.

Quand tous les marrons sont réunis dans la casserole, ajoutez quelques gouttes de jus de citron, et une cuillerée à café de farine délayée dans un peu d'eau froide. Faites bouillir très doucement pendant 15 minutes. Si l'eau bout trop fort, les marrons n'en cuisent pas mieux, au contraire; ils se casseront, et l'intérieur sera mal atteint. Couvrez la casserole.

Le sirop

Pendant que cuisent les marrons, prenez une petite casserole; mettez-y l'eau, le vin blanc et le sucre indiqués; Posez sur un bon feu, et dès que l'ébullition s'est franchement établie, ne laissez sur le feu qu'une minute. C'est suffisant pour que le sirop soit à point, puisque les quantités de sucre et de liquides sont proportionnées en conséquence.

Les marrons, étant cuits, égouttez-les avec grande précaution pour ne pas les briser; le mieux est de faire écouler de la casserole la plus grande partie de l'eau de cuisson, puis de les prendre avec l'écumoire et de les déposer dans une petite terrine ou un légumier.

Versez par dessus le sirop bouillant; ajoutez la vanille que vous enfoncez au milieu. Couvrez immédiatement et laissez ainsi 24 heures au moins.

Pour servir

Versez les marrons dans un compotier ou une jatte, arrosez-les avec leur sirop, et laissez y la vanille.

LE POT-AU-FEU



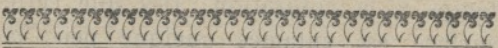
POUR GOMMER LES GÂTEAUX SECS A THÉ

Les gâteaux secs qui sont d'un usage si courant, et d'un apprêt si facile, sont recommandables parce que leur conservation peut être très longue. De plus, leur forme se peut varier à l'infini et, avec la même pâte initiale, on apprête vingt modèles de formes différentes.

Selon ces modèles, ou selon le goût, on les décore, soit d'une demi-cerise confite, d'un détail d'angélique, ou d'écorce d'orange, d'une demi-amande, ou d'amandes hachées, etc.

Généralement, on emploie, pour leur donner du brillant une dissolution de gomme arabique, laquelle est appliquée dessus, au moyen d'un petit pinceau, au moment précis où ces gâteaux sont sortis du four. Mais il peut arriver que l'on n'ait pas sous la main de gomme arabique, et, dans ce cas, on la remplace ainsi :

Dans trois cuillerées de lait bouillant, mettez une cuillerée ordinaire de sucre en poudre, soit 25 grammes, et faites bien dissoudre le sucre; vous obtenez ainsi une espèce de sirop, auquel il est bon de faire donner un petit bouillon.



FEUILLETAGE AU SUIF

Ce terme de « suif », en pâtisserie, indique la graisse de rognon de bœuf; on emploie cette graisse, à la place de beurre, de la façon suivante. Enlever la peau et les filets nerveux qui relient les caillots de graisse. Piler au mortier pour ramollir. Passer au tamis de fil de fer n° 20. Avec cette graisse, on fait le

feuilletage exactement comme si, au lieu de graisse, on employait du beurre.

Son usage est indiqué dans les pays chauds où le beurre fait défaut, ou lorsqu'en été, à la campagne, on ne peut se procurer du beurre assez ferme.

La graisse de rognon de veau peut être employée de même ; mais le feuilletage qui en résulte, est un peu plus sec et moins léger.

L'inconvénient de ce procédé est que le feuilletage « au suif » ou à la graisse de rognon de veau doit être mangé sortant du four ; il est même meilleur ainsi que préparé avec du beurre de qualité inférieure. Mais refroidi, il est lourd, compact et sent vraiment trop la boucherie.

❧ QUEILLÉ ❧

ORFÈVRE

11, rue des Petits-Carreaux, Paris



COUVERT EMPIRE

Modèle de l'Époque

Couteaux dessert anciens L. XVI, Empire

NOTA. — Le style très pur du modèle ci-dessus est encore mieux affirmé sur des couverts en vermeil.

On peut composer le service en argent mat ou en argent bruni, et réserver le vermeil pour le service à dessert seulement. On peut aussi, et cette fantaisie est fort à la mode maintenant, n'avoir de ce style que les couverts à dessert, en argent ou en vermeil ; ceci dans le cas où l'on possède déjà l'argenterie courante, ou bien lorsqu'on préfère pour l'usage constant un modèle moins orné



Les Sensations gastronomiques

DE M^e FÉLIX DECORI EN AMÉRIQUE

Le *Pot-au-Feu* a eu la bonne fortune de compter parmi ses collaborateurs occasionnels des personnalités en vue dans le monde des lettres, des sciences ou des arts. Aujourd'hui, c'est le barreau qui ajoute un nom à cette liste, celui de M^e Félix Decori.

Avec cette simplicité obligeante qu'on rencontre chez les hommes d'un talent réel, M^e Decori a consenti à réunir quelques observations culinaires de son voyage récent en Amérique. Nous sommes heureux de faire profiter nos lecteurs de cette récréation que s'est accordée à leur intention un si charmant esprit. — S. A. E.

Si jamais homme fut étonné, ce fut moi le jour où *Le Pot-au-Feu* me demanda de vouloir bien lui donner, pour ses lecteurs, mes impressions sur la cuisine américaine.

J'ai, en cette matière, une incompétence radicale et absolue : aussi me récusai-je vigoureusement. Mais l'aimable directeur de ce journal revint à la charge avec l'indiscrette insistance d'un vieux camarade, et sous prétexte qu'un avocat devait avoir des impressions de « Palais », me tint à peu près ce langage :

— « Soit ! vous n'entendez rien à la cuisine. Mais enfin, pendant six semaines, vous avez mangé, vous avez bu ? Eh bien ! Dites à nos lecteurs ce que vous avez bu et mangé en Amérique, et comment vous l'avez trouvé : cela ne peut manquer de les intéresser. »

Est-ce vrai, lecteurs du *Pot-au-Feu* ?

Si oui, écoutez-moi donc :

Malgré la proverbiale ignorance des Français en géographie, on sait assez généralement que, pour aller en Amérique, il faut traverser la mer. J'ai donc pendant une bonne semaine aspiré les effluves salines et, malgré les colères heureusement courtes de l'Océan, mon appétit, vivement aiguisé par la brise du large, s'est fort intéressé à la variété des menus du bord.

Rendons justice à la Compagnie Transatlan-

tique : la cuisine de ses paquebots est aussi abondante que fine et variée.

J'ai, durant ces huit jours de traversée, dévoré comme un ogre, et, convive reconnaissant, j'ai gardé dans mes notes de voyage le menu de mes repas du bord.

En voici un, au hasard. Vous le trouverez peut-être un peu copieux. Que non ! Sachez que j'ai fait comme tout le monde et mangé de *tous* les plats, sans faire grâce à un seul !

LUNCH

Beurre, Radis
Cantaloup, Huitres
Galantine
Œufs brouillés à la d'Aumale
Langouste sauce mayonnaise
Pieds de porc Sainte-Menehould
Mutton chops
Rumpsteak beurre d'anchois
Pommes Brabant
Small cakes
Fromage, Fruits

Et comme vins :

Médoc et Sauternes.

Quand on se lève de table après un pareil festin, l'estomac est, je vous assure, lesté, et l'on peut sans crainte affronter. . . . le courroux de Neptune.

A peine débarqués, nous trouvons dans tous les hôtels et les bons restaurants la cuisine française. Elle constitue, avec les industries d'art, les tissus de nouveauté et les vins, à peu près nos seuls articles d'exportation. Les cuisiniers sont français, français aussi les garçons qui vous servent, de sorte que, de New-York à San-Francisco, vous n'avez dans aucune grande ville à faire connaissance avec la cuisine américaine. La carte des vins comporte, à des prix fantastiques et que vous pouvez difficilement imaginer, toute la gamme des Bordeaux, des Bourgognes et des Champagnes.

L'Amérique ne produit, en fait de vins, que le vin de Californie, qui n'est point assurément désagréable, mais qui jouit là-bas d'une complète défaveur. A peine donne-t-on les noms de deux ou trois crus sur la carte, et personne n'en boit. Il est vrai que ces vins assez épais et quelque peu sirupeux ne peuvent supporter

la moindre comparaison avec nos produits si étoffés, si francs, si parfumés !

Si, délaissant les bons hôtels, on entre au hasard dans le premier grill room venu, on prend contact avec la cuisine américaine ; et ce contact, il faut l'avouer, n'a rien d'enchanté.

Les viandes, fort belles en général, bien rôties, quoique souvent trop fermes, appellent impérieusement les sauces épicées, les pickles, le poivre et le sel dont chacun les saupoudre avec une surprenante libéralité. Les légumes bouillis à l'eau, à la mode anglaise, sont absolument insapides ; et nul peuple au monde, je crois, n'a poussé plus loin l'ignorance de la pomme de terre frite. Oh ! la joie indicible que l'on éprouve en mangeant, après deux mois d'absence, un beefsteak aux pommes ! Les huitres et les clovisses (clams), sont abondantes et peu chères ; mais, hélas ! on les élève dans des parcs de rivière, on les expédie conservées, sans coquilles, en tonneaux, dans la glace ; et vous ne pouvez imaginer la déception du gourmet, qui, au lieu de déguster la délicate saveur de l'eau acidulée, mange d'horribles coquillages d'eau douce, délavés et sans goût.

Puis, enfin, que vous dirai-je ? Pour absorber, au lieu de vin, comme boisson de table, du café au lait ou du thé, il faut un long apprentissage qui exige qu'on s'y prenne dès l'enfance. Moi, je n'ai pas pu, et j'ai courageusement préféré l'eau glacée.

Tout cela ne serait rien, si on pouvait manger du vrai pain. Mais c'est chose inconnue là-bas. On mastique, sous ce nom de pain, des tranches sèches et dures qui sont des rôties, ou des boules molles et souples aptes tout au plus aux sandwiches. De tout, enfin, sauf du pain de table.

En chemin de fer, la cuisine des dining-cars réhabilite celle de nos wagons-restaurants, trop injustement décriée.

La carte exigüe est d'une monotonie peu faite pour réveiller les estomacs alanguis. Elle débute toujours par du melon et des fruits crus, se continue par des œufs, des viandes rôties, des potatoes, et se termine par quelques vagues marmelades.

Encore si on pouvait manger chaque plat l'un après l'autre ? Mais non ! Le domestique nègre ne manque jamais de vous apporter un grand plateau où repose votre déjeuner tout entier, et vous vous trouvez en face d'une mixture sans nom, qui entasse sur votre assiette des débris entrelacés d'œufs sur le plat, de viandes rôties, de légumes hétéroclites, tandis que monte à vos narines le fumet douceâtre du pâle, tiédasse et éternel café au lait !

Hélas ! il y a pis. Sur les petites lignes où manque le dining-car, le nègre du Pulmann, son ménage fini, se transforme en cuisinier et vous fricotte, dans une armoire, sur un réchaud, une vague cuisine dont le souvenir seul révolte encore mon estomac.

Aux buffets des stations toutefois, le voyageur trouve d'agréables compensations ; et je garde un charmant souvenir de la cuisine californienne : de ses faisans dodus, et surtout de ses saumons à la chair rouge et presque sanglante, si succulents et si fins.

Mais là encore le café au lait règne trop en maître sur les tables où ne se trouvent, ni une carafe, ni même..... un verre. Quelle désolation !

En résumé, vous le voyez, je manque d'enthousiasme pour la nourriture américaine et m'explique parfaitement les ponts d'or que font les riches Yankees à nos modernes Vatel pour les décider à s'expatrier, et à porter au-delà de l'Océan les secrets complexes de cet art délicat et raffiné qui s'appelle : « La cuisine française. »

FÉLIX DECORI.



ALIMENT DES ENFANTS



CHIFFONS

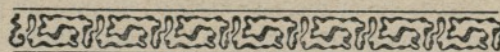
Ce qui caractérisera les manteaux cet hiver, c'est l'ampleur : qu'ils soient longs, demi-longs ou courts, leur aspect doit avant tout donner une impression de largeur, de flottant, très marquée. Et il n'est point toujours facile d'obtenir d'ouvrières habituées à des lignes connues cette absence absolue de cintrure, tout ce qui rapproche le vêtement à la taille étant, pour le moment, absolument démodé ; exception est faite bien entendu pour les jaquettes, les redingotes, les boléros. Nous parlons ici du manteau : manteau de visites, manteau du soir, manteau de voiture, manteau de voyage même ; ce terme de manteau, qui, selon le bon vieux dictionnaire signifie un « vêtement ample et sans manches qui se met par dessus l'habit et prend ordinairement depuis les épaules jusqu'au dessous du genou », ce terme-là comprend en somme tout ce qui n'est ni jaquette, ni blouson, ni redingote ajustée..... Et, à part le petit paletot vague tout écourté, on peut dire des manteaux nouveaux que nous présentent les bonnes maisons de couture, qu'ils se rapprochent beaucoup du type décrit par le vieux dictionnaire. Sans manches, pas toujours, il est vrai ; mais ces manches, pour beaucoup, sont combinées de façon à rester facultatives, ainsi que les manches d'un dolman ; elles peuvent être enfilées ou laissées flottantes, telles qu'à ce modèle entrevu dernièrement, et qui n'était autre qu'une réminiscence de la « visite », une forme de vêtement qui fut très en faveur, voici tantôt vingt-cinq ans.

Votre mère vous dira, Madame, que la « visite » avait le grand inconvénient, par la disposition de ses manches emboîtées dans un dos très cintré, d'obliger les bras à des mouvements fort restreints : il ne fallait pas songer à rajuster son chapeau, ou même à atteindre une sonnette un peu haut placée quand on avait

endossé sa « visite », sans risquer des craquements inquiétants. La forme nouvelle est autrement commode, et même, avouons-le, jolie, puisque nos yeux sont faits à ces silhouettes drapées, à ces plis dont l'effet bien compris peut être vraiment artistique. Imaginez donc une sorte de pèlerine assez ample pour que, au milieu du dos, se forment à la naissance des épaules plusieurs plis ou godets ; — au fond, le principe de coupe des anciens collets ; — sur les côtés, à hauteur de l'avant-bras, la pèlerine est fendue, et à cette ouverture sont rapportés des bouts de manches larges et plates comme des manches de religieuse, et dans lesquelles à volonté on passe les bras, ou qu'on laisse tomber sur le vêtement sans que la chose semble bizarre : tout l'ensemble étant souple, vague, drapant, au point que ces bouts de manches s'y confondent comme une garniture quelconque. Voilà pour le type du manteau véritable, enveloppant, long, car il dépasse les genoux ; mais peut encore être classé sous cette même appellation de manteau, au sens du mot pris de la façon dont l'entendent les couturières, le gentil petit vêtement que voici. Un caraco en velours noir, descendant à 10 centimètres, pas plus, au dessous de la taille ; aucun pli, aucun godet dans le dos. Celui-ci est taillé de façon à tomber tout droit : une couture au milieu, des coutures de côté ; mais ces coutures sont ici un prétexte à ornementation — toutes brodées au plumetis — car en aucune façon on ne doit les employer à cintrer le paletot ; et même il faut accentuer l'allure caraco évasé du vêtement, car si la moindre velléité de cintrure pouvait être devinée, ce serait, paraît-il, détruire tout le chic de l'objet..... Je vous dis ce que j'ai surpris entre une « première » et l'essayeuse. — Sur les épaules, un immense col carré tombe comme une pèlerine, pareillement brodé au plumetis, et agrémenté de motifs de passementeries pendeloquées ; devant, des brandebourgs, des pendeloques.

Et maintenant, si vous voulez un vêtement pratique et courant, c'est toujours à la jaquette de fourrure qu'il vous faut recourir.....

A. DE BOURGEOISIE.



LE CHEZ SOI

Donner est une science... Cette science s'acquiert, mais elle est aussi un don naturel qui prend sa source dans le cœur et dans le tact. Il faut s'appliquer à donner ce qui peut plaire en cherchant à combler un désir. Par d'adroites questions on y parviendra facilement. Or, souvenez-vous bien, Mesdames, qu'un cadeau qui répond à un souhait, fût-il d'un prix infime, centuple de valeur. Nous ne saurions trop nous en persuader, à ce moment délicieux et redoutable du premier janvier qui approche, et où nous allons nous livrer à la recherche souvent si difficile des étrennes à offrir.

N'attendons pas pour cela au dernier moment, ce serait nous réserver des complications de tout genre, des déceptions, des mécomptes et des retards. Déjà les commandes affluent chez M. L. Robert, le grand fabricant de dentelles et de tulle brodé, pailleté ; il a créé de si adorables toilettes pour cette saison !... C'est un vaste champ de trouvailles délicieuses.

Mais ne laissez pas enlever les plus jolis, les plus avantageux modèles. Le choix est énorme il est vrai, de 30 à 280 francs, mais cependant le nombre en est limité. Quelque vastes que soient les approvisionnements de M. Robert, chaque jour il lui arrive une telle quantité de lettres de demande, que les rayons se vident, 5, rue Mulet, à Lyon. Or, prenons nos précautions à temps car, faute de trouver en cette fabrique ce que nous voulons, nous paierions le double dans les magasins de détail. Là encore nous trouverons un petit cadeau utile du prix d'un sac de bonbons, et mille fois préférable, qui sera bien accueilli entre amies : ce sont de ravissantes voilettes, de toute première qualité, expédiées franco contre mandat de 6 fr. 40 la douzaine ! Vous pouvez les choisir sur échantillons, une planche de gravures vous permettra de juger de la beauté des robes de dentelle. Hâtez-vous de demander l'un et l'autre. Les robes mi-confectionnées sont livrées en carton.

.....
Du vapoureux passons au douillet. Si la personne que vous désirez gâter possède déjà la robe légère qui peut se porter au bal, pour les diners et les réceptions de toutes sortes, elle n'aura jamais trop de fourrures ; d'autant plus que la mode change et qu'on est heureuse de pouvoir varier cette seyante parure : un jour on mettra du vison, une autre fois de l'astrakan, de la loutre, du petit gris, etc...

Les fourrures sont un capital qui s'emmagasine dans une armoire comme les bijoux, et que l'on porte tour à tour, les harmonisant avec la toilette du moment. L'essentiel est de saisir l'occasion qui permet d'acquérir d'une façon avantageuse la pelleterie convoitée. Elle se présente justement chez Isidore, l'émérite fourreur de la rue Bleue, n° 27 (angle de la rue Lafayette), qui avait fait cet été de si importantes commandes dans les pays froids, qu'il lui en



arrive encore. Comme la saison s'avance, il ne veut pas se trouver à découvert d'aussi grosses sommes et afin de rentrer dans ses fonds, il cède presque sans bénéfice les splendides fourrures qu'il reçoit. Chez lui vous trouverez un grand choix de cravates, d'étoiles, d'écharpes, en vison du Canada, en loutre véritable de l'Alaska, et quantité d'autres belles choses, avec rabais de 50 o/o sur les fourrures chères, et 30 o/o sur l'astrakan.

En femmes sérieuses, en maîtresses de maison entendues, ne songeons pas qu'aux cadeaux de luxe. L'utile doit passer avant le frivole quand l'intimité le permet. Croyez-vous par exemple, qu'un petit sac de café exquis serait moins apprécié qu'un bibelot quelconque ; pensez vous qu'un kilo de moka savoureux serait moins goûté qu'un sac de marrons glacés ou de chocolat?... Je ne le crois pas. D'autant plus que la valeur en serait supérieure. Le vrai fin moka vaut 8 francs le kilo ; le café de marque au moins 7 francs dans les maisons spéciales. Or, par nos excellentes relations avec l'importateur bien connu, M. Colson, 21, rue Saint-Denis, nous pouvons vous faire obtenir le prix de gros sur toutes les marchandises vendues en cette importante maison. C'est-à-dire que vous paierez d'excellents cafés verts 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre ; les cafés grillés 2 fr. 20 et 2 fr. 80. Le service vous en sera fait cha-

que semaine sans augmentation de prix, et ne fût-ce que par livre ou par kilo, si vous habitez Paris. L'expédition sera faite franco par ballotins de 3, 5 et 10 kilos si vous êtes en province.

Ce sont des conditions exceptionnelles, comme vous en pouvez juger. D'autant plus que cette maison de confiance apporte un soin extrême au triage des grains. S'il m'était possible de vous raconter ici la façon dont se récolte le café, vous comprendriez toute l'importance de ce point capital. La cueillette des cafés destinés à la maison Colson se fait à la main, *grain par grain*, pour qu'il soit bien récolté à maturité. Tandis que les cafés communs vendus bon marché tombent d'eux-mêmes sur le sol où ils prennent goût de terre, et sont ramassés en masse, sans précautions ; mais l'économie de main-d'œuvre est énorme... et la qualité bien inférieure naturellement.

Les cafés Colson, au contraire, véritable necfar, sont le complément indiqué de tout repas raffiné. Ce régal vous vaudra Mesdames, de la part de vos convives les plus aimables compliments.

Il n'est encore rien de tel que de voir les choses pour se rendre compte exactement de leurs avantages ; parfois les copies sont imparfaites et rendent mal la séduction de l'original. Le postiche que nous donnions dernièrement de chez Desfossé était de ces derniers ; épais, mal venu, il ne ressemblait en rien à ces adorables et légères frisures qui ont fait la vogue de ce coiffeur, si véritablement artiste. Celui

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.**

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

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

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

d'aujourd'hui vous donnera, j'en suis sûre, meilleure idée de *ce talent unique* qui lui fait adapter ses postiches avec tant d'art, qu'on n'imaginerait jamais que cette gracieuse parure est factice.

Or, n'ayez ni hésitation, ni scrupule à mettre ce « front ondulé » si vaporeux, si seyant ; ces frisettes friponnes si coquettes ; ces belles torsades si souples, et surtout ne conservez pas ces vieilles idées d'antan : que les femmes âgées seules se rapportent des cheveux. Avec les modes actuelles au contraire, ce sont les plus jeunes et élégantes femmes qui adoptent cet intelligent mode de coiffure, parce qu'il présente les plus sérieux avantages : On est sûre par



Bandeau de front

ce moyen d'être constamment bien peignée malgré les courses rapides en voiture, à pied et par tous les temps, l'humidité et la pluie étant sans action sur les ondulations et les frisures naturelles, garanties

par Desfossé (21, rue Lavoisier) ; celles-ci permettent de laisser au repos les pauvres cheveux qui, n'étant plus comme autrefois brûlés, cassés, usés, contortionnés par le fer, repoussent abondamment.

Les rôles sont renversés : alors que nos mères étaient chauves à quarante ans et portaient perruque, nous aurons à l'âge mûr de beaux cheveux vigoureux et soyeux qui seront un des charmes de notre automne.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

M^{lle} L. de G. — Au lieu d'offrir des choses banales, faites donc de jolis chemins de table, des nappes, dessous de carafe, ce sera peu coûteux en faisant venir des *dentelles vraies* : guipure, Cluny, dentelle d'art, du pays où elles se fabriquent. M^{me} Privat, 42, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), vous enverra sur demande des échantillons de dentelles et entre-deux, pour linge de table, de maison, lingerie fine et guipures de soie noire pour costumes. Il y a des encadrements de mouchoir, des empiècements de chemise charmants, et si peu chers ! Voilà des étrennes qui feront plaisir ; et les services de table avec dentelle et entre-deux... quel beau cadeau !...

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



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

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

58, Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

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

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