

**GOUTTE, GRAVELLE
RHUMATISMES**
 SONT COMBATTUS avec SUCCÈS par les
SELS DE LITHINE EFFERVESCENTS
LE PERDRIEL
 Carbonate, Benzoate, Salicylate, Citrate, Glycérophosphate, Bromhydrate

Supérieurs à tous les autres dissolvants de l'acide urique par leur action curative sur la diathèse arthritique même. L'acide carbonique naissant qui s'en dégage assure l'efficacité de la Lithine.

UN BOUCHON-MESURE représente 15 centigr. de SEL ACTIF.

SPÉCIFIEZ et EXIGEZ le nom LE PERDRIEL
 pour éviter la substitution de similaires inactifs, impurs ou mal dosés.

ALB. LE PERDRIEL, 11, Rue Milton, PARIS, et toutes Pharmacies.



AH! SI VOUS AVIEZ
 TOUJOURS EMPLOYÉ L'
EAU DE QUININE
ED. PINAUD
 18 Place Vendôme
 PARIS



Les **PLAQUES** et Papiers **JOUGLA** sont les Meilleurs.

1



DIX-HUITIÈME ANNÉE

N° 1 — Samedi 1^{er} Janvier 1910

LE POT-AU-FEU paraît
 les 1^{er} et 3^e Samedis de chaque mois

LE

POT-AU-FEU

14, Rue Duphot, Paris (1^{er} Arr^t)

TÉLÉPHONE : 240-87
 ADR. TÉLÉGR. : POTOF-PARIS



HUITRES

Téléphone 240.53 - 240.54

Maison PRUNIER

9, Rue DUPHOT (Madeleine)
PARIS

PRIX-COURANT

du 1^{er} au 31 Janvier 1910

POISSONS et CRUSTACÉS

Sole	5.50	le kg
Turbot ou Barbue	5. »	
Bar	5. »	
Truites	8. »	
Homard	5.50	
Langouste	6. »	
Crevette bouquet	12 à 14 ^f	
Crabes tourteaux	1.50	pièce
Coquilles St-Jacques vivantes	0.25	pièce
Ecrevisses	0.40, 0.50, 0.60	pièce
Kippers	0.30	pièce
Filets de Haddocks	3. »	le kg

PLATS SPÉCIAUX

Escargots de Bourgogne	0.80	la douz.
Anguille aux verts	1.50	la port.
Coquille St-Jacques	0.75	pièce
Tourteau à la Mexicaine	1. »	
Bouillabaisse	2. »	par port.
Filets sole Prunier	2. »	
Timbales aux huîtres p ^r personne	2. »	
Clam Chowder	2. »	
Potage aux huîtres	3. »	
Homard Grillé (500 gr.)	3. »	
» Newburg »	3. »	
» Américaine »	3. »	

COQUILLAGES et HUITRES

la douz.		le cent
1. » Palourdes	7. »	
1. » Little neck clams	7. »	
1.25 Praires	8. »	
0.80 Portugaises de claires	6. »	
1. » Armoricaines petites	7.50	
1.25 — moyennes	9.50	
1.50 — res choix	11. »	
1.75 — supérieures	13. »	
2. » Cancales	14. »	
2.50 — extra	18. »	
2.50 Ostendes	18. »	
3. » — Victoria	22. »	
2. » Marennes blanches ou vertes	14. »	
2.50 — supérieures	18. »	
3. » — extra	22. »	
2.75 Belon choix extra	20. »	
3. » Natives anglaises	22. »	
2.50 Blue points	18. »	
4. » Zélandes imperiales	30. »	
3.50 Burnham	25. »	
5. » Côtes rouges	35. »	
4. » Colchester	30. »	

LIVRAISON DANS PARIS

Expéditions en Province et Étranger franco d'emballage à partir de 3 douzaines

Téléphone 240.53

Téléphone 240.54

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE : Prunuitre, Paris

LE POT-AU-FEU

1

CRÉATION SPÉCIALE

" A la Marquise de Sévigné "

dédiée aux Abonnées du Pot-au-Feu pour faire connaître et apprécier le

CHOCOLAT DE ROYAT GRANULE



C'est une marmite " POT-AU-FEU " en faïence d'Auvergne, décorée scène auvergnate peinte à la main, coloris nouveau dans décor fleurs; garnie de " CHOCOLAT GRANULÉ ", qui fond instantanément dans le lait bouillant — 4 modèles.

N° 2 contenant	240 gr.,	prix	6 fr. 50
N° 3 —	400 gr.,	—	8 fr. 50
N° 4 —	650 gr.,	—	12 fr. »
N° 5 —	1.030 gr.,	—	15 fr. »

Envois franco, 1 fr. en sus pour emballage.

Ces marmites Pot-au-Feu sont collectionnées comme **ORIGINALES TASSES A CHOCOLAT**

Commandes à **M. A. ROUZAUD, Chocolaterie Royat (P.-de-D.)**

TABLES du POT-AU-FEU

Décennale et Quinquennale

Pour que nos abonnés qui possèdent les collections du journal puissent facilement y retrouver les recettes qu'ils veulent exécuter, nous avons déjà, on le sait, établi une première TABLE DÉCENNALE embrassant les années 1893 à 1902.

Nous avons, ces derniers jours, annoncé une nouvelle Table, celle-ci QUINQUENNALE, comprenant les recettes publiées pendant les années 1903-1907.

L'une et l'autre de ces tables sont divisées en deux parties : Table alphabétique des recettes d'abord, suivie d'une seconde liste de ces recettes par catégories, autrement dit Table analytique.

Les prix de ces tables sont les suivants :
Table décennale (1893-1902) : 2 fr.
Table quinquennale (1903-1907) : 1 fr. 50.



Bridge



AUX DAMES désireuses d'apprendre le **BRIDGE**, il suffira de s'inspirer des démonstrations très simples et très claires du traité de ce jeu, composé à leur intention par M^e GERVASY, et édité par le *Pot-au-Feu*.

" **Initiation au Bridge** ", petit vol. de 72 pages, sur papier vergé, relié. — En vente au *Pot-au-Feu*, 14, rue Duphot : 2 fr. 50 (franco 2 fr. 75).

GRANT SUPERIEUR

REUSSITE DE TOUS LES METS

HYGIENE

ECONOMIE

ACIERS JAPY FRÈRES & C^{IE}

Employez Nos Aciers et vous jugerez vous même la valeur de ces objets, ce sont des articles de cuisine parfaits à employer de préférence à tout autre.

C^{ie} Coloniale

CHOCOLATS & THÉ

DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

ENTREPOT GÉNÉRAL

Paris, avenue de l'Opéra, 19

DANS TOUTES LES VILLES

CHEZ LES PRINCIPAUX COMMERÇANTS

Les Excellents Thés de Ceylan

MARAVILLA

vendus au PALAIS de CEYLAN

à l'Exposition Universelle de 1900

MUNO-COOTY

INDO-CEYLAN

se trouvent dans toutes les bonnes Maisons d'Épicerie

Maison de Vente : 14, rue de Rome, Paris

TÉLÉPHONE 239.40

CONSERVATION et BLANCHEUR des DENTS

POUDRE DENTIFRICE CHARLARD

Boîte : 2^{fr} 50 franco. — Pharmacie, 12, B^{te} Bonne-Nouvelle, Paris.

LA BROSSERIE MODÈLE

Maison ROUY

est transférée **11, rue la Boétie**

près St-Augustin — ci-devant : 60, boulevard Haussmann

BROSSES ET OBJETS DE TOILETTE

Parfumerie à Prix réduits

CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE — Téléphone 297-51

TÉLÉPH : 240-87



Le POT-au-FEU

Journal de Cuisine pratique, et d'Économie domestique

PARAISANT LE 1^{er} & LE 3^e SAMEDI DU MOIS

À PARIS, 14 Rue Duphot, (1^{er} Arr^{dt})

Adresse Télégraphique : POTOFF-PARIS

ABONNEMENTS Paris & Départements 6^{fr} par An Colonies & Étranger 7^{fr} par An



SOMMAIRE

Recettes : Riz à la Cora. — Poulet Sauté Chasseur. — Bouchées à la Mogador.

Janvier gastronomique (première quinzaine).



COLLECTIONS ET RELIURES

Les années 1893, 1894, 1895 et 1896 sont épuisées.

Les autres années sont réservées aux abonnés exclusivement. Chaque année est vendue en livraisons non brochées :

6 francs, Paris et province.
7 francs; étranger.

RELIURES

2 francs, prises au bureau.
2 fr. 50, franco Paris et province.
Table décennale, 1893-1902 : 2 fr.
Table quinquennale 1903-1907 : 1 fr. 50

NOTA. — Il n'est pas délivré de numéros séparés des collections du journal, vendues par années complètes.

ANCIENNE LIBRAIRIE E. FLAMMARION & A. VAILLANT

ERNEST MARTIN Succ.

3, Faubourg-Saint-Honoré, 3

Téléphone 223-38

Ouvrages de Luxe, Reliure, Livres Classiques

LITTÉRATURE, DROIT ET JURISPRUDENCE, HISTOIRE, MÉMOIRES, VOYAGES, MUSIQUE, BEAUX-ARTS, MÉDECINE, PHILOSOPHIE

BEAUX OUVRAGES POUR CADEAUX ET ÉTRENNES

La Maison se charge de fournir les ouvrages de tous les Éditeurs avec de très importantes réductions

RAPIDITÉ — ÉCONOMIE — QUALITÉ

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

POTAGE GRAS TOUT PRÉPARÉ

S'obtient en 6 minutes d'ébullition dans l'eau

Dépôt central : **BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris**

Et dans toutes les bonnes Maisons d'Épicerie et Comestibles

NOTA. — Le paquet de 10 cartouches (1 fr. 90) et la boîte de 12 potages (2 fr.) peuvent seuls être adressés par la poste (ajouter 0 fr. 30 pour le port de chaque). — La boîte de 25 potages (4 fr.) ne peut s'envoyer que par colis postal (ajouter le prix du colis postal).

Remise de 10 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du Pot-au-Feu

LIVRAISON FRANCO DANS PARIS

Fabrique de **BOUGIES de LUXE**
CARRIÈRE FRÈRES, à Bourg-la-Reine (Seine)



VEILLEUSE CARRIÈRE

Brûlant 6, 8 et 10 heures, sans eau ni huile

DÉPÔTS A PARIS : 22, rue Saint-Sulpice et rue de l'Arbre-Sec. 54

**GALA
PETER**

LE PREMIER DE TOUS LES
CHOCOLATS AU LAIT



Notice. — En rappelant le numéro 23 demander à la maison PETER et KOHLER, 35, Boulevard des Capucines, PARIS, l'étui-échantillon qui sera envoyé gratuitement et franco.

PATE ÉPILATOIRE DUSSE

Employée une ou deux fois par mois, elle détruit les poils follets disgracieux sur le visage des Dames, sans aucun inconvénient pour la peau, même la plus délicate. Sécurité, Efficacité garanties. — 50 Ans de Succès. — (Pour la barbe, 20 fr. ; 1/2 boîte, spéciale pour la moustache, 10 fr. franco mandat.) — Pour les bras, employer le **PILIVORE** — DUSSE, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.



**LE CHERRY-BRANDY
ROCHER Frères**
SE BOIT DANS LE MONDE ENTIER

MAILLE MOUTARDE — VINAIGRE
Conserves au Vinaigre
Maison fondée en 1747 ANCHOIS A L'HUILE
Dans toutes les Epiceries et Maisons de Comestibles

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

Crème de Blé vert
Knorr
donne
potages veloutés
appréciés des gourmets



RIZ A LA CORA

ENTREMETS FROID

C'est une bordure de riz vanillé, mélangé de crème fouettée qui ajoute beaucoup à sa délicatesse. Dans le centre, une compote de bananes crues liée à l'abricot. L'ensemble fournit un entremets très apprécié, souvent même préféré à une glace.

L'apprêt n'a rien de difficile ni même de compliqué : beaucoup de soins dans les détails, pour lesquels nous donnons de minutieuses indications. Tout se prépare fort à l'avance, ce qui est toujours une grande commodité, les jours surtout où l'on a d'autres préparatifs. La bordure de riz, doit être terminée 3 heures à l'avance, mais rien ne s'oppose, au contraire, à ce qu'elle soit faite bien plus tôt, étant tenue au frais.

Un des grands avantages de ces entremets est de pouvoir les préparer sans glace. Mais il faut s'efforcer de les servir *aussi froids que possible*, cependant, et en cette saison c'est facile.

La bordure de riz et la compote préparées séparément ne sont réunies que juste au moment de servir.

Ajoutons enfin que *cette bordure de riz peut être présentée avec une autre garniture que celle des bananes* ; une compote d'ananas y fait très bien aussi, par exemple.

Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :

150 grammes de riz Caroline, de la meilleure qualité ;

7 décilitres et demi de très bon lait ;
75 grammes de sucre en morceaux,
100 grammes de sucre en poudre ;
1 décilitre et demi de crème épaisse et bien fraîche, pour la fouetter ;
4 jaunes d'œufs ;
3 feuilles de gélatine ;
1 gousse de vanille.

POUR LA COMPOTE

6 ou 8 bananes, selon grosseur ;
2 décilitres d'eau ;
150 grammes de sucre en morceaux
1 verre à liqueur de très bon rhum ;
5 bonnes cuillerées de marmelade d'abricot.

Temps nécessaire : Une grande heure pour la préparation du riz, et presque 3 heures pour faire prendre la bordure. Si l'on dispose de glace, 2 heures suffisent.

RÉSUMÉ

Blanchir le riz. Infuser la vanille dans le lait. Cuire le riz avec vanille, sucre. Préparer la crème anglaise ; la laisser refroidir.

Huiler le moule ; fouetter la crème crue. Mélanger la crème anglaise, la crème fouettée. Remplir le moule. Tenir au frais.

Au moment de servir, démouler. Verser dans le milieu la compote de bananes.

La bordure de riz

Il faut plus d'une heure et demie pour sa préparation et presque trois heures pour qu'elle ait le temps de se bien raffermir. On doit donc la commencer avant la compote de bananes.

Le riz

Il est indispensable, fondamental, de prendre de beau riz Caroline de la meil-

leure qualité, parce que c'est le seul qui gonfle à la cuisson, sans se briser, en conservant ses grains bien détachés. Il ne faut donc pas, la différence sur les prix des qualités inférieures n'étant que de quelques sous, vouloir faire ici une économie qui serait absolument préjudiciable à la réussite du plat.

Mettez le riz dans une casserole, — de préférence en cuivre étamé, épaisse, qui servira ensuite pour la cuisson avec le lait, — de la contenance d'un bon litre et demi. Versez-y assez d'eau froide pour qu'il en soit bien couvert. Posez sur feu modéré pour que l'eau ne bouille pas trop vite. Laissez bouillir 5 minutes. Ce qui s'appelle « blanchir » le riz.

Versez ensuite le riz dans une passoire. Faites couler de l'eau froide dessus, jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi. C'est ce qu'on appelle « rafraîchir » le riz. Egouttez-le à fond; et même, pour que cet égouttage soit plus complet, étalez le riz sur un torchon qui achève d'absorber l'eau qui reste toujours au fond de la passoire.

Le lait vanillé

Pendant que le riz blanchit et s'égoutte, faites bouillir le lait dont vous mesurez largement la quantité, de façon à en avoir bien la proportion indiquée quand il aura bouilli. C'est-à-dire en comptant qu'il s'en évapore toujours un peu durant qu'il chauffe.

Dès que le lait a monté, jetez tout de suite dedans la vanille. Couvrez et retirez aussitôt du feu.

Laissez ainsi infuser pendant un bon quart d'heure.

La cuisson du riz

Remettez le riz dans la casserole où il avait blanchi. Ajoutez-y 75 grammes de sucre en morceaux; 5 décilitres et demi

seulement du lait vanillé; une pincée de sel.

Faites prendre l'ébullition. Dès qu'elle est prise, ajoutez le beurre; *couvrez la casserole*, que vous mettez à l'entrée du four pour que l'ébullition se continue *extrêmement douce*, à peine perceptible: *rien qu'un petit frémissement*. De cette façon, le liquide pénètre bien mieux le riz qui, progressivement, absorbe tout le lait en gonflant à mesure. Une plus forte ébullition, non seulement ne cuirait pas plus vite le riz, mais encore elle aurait pour fâcheux effet de réduire tout le lait avant que le riz ne fût à point, ce qui obligerait à en remettre. Et tout cela dérange la régularité d'une bonne cuisson.

Si vous ne disposez pas du four, vous pouvez placer la casserole sur feu doux et couvrir le couvercle avec des cendres rouges. Le riz cuit au four, ou feu dessous et dessus, est bien meilleur, parce qu'il gonfle et absorbe mieux le liquide. Et les quantités de lait sont combinées pour cette cuisson. Si le four vous semble un peu chaud, vous pouvez placer la casserole sur une plaque froide, qui l'isole du bas et tenir la porte du four ouverte, pour diminuer la chaleur d'en haut.

Recommandation expresse: de l'instant où l'ébullition a pris, ne touchez plus au riz. Vous le feriez attacher. Vous pouvez, cela se comprend, déplacer la casserole; mais il ne faut jamais toucher le riz avec une cuiller ou une fourchette.

Comptez pour la cuisson du riz, de 35 à 40 minutes environ. Mais ce n'est pas seulement sur le temps qu'il faut vous guider. C'est, avant tout, l'état du riz qui doit vous renseigner. Il est au point voulu quand, lorsqu'on le presse entre les doigts, il s'écrase complètement, sans laisser un grumeau ferme.

Tous les grains gonflés, intacts, doivent être comme à sec. En penchant bien la casserole, peut-être y trouve-t-on quelques gouttes de lait non absorbées.

Pendant la cuisson du riz, vous préparez.

La crème anglaise

Dans une petite casserole, mettez les 100 grammes de sucre en poudre avec les 4 jaunes d'œufs. Travaillez le tout avec une cuiller de bois jusqu'à ce que ce mélange devienne comme une sorte de mayonnaise, et que la teinte jaune des œufs ait légèrement pâli.

Ajoutez le lait qui vous reste, en délayant petit à petit, soit 2 *décilitres bien complets*, et que vous avez tenu au chaud.

Posez maintenant la casserole sur feu *très doux*, et ne cessez pas de tourner jusqu'au moment où la crème devient assez liée pour s'attacher au dos de la cuiller de bois comme une espèce de vernis, de ripolin si vous voulez.

Il faut, étant données la si petite quantité de crème, et la forte proportion d'œuf, beaucoup de précautions pour que cette crème ne vienne à bouillir, ce qui ferait cailler l'œuf. Donc, feu très doux, travail incessant de la cuiller qui doit toujours frotter le fond et l'angle de la casserole. On évite une surprise et un désastre, — et nous recommandons ce procédé aux *débutantes*, — en ajoutant au sucre en poudre travaillé avec les jaunes d'œufs, une petite *cuillerée à café de fécule* de riz ou autre. La fécule empêche les jaunes d'œuf de cailler dans le cas où l'ébullition, — ou même la trop forte chaleur — se produirait. Ce n'est pas du tout pour lier la crème qui n'en a pas besoin, mais uniquement pour protéger les jaunes d'œuf, et le pro-

cedé, qui est certain, n'a aucune action sur la saveur de la crème. Il est donc à conseiller.

Dès que la crème est prise, ajoutez-y la gélatine que vous aurez, quelques minutes auparavant, trempée dans un bol d'eau fraîche, pour la ramollir, puis épongée dans un torchon. Remuez bien avec la cuiller pour aider la gélatine à se dissoudre également.

Passez la crème à travers une mousseline. Laissez-la presque refroidir, mais ayez grand soin de la remuer assez souvent avec une cuiller que vous laissez dedans.

Faute de ce soin, la crème commencerait à figer en gros caillots que vous ne pourriez plus mélanger au riz sans la faire d'abord chauffer pour la remettre en état.

La crème fouettée

C'est de la crème épaisse, *bien fraîche* surtout, qu'il faut. Il est toujours préférable de fouetter la crème soi-même quoi qu'en disent les crémiers qui préfèrent souvent vous la donner toute fouettée, ce qui n'est pas du tout la même chose.

A la campagne, on prend la crème sur du lait de la veille, ou même, en hiver, de l'avant-veille. Dans les grandes villes, si vous avez un crémier consciencieux, il vous donnera la quantité indiquée de crème au point de consistance voulue pour être fouettée, c'est-à-dire épaisse, bien qu'encore coulante. S'il ne vous propose que de la crème pour thé, — qui est infiniment trop légère — demandez de la crème dite centrifuge que vous éclaircirez avec quelques cuillerées de bon lait non bouilli.

Ayez soin de la tenir absolument au frais, sur de la glace même s'il est possible, jusqu'au moment de la fouetter.

Versez-la dans un saladier bien froid. Avec un petit fouet en fil de fer étamé, commencez à la fouetter *tout doucement*, sans sortir le fouet à chaque fois : un petit clapotis régulier sur place. La crème doit doubler de volume. Par conséquent 1 décilitre 1/2 devra fournir 3 décilitres de crème fouettée. Cependant arrêtez-vous dès que vous voyez que les fils du fouet laissent leur trace dans la crème, surtout si c'est de la crème qui a plus de 24 heures, car vous risqueriez de la voir tourner en beurre.

Maintenant tout est prêt pour le mélange. A l'avance vous aurez préparé :

Le moule

Un moule en couronne, uni; soit moule à savarin, arrondi, soit moule à bordure. Sa contenance doit être d'un litre, et sa dimension de 18 à 20 centimètres dans son plus grand diamètre.

Avec un pinceau enduisez l'intérieur d'huile d'amandes douces, de préférence, qui ne laisse aucun goût.

Le mélange et le moulage

Le riz étant cuit au point que nous avons bien expliqué, versez-le dans une terrine. Avec une fourchette, remuez-le doucement pour bien en séparer les grains, sans les briser.

Ajoutez-y d'abord la crème anglaise qui ne doit plus être qu'à peine tiède, presque froide.

Puis, le tout n'étant plus que tiède, mélangez-y la crème fouettée, avec les mêmes précautions que s'il s'agissait de blancs d'œufs en neige. Ceci afin de conserver à la crème toute sa légèreté.

C'est-à-dire que vous posez la crème fouettée *sur* le riz. Puis, avec une large spatule, ou une carte de visite un peu ferme, vous fendez le tout jusqu'au fond, en partant du milieu. Et vous ra-

menez par dessus, en renversant la carte, ce qui était dessous. Continuez ce même mouvement, comme si vous coupiez les parts rapprochées d'une galette, en faisant doucement tourner au fur à mesure le saladier devant vous. Le mélange se fait ainsi bien mieux.

Avec une grande cuiller, prenez le mélange pour en remplir le moule jusqu'au bord. Frappez légèrement le moule sur la table pour le tassement, et mettez-le ensuite dans un endroit bien frais *pendant presque 3 heures*.

Si vous disposez de glace, 2 heures sont bien suffisantes. En ce cas, vous cassez la glace en très petits morceaux que vous mettez dans une terrine, et sur lesquels vous posez le moule, de façon que la glace pénètre aussi dans le vide du milieu.

Coupez un rond de papier du diamètre du moule; huilez-le, et posez-le du côté huilé sur le riz, en l'appuyant légèrement. Sur ce papier, placez quelques morceaux de glace de moyenne grosseur. Et veillez, bien entendu, à ce que la glace en fondant dans la terrine ne monte pas au-dessus du moule.

Pour servir

Renversez la couronne de riz sur un plat rond. Si le moule a été soigneusement huilé, ce démoulage s'accomplit sans efforts. Vous pouvez faire ce démoulage un peu à l'avance. *Mais ce n'est que juste au moment d'envoyer à table que vous versez la compote au milieu.*

La compote de bananes

Choisissez les bananes mûres juste à point, c'est-à-dire à écorce régulièrement jaune. Celles dont l'écorce est verdâtre ne sont pas mûres. Celles qui sont très tachetées de brun risquent d'être

trop avancées dans leur maturité; quelques légères taches sont sans inconvénient, et il est assez difficile de trouver des bananes à point qui ne soient un peu tachetées; mais c'est l'excès qu'il faut éviter, car ces taches étant un indice de maturité, on aurait, si cette maturité est trop prononcée l'inconvénient du fruit qui s'écrase, et la saveur n'est plus la même non plus. Ne recherchez pas les très grosses bananes, souvent cotonneuses. Des bananes moyennes, ou même petites, vous donneront une pulpe plus ferme et plus fine.

Le sirop

Avant d'éplucher les bananes, commencez par préparer le sirop qui doit être *absolument refroidi* au moment d'y mettre les fruits.

Dans une petite casserole, mettez l'eau, 2 décilitres, et le sucre en morceaux, 150 grammes. Laissez d'abord le sucre se dissoudre à froid.

Quand il est fondu, posez sur le feu, et à partir du moment où l'ébullition a pris, comptez 3 minutes de cuisson. Laissez-le refroidir ensuite.

Les bananes

Avec un couteau à lame argentée de préférence, coupez chaque extrémité des bananes. Enlevez ensuite l'écorce.

Coupez les bananes en petits tronçons ou tranches de 1 centimètre environ d'épaisseur.

Mettez-les dans un petit saladier et versez le sirop par dessus.

De temps à autre, secouez doucement le tout pour que les bananes s'imprègnent bien du sirop.

Laissez ainsi *au frais* jusqu'au moment du démoulage de la bordure de riz.

Avant de servir

Passez la marmelade d'abricots, au

tamis fin, en frottant avec pilon de bois, de façon à retenir sur la toile du tamis les peaux et filaments d'abricots. Grattez bien le dessous du tamis pour ne rien perdre de cette purée d'abricots.

Recueillez-la dans un grand bol. Ajoutez-y tout le sirop où ont macéré les bananes, que vous y faites doucement couler, en laissant les bananes dans le saladier.

Dans le bol au sirop abricoté, ajoutez le petit verre de rhum. Mélangez bien avec une cuiller d'argent.

Gardez à part bananes et sirop *bien au frais*.

Pour servir

Avec une fourchette, — afin de ne pas prendre en même temps le peu de sirop qui reste, — prenez les rondelles de bananes pour les déposer dans le milieu de la couronne.

Faites couler dans le bol de sirop abricoté, ce qui reste de sirop au fond du saladier. Mélangez. Versez-le sur les bananes, peu à peu, pour qu'il se tasse dans leurs intervalles, et évitez d'en laisser tomber sur la bordure de riz.

LA VIEILLE CATHERINE.



Pour avoir une belle chevelure, éviter sa chute, le premier soin à observer, c'est la propreté: les cheveux doivent être soigneusement brossés pour les débarrasser de la poussière. Des lavages fréquents, tous les huit jours en été et tous les quinze jours en hiver, doivent entretenir le cuir chevelu intact. L'eau étant nuisible en laissant de l'humidité, il est préférable d'employer l'*Antiseptique*, de Lenthéric (franco 4 fr. 85) qui a l'avantage de sécher en quelques minutes et de rendre les cheveux légers et bouffants (245, rue Saint-Honoré, Paris).

Poulet Sauté Chasseur

CETTE recette qui, depuis longtemps, nous était fréquemment réclamée, n'avait jamais été donnée depuis l'année de fondation du journal. Elle n'y figure que résumée d'une façon très rudimentaire et assez fantaisiste, sans les précisions de proportions, les détails d'exécution dont se louent si fort les abonnés du *Pot-au-Feu*.

Le Poulet sauté Chasseur est un de ces plats qu'on trouve toujours meilleurs au restaurant que chez soi, parce que dans les ménages on cherche souvent à supprimer quelque chose qui, justement, est caractéristique. Et parce que, souvent aussi, on découpe très mal le poulet à sauter; non seulement le coup d'œil n'est pas le même, mais un poulet taillé à coups de couperet ne saurait procurer le même résultat. Très souvent aussi, on confond le Poulet sauté Chasseur avec le Poulet sauté aux Champignons, et malgré que les principaux éléments du plat soient les mêmes, la différence est assez sensible, pour des gourmets surtout. La façon de cuire les champignons en les rissolant dans la graisse du sauté, et la condimentation d'échalote, de tomate, cognac, etc., toute spéciale du Poulet Chasseur, le différencie très nettement du Poulet aux Champignons, lequel n'est en somme qu'un poulet sauté auquel on ajoute des champignons cuits à part et entiers.

Dans les restaurants et les grandes cuisines où l'on a toujours des sauces de fonds prêtes, la préparation d'un Poulet Chasseur est des plus simples et des plus rapides. Nous suppléons donc

à ces sauces, dont on ne dispose pas dans les ménages, en donnant des indications qui permettront, à bien peu de chose près, d'atteindre le même résultat.

Proportions

Pour 6 personnes :

Un poulet dit « de grain » bien en chair, pesant, vidé, dans les 750 à 800 grammes ;

100 grammes de champignons bien frais ;

25 grammes d'échalote, (3 moyennes) ;

Un petit verre à liqueur de cognac, flambé à l'avance ;

1 décilitre de vin blanc ;

2 petits décilitres de jus de veau ou simplement de bouillon ;

Une cuillerée à café de farine ;

2 cuillerées rases de purée de tomate *concentrée*, bien rouge; (voir aux Observations).

Une cuillerée à café de cerfeuil et d'estragon hachés, (moitié de chaque) ;

Une pincée de persil haché grossièrement ;

50 grammes de beurre ;

2 cuillerées et demie d'huile ;

Sel et poivre ;

4 petites papillotes.

Temps nécessaire : le poulet étant vidé et découpé : 35 à 40 minutes.

Observations

1° La tomate, l'échalote, le cerfeuil et l'estragon représentent la condimentation spéciale de toute préparation dite « à la Chasseur ». On n'en peut donc rien supprimer.

2° Si on emploie de la purée de tomate ordinaire, la dose sera augmentée d'une cuillerée.

Dans la saison des tomates on emploiera quelques tomates fraîches, pelées,

pressées et hachées. En ce cas les proportions de la tomate s'établiraient ainsi : une cuillerée de purée et 2 tomates très rouges et bien mûres.

3° Les papillotes ne sont pas indispensables et il est tout à fait facultatif d'en mettre ou de n'en pas mettre. Du reste l'usage des accessoires qui ne sont que pour le coup d'œil s'abandonne de plus en plus. Ce que l'on cherche surtout maintenant, c'est la simplification des dressages, qui permet de servir les plats bien chauds, ce qui n'est pas toujours possible avec les dressages compliqués.

4° Le jus de veau indiqué, toujours bien préférable au bouillon, parce que le veau s'allie mieux avec toute préparation de poulet, est bien facile à préparer. Il suffit de quelques parures ou déchets maigres de veau qu'on fait doucement colorer dans un peu de graisse avec un peu d'oignon et de carotte coupés en morceaux. On mouille avec environ un demi-litre d'eau chaude et on laisse doucement cuire et réduire jusqu'à la quantité voulue. Bien dégraisser.

5° L'huile indiquée pour la cuisson est indispensable, parce que seule elle peut supporter la forte chaleur nécessaire sans brûler; le beurre non-épuré noircirait, graillonnerait et communiquerait un goût détestable à toute la préparation.

6° Rappelons que la caractéristique d'un bon poulet sauté, c'est un rissolage parfait des viandes, d'un doré assez foncé. Et que le poulet doit accomplir toute sa cuisson pendant l'opération du sauté. Au résumé le poulet cuit d'un bout à l'autre dans la graisse, à feu vif, sans aucun liquide. On le remet dans la sauce juste le temps de réchauffer les morceaux quelques minutes avant de servir : voilà

ce qu'on appelle un poulet sauté, quel qu'il soit.

RÉSUMÉ

Vider, flamber et découper le poulet.

Hacher persil, échalote, cerfeuil et estragon, les mettre sur une assiette en tas séparés, sauf le cerfeuil et l'estragon que l'on mélange pour les hacher.

Nettoyer, laver, éponger et émincer les champignons.

Sauter, c'est-à-dire cuire le poulet avec beurre et huile.

Retirer le poulet et préparer la garniture dans la casserole.

Remettre le poulet chauffer pendant quelques minutes dans cette garniture.

Dresser au moment de servir.

Préparation et découpage du poulet

Munissez-vous d'abord d'un bon couteau de cuisine; non pas du petit couteau à éplucher les légumes, mais d'un couteau dont la lame ait environ 25 centimètres de longueur. Avec un tel outil on travaille mieux et plus vite. Et placez le poulet sur une table solide pendant tout le découpage.

Après avoir enlevé les petites plumes attachées au poulet, fendez la peau du cou, de la tête jusqu'à la naissance du dos. Passez le doigt par cette fente pour enlever le boyau et la poche à nourriture. En même temps détachez dans l'intérieur les poumons et le foie qui sont rattachés aux côtés.

D'un coup de couteau, enlevez autour du croupion une petite épaisseur qui agrandit son ouverture. Ceci pour faciliter la sortie du gésier. Appuyez le pouce et les quatre doigts sur les flancs du poulet pour en faire sortir le gésier qui entraîne à sa suite le foie, etc.

Flambez le poulet, de préférence au-dessus d'alcool enflammé; ou sur une flamme de gaz brûlant haut et clair. Le papier a l'inconvénient non seulement de noircir, mais surtout de communi-

quer un goût de brûlé à la peau du poulet.

Tranchez le cou juste à la naissance. Coupez les pattes au-dessous de l'articulation. Supprimez les ailerons tout à côté de la deuxième jointure de l'aile.

Maintenant découpez le poulet, *tout comme s'il s'agissait d'une volaille rôtie*. C'est-à-dire que vous passez le couteau entre la cuisse et la carcasse et en le faisant pénétrer jusqu'à l'articulation. Renversez la cuisse en la tirant sur vous, de façon à la déjoindre. Finissez de la détacher avec le couteau et en prenant en même temps la chair qui la termine au bas de la carcasse.

Procédez de même pour l'autre cuisse. Puis posez-les sur la table avec le côté intérieur dessus. Avec le dos de la lame du couteau, donnez un coup sec sur l'os de cuisse (Voir le dessin*), tout près de la jointure du pilon, pour le casser; enlevez ce bout d'os en le tirant à vous et en prenant garde qu'il entraîne la chair avec lui. Dégagez l'extrémité de l'os du pilon en retroussant la chair. Vous obtenez ainsi, quand les chairs se sont gonflées à la cuisson, une sorte de petit jambon de poulet des plus appétissants.

Maintenant, toujours de la façon dont vous procéderiez pour une volaille rôtie, détachez les ailes en introduisant la lame du couteau dans la jointure qui les relie à la carcasse, et en traçant une incision sur l'estomac, de façon à emporter l'aile bien nette, recouverte de sa peau. Retroussiez également la chair autour de l'os pour en bien dégager l'extrémité; surtout si vous dressez avec les manchettes en papillotes.

L'estomac reste donc garni de ses deux

filets, qu'on appelle aussi « blancs », généralement. Laissez ces filets où blancs adhérents à l'estomac, et détachez l'estomac d'après la carcasse, soit en la renversant avec la main, soit d'un coup de couteau nettement appliqué.

Parez le morceau légèrement, en supprimant avec de bons ciseaux de cuisine les petites irrégularités des bords.

Partagez la carcasse sur le travers en deux morceaux et parez également les deux morceaux, le croupion et le rein.

Pour sauter le poulet

Avant de procéder à sa mise en marche vous pouvez hacher échalote, persil, etc., laver les champignons, Mais vous pouvez aussi très bien faire ces préparatifs tout en surveillant le poulet.

Prenez une casserole en cuivre étamé, à bords bas, dit « sautoir »; juste grande pour contenir les membres du poulet tous *les uns à côté des autres*. Mettez dedans 25 grammes de beurre et la moitié de l'huile. Chauffez sur un feu bien soutenu, quoique pas trop ardent.

Dès que cette graisse commence à dégager une légère fumée, rangez dedans les morceaux de poulet légèrement assaisonnés de sel et poivre, et le côté de la peau touchant le fond de la casserole. Il est bien compris que tous doivent être à côté les uns des autres, et pas trop serrés, de façon à permettre à la graisse chaude de circuler entre eux. Ne couvrez pas.

Au bout de 5 minutes, soulevez un des morceaux avec une fourchette, — sans le piquer, ce qui en ferait sortir le jus, — pour constater où en est le rissolage. Si, à ce moment, les morceaux sont bien dorés vous pouvez les retourner, — toujours sans les piquer — en commençant par les plus petits, parce

que ceux-là sont plus vite atteints et cuits. Laissez rissoler de l'autre côté.

Aussitôt que les ailes sont bien raidies et colorées des deux côtés, retirez-les sur un plat creux que vous couvrez tout de suite avec une assiette retournée.

Trois minutes après, vous pouvez retirer l'estomac, mais assurez-vous cependant si sa cuisson est à point.

Comme l'épaisseur de chair des cuisses est plus forte que celles des autres morceaux, leur cuisson est naturellement plus longue et *demande 7 à 8 minutes en plus*. Si vous disposez d'un four bien chaud, vous pouvez mettre la casserole au four pour terminer cette cuisson qui est à son point lorsque le jus qui s'échappe de l'intérieur des cuisses est *blanc* et non pas rosé.

Retirez alors, cuisses, morceaux de carcasse et mettez-les avec les ailes et l'estomac. Couvrez bien le plat avec une assiette retournée et tenez ces morceaux au chaud.

Observation : Comme on le voit, il ne s'agit pas seulement d'un rissolage extérieur et d'une cuisson superficielle des morceaux de poulet, mais bien d'une cuisson *complète* dans la graisse, ce qui est du reste la caractéristique de ce qu'on appelle un « Sauté ». Dès lors, la cuisson du poulet étant assurée, il n'est besoin de remettre les morceaux dans la sauce que pendant le temps nécessaire pour les réchauffer.

La garniture chasseur

Vous la préparez pendant que le poulet est en train de sauter.

Supprimez la partie sableuse des champignons. Lavez-les à l'eau fraîche. Ne les épilchez pas, et ne séparez pas la tête des tiges. Epongez-les sur un linge bien sec, avec le plus grand soin, car s'ils

gardaient si peu que ce soit d'humidité il serait impossible de les rissoler.

Coupez-les sur toute leur hauteur, (c'est-à-dire en prenant à la fois tête et tige), en lames minces et régulières, ce qui s'appelle « émincer ». Il est donc bien compris que ce n'est pas en quartiers, comme les ménagères ont l'habitude de faire. Pour obtenir ce résultat, il faut poser le champignon sur la table, et avec un couteau pas trop petit le tailler en lames.

Lorsque les morceaux de poulet sont retirés de la casserole, ajoutez le reste de l'huile, soit un peu plus d'une cuillerée, à la graisse dans laquelle ont cuit ces morceaux. Chauffez jusqu'à ce que cela fume légèrement. Mettez-y les champignons émincés et sautez-les à *feu vif* jusqu'à ce qu'ils soient un peu rissolés.

Ajoutez alors l'échalote hachée. Sautez les champignons encore quelques instants.

Après quoi fermez la casserole avec un couvercle et penchez-la pour retirer à peu près toute la graisse.

Saupoudrez les champignons avec la farine; mélangez-la bien et mettez la casserole au four pendant 2 ou 3 minutes pour cuire cette farine. (Ce que vous pouvez faire aussi bien sur le côté du feu).

Après cela, ajoutez : le cognac (flambé à l'avance); le vin blanc; le jus ou le bouillon; la purée de tomate (ou purée et tomate fraîche); une prise de poivre (pas de sel, le jus ou bouillon étant salé).

Faites prendre l'ébullition sur feu vif en remuant jusque-là avec la cuiller de bois.

Retirez ensuite la casserole sur le côté du feu; Couvrez et laissez *mijoter* doucement pendant 6 à 7 minutes.

Au bout de ce temps, remettez les mor-

* Page 10.

ceaux de poulet dans la casserole, en ayant soin de les enfoncer dans la garniture; sans oublier d'y ajouter le jus qu'ils ont laissé écouler dans le plat pendant leur attente.

Couvrez la casserole, laissez mijoter tout doucement encore pendant 5 à 6 minutes, c'est-à-dire juste le temps nécessaire pour bien réchauffer les morceaux sans qu'ils bouillent, ce qui durcirait les chairs.

Pour dresser le poulet

Quelques minutes avant de servir, dressez le poulet en procédant ainsi : Juste sur le centre du plat, (plat rond), bien chauffé, posez l'estomac. De chaque côté de celui-ci, les ailerons, pattes et morceaux de carcasse.

Sur les morceaux de carcasse, disposez les deux cuisses, en croisant légèrement le bout des pilons.

Sur les cuisses, placez les deux ailes, en sens inverse et en les croisant également.

Mettez le plat à l'entrée du four pendant que vous allez finir la sauce, en opérant ainsi :

Pour finir la sauce

Placez la casserole découverte en plein feu et faites bouillir vivement jusqu'à ce que la sauce soit réduite à un décilitre et demi environ.

Retirez la casserole tout à fait hors du feu. Ajoutez dans la sauce : le cerfeuil et l'estragon hachés; ce qui vous reste de beurre, (25 grammes), divisé en parcelles de la grosseur d'un haricot, pour qu'il fonde plus vite.

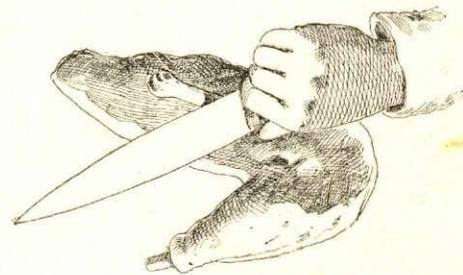
Prenez la casserole par le manche; remuez-la sur la plaque du fourneau en lui faisant faire un mouvement circulaire : cela pour provoquer la fonte

rapide du beurre et assurer son mélange dans la sauce.

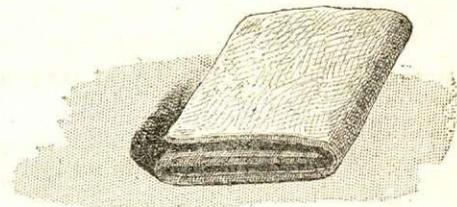
Goûtez pour l'assaisonnement; versez la sauce sur le poulet. Sur celui-ci, servez le persil haché.

Introduisez une petite papillote à chaque os d'aile et de pilon, si vous en mettez, et servez tout de suite.

PERRAUT JUNIOR.



Découpage du Poulet sauté Chasseur



Pâte feuilletée : le tourage



L'abondance des matières nous oblige aujourd'hui à supprimer les Menus.



ALIMENT DES ENFANTS



BOUCHÉES A LA MOGADOR



Autour de l'antique et classique Bouchée à la Reine, un grand nombre de variétés, créées par la nécessité de changer les menus, sont venues se grouper. Toutes se différencient les unes des autres par la forme et la composition de leur garniture; toutes, également, aboutissent au même point des services, et sont considérées comme hors-d'œuvre chaud, dans les menus de déjeuners; comme petite entrée, dans les menus de dîners.

La préparation des Bouchées, quelles qu'elles soient, n'est pas difficile, surtout pour les personnes déjà familiarisées avec le travail du feuilletage. Celles qui ne le sont pas auraient tort de se décourager si, dès la première fois qu'elles les exécutent, un succès complet ne répondait pas à leur espoir. Il faut toujours, en toutes choses, un peu d'expérience personnelle, et celle-là est vite acquise.

Ajoutons qu'on peut encore, à la ville, si l'on a un très bon pâtissier, lui commander les croûtes pour n'avoir qu'à préparer la garniture. Mais, d'après l'unanimité avec lequel la recette des croûtes pour Bouchées nous a été demandée, cet expédient ne sera pratiqué que par une très petite minorité.

Ici, le travail se divise en deux apprêts distincts: celui des croûtes des Bouchées, — qui reste immuablement le même — et celui de la garniture. Comme ces croûtes peuvent se faire à l'avance, c'est un avantage qui permet d'abord d'y apporter plus d'attention; et, d'un autre côté, c'est un souci de moins quand il

s'agit de s'occuper d'une infinité de détails dont aucun ne doit être oublié : cela surtout quand le menu est un peu compliqué.

Proportions

Pour 20 Bouchées :
250 grammes de farine;
8 grammes de sel;
1 décilitre et demi d'eau;
250 grammes de beurre;
1 œuf.

Temps nécessaire : Pour la préparation des Bouchées, compter 1 h. 1/2.

Le feuilletage

Le travail du feuilletage se divise en trois points principaux qui sont :

1° *La détrempe* : amalgame de la farine, de l'eau et du sel.

2° *Le tourage* : opération qui a pour but de mélanger le beurre dans la détrempe au moyen du rouleau.

3° *Le détail* : c'est-à-dire le découpage dans la pâte des objets, (bouchées ou gâteaux, etc.) auxquels elle est destinée. La cuisson de ces objets.

La détrempe

Passez la farine au tamis sur la table. Ecartez-la en couronne, de façon à bien découvrir le bois de la table au milieu de la couronne.

Dans la couronne, mettez le sel et l'eau. Du bout des doigts de la main droite, faites fondre le sel.

Puis, avec les doigts de la seule main droite, amenez peu à peu la farine dans le centre de la couronne pour l'y mélanger avec l'eau. Ce travail doit être progressif pour éviter les grumeaux, mais il n'en faut pas moins l'exécuter très rapidement.

Toute la farine étant délayée, pétrissez légèrement, et pendant une ou deux minutes au plus, la masse de pâte pour

la rendre plus lisse. Raclez la pâte qui s'est attachée aux doigts de la main droite et à la table et ramassez le tout en boule sans pétrir de nouveau. Posez la boule de pâte sur une assiette et laissez reposer pendant 20 à 25 minutes.

Observation. — Ce travail de la détrempe, avec les quantités de farine indiquées, ne doit guère prendre plus de 5 minutes, afin de ne pas échauffer la pâte, et surtout si la personne qui l'exécute n'a pas la main très fraîche.

Si délicatement que soit faite cette détrempe, simple mélange de farine et d'eau, elle prend toujours une élasticité qui ne permet pas de la travailler immédiatement, ou alors le travail est beaucoup plus difficile et le feuilletage est fait dans de mauvaises conditions. Donc, nécessité de laisser reposer la détrempe qui, pendant ce temps, se détend, perd son élasticité en un mot. Il faut qu'en appuyant le doigt dans la pâte, l'empreinte y reste marquée de façon durable,

Pour beurrer la détrempe

En n'importe quelle saison, la pâte de la détrempe et le beurre doivent être de consistance identique, afin de pouvoir s'unifier facilement.

Principalement en hiver, le beurre doit être bien manié dans un linge, de façon à le rendre souple et susceptible de bien se mélanger à la pâte pendant le tourage de celle-ci.

Dans l'été, le beurre pour feuilletage doit être tenu sur de la glace, ou tout au moins dans un endroit très frais, pour qu'il soit bien raffermi au moment de son emploi.

Il est facile de comprendre que si on cherche à mélanger du beurre ferme avec de la pâte molle, ce beurre s'échappera en trouant la pâte, mais ne s'y

mélanger pas. C'est la même chose en sens inverse, c'est-à-dire une pâte ferme et du beurre mou, d'où il glissera en coulant. Donc, conclusion bien simple sur ce point : Détrempe et beurre de même consistance.

Pendant son travail, le feuilletage doit être tenu au frais, (surtout dans l'été), mais il est préférable de ne pas le mettre directement sur la glace, même interceptée par un torchon.

La glace n'exerce aucune influence sur la pâte; mais, par contre, elle agit sur le beurre qu'elle durcit et celui-ci, sous la pesée du rouleau, se met en grumeaux qu'il est impossible de mélanger dans la pâte.

La pâte de la détrempe ayant donc reposé et perdu toute élasticité, raclez bien la table qui doit être absolument nette. Saupoudrez-la d'un nuage de farine. Placez la boule de pâte devant vous. Avec la paume de la main, aplatissez-la en rond, comme si c'était une galette, sur une épaisseur, *bien égale surtout*, de 2 à 3 centimètres.

Aplatissez le beurre, — bien manié à l'avance, — en galette plus petite posée sur la pâte, de façon que celle-ci déborde bien sous le beurre.

Enfermez le beurre dans la pâte en ramenant quatre extrémités de celle-ci sur le milieu, de manière à former un carré et à la façon d'une enveloppe de lettre. Les bords de pâte doivent juste se rejoindre pour se bien souder, mais ne pas se recouvrir. Vous pouvez, sur chaque repliage de pâte, donner un très léger coup de rouleau pour égaliser ce pliage.

Vous pouvez maintenant commencer le tourage tout de suite ou attendre encore 5 minutes pour laisser un peu reposer la pâte.

Le Tourage

Placez le carré de pâte devant vous. Avec le rouleau que vous manœuvrez en le poussant en avant bien régulièrement, étendez la pâte de façon à obtenir une bande bien droite, dans les 35 centimètres de longueur, sur une épaisseur de 1 centimètre et demi à 2 centimètres.

Il est fort important que l'épaisseur de la pâte soit partout la même, et c'est pourquoi le rouleau doit être manié bien également avec précaution aussi pour ne pas faire jaillir le beurre. Si cela se produisait, il faudrait fariner légèrement pâte et rouleau.

On doit toujours rouler sur le même sens pour chasser beurre et pâte en même temps, et ne jamais revenir à petits coups sur la partie où le rouleau a déjà passé. Il est donc très important d'avoir un bon point de départ : soit que plaçant le rouleau bien au milieu du carré de pâte, on roule en avant pour obtenir l'épaisseur voulue, et qu'ensuite on reprenne le rouleau pour le reposer là où l'on avait commencé; mais cette fois en le roulant vers soi, afin d'allonger la portion de pâte qui n'a pas été encore touchée. Soit, et c'est préférable, en déplaçant la pâte, de façon à placer l'extrémité qu'on avait devant soi à l'autre bout de la table, pour conserver la même direction dans le mouvement de rouleau.

La pâte étant donc étendue en bande de 35 centimètres de long, pliez-la en trois. Saupoudrez légèrement de farine et appuyez avec le rouleau comme si vous donniez un léger coup de fer à repasser pour souder ensemble ces trois parties.

Le premier tour est alors donné.

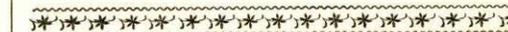
Vous allez donner tout de suite le second tour. Pour cela, placez le carré

de pâte de la façon figurée au dessin *. Allongez-le avec le rouleau exactement de la même façon que la première fois, et repliez-le de même. Laissez le reposer 10 minutes.

A chaque tour, on déplace ainsi le carré de pâte, de façon qu'il se présente devant soi comme sur le dessin, afin que la direction des plis, et celle de la pâte soient changées sous le rouleau.

Enfin ne perdez pas encore de vue cette recommandation. Plus le tourage sera fait de façon régulière ou géométrique, mieux sera assurée la répartition égale du beurre dans la détrempe et il en résultera la réussite assurée du feuilletage.

Ces deux premiers tours donnés, remettez la pâte au frais pendant 10 minutes. Donnez ensuite deux autres tours. Puis deux autres encore après le même



Chesnut Soup

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Enlevez l'écorce d'une demi-livre de marrons. Jetez-les dans l'eau bouillante pour monder leur seconde peau. Faites-les cuire doucement dans 1 litre et demi d'eau, avec une petite branche de céleri. A mi-cuisson ajoutez une cuillerée bien pleine de Tapioca-Bouillon-Boudier. Passez au tamis. Terminez avec un bon morceau de beurre frais, sel, et une pointe de poivre de Cayenne. Si vous n'ajoutez pas des petits croûtons, il faut augmenter la proportion du Tapioca-Bouillon-Boudier.

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*.

intervalle de repos de 10 minutes. Ce qui fera les 6 tours.

Après cela la pâte est prête à être détaillée en bouchées et elle peut attendre au frais. Inutile, nous le répétons, de chercher à précipiter le tourage de la pâte parce que : 1° elle prendrait de l'élasticité; 2° le beurre risquerait de s'échapper de la pâte; 3° à la cuisson elle se rétrécirait.

Détail de la pâte, ou découpage des bouchées

Lorsque, après le sixième tour donné, la pâte a reposé encore pendant quelques minutes, abaissez-la en carré, en lui donnant une épaisseur bien égale d'un petit centimètre. Pour cela, promenez le rouleau sur la pâte en tous sens, sans brusquerie et en l'appuyant légèrement.

Les bouchées dont il s'agit ici ne se font pas rondes comme les bouchées ordinaires, elles se font de forme ovale. Prenez donc un emporte-pièce ovale, cannelé, ayant 8 centimètres de longueur sur 6 centimètres 1/2 de largeur; appuyez-le sur la pâte et enfoncez-le dedans de façon à couper le morceau *nettement*, parce que les bavures empêchent la pâte de bien monter.

Découpez de même les autres bouchées en perdant le moins de pâte possible, parce que les rognures de pâte ne peuvent pas servir pour des bouchées. Le feuilleteur qui subit des manipulations ne peut être employé pour les mêmes objets.

A mesure que vous détachez avec le coupe-pâte un détail de pâte, rangez-le, *en le retournant*, sur une plaque légèrement mouillée, en laissant un espace d'un centimètre entre chacun.

Battez l'œuf dans un bol et au moyen d'un petit pinceau trempé dans cet œuf,

dorez, c'est-à-dire promenez légèrement le pinceau sur la surface des bouchées, en évitant surtout d'en mettre sur les bords, parce que cet œuf, immédiatement solidifié par la chaleur du four empêcherait la pâte de se développer.

Avec la pointe d'un petit couteau, tracez une incision à un bon centimètre des bords de chaque morceau de pâte mais en pénétrant très peu. Cette incision marque l'emplacement du couvercle qui sera enlevé aussitôt les bouchées cuites pour retirer la mie molle qui se trouve dans l'intérieur.

Mettez immédiatement les bouchées au four.

La cuisson

La chaleur, sans être excessive, doit être assez forte, — suffisante pour cuire un rôti, par exemple, — et se produire plutôt du bas, ce qui n'arrive pas toujours dans les fours de cuisine ordinaires, où la chaleur se produit généralement en sens contraire, c'est-à-dire du haut. Si, au bout de quelques minutes, on constatait que la coloration des bouchées va trop vite, on les couvrirait avec une feuille de papier légèrement mouillée. La pâte se développe presque aussitôt qu'elle est au four. Il faut bien surveiller et tourner la plaque, afin que, recevant une chaleur égale, la poussée de la pâte se fasse régulièrement sur tous leurs côtés.

Comptez environ *un quart d'heure* de cuisson et assurez-vous si elles sont bien cuites en dessous avant de les sortir du four.

Dès qu'elles sont retirées, enlevez le couvercle formé par l'incision. Retirez de la mie de l'intérieur avec le manche d'une petite cuiller, pour faire place à la garniture qui doit être mise dedans :

soit la place pour une cuillerée.

Si ces bouchées sont préparées un peu longtemps à l'avance, mettez-les de côté. Vous n'aurez qu'à les passer au four pendant quelques minutes au moment de les garnir. Sinon, tenez-les au chaud à l'étuve, si vous en avez une, ce qui n'empêchera pas de les passer un instant au four avant de mettre la garniture dedans.

La Garniture des Bouchées

35 grammes de beurre ;

12 grammes de farine ;

2 décilitres et demi de lait bouilli ;

Un petit décilitre de crème double bien fraîche ;

40 grammes de foie gras cuit, (provenant d'une terrine ou d'un pâté).

150 grammes de langue écarlate prise sur le côté pointu, pour n'avoir pas de déchets ;

100 grammes de blanc de volaille ;

20 rondelles de truffe cuite ayant les dimensions d'un sou.

Temps nécessaire : 35 minutes.

La sauce

Mélangez dans une petite casserole 15 grammes de beurre et 12 grammes farine. Cuisez le mélange sur feu doux *sans laisser colorer*, simplement pour enlever le goût cru de la farine.

Un Peu de Tout

Trop tard ! . . .

Combien de blanches et fines quenottes paient trop généreusement aujourd'hui, les régals du mois de janvier ! Maudits soient chocolats et marrons glacés pour les jolies dents qui n'employant pas les Dentifrices des Bénédictins du Mont-Majella n'ont pu être préservées de carie. Souvenons-nous du rare avantage qu'à la Poudre (1 fr. 75, fco 2 fr. 25), en nettoyant sans jamais altérer l'émail, de la blancheur éclatante qu'obtiennent les dents avec la Pâte (2 fr., fco 2 fr. 50) et de l'assainissement, du parfum et de la fraîcheur conservés à l'haleine avec l'Elixir (3 fr., fco 3 fr. 50). M. E. Senet administrateur, 35, rue du 4-Septembre.

Le « Filtre Pasteurisant »

Nous ne saurions trop recommander à nos lectrices le Filtre « Le Pasteurisant » au sujet duquel nous avons publié un article dans les numéros du 16 mai et du 6 juin 1908, article que nous les engageons à relire.

La qualité caractéristique de ce filtre réside dans le changement périodique de la *plaque filtrante*, changement qui fait qu'on a toujours un *filtre neuf* possédant au maximum son pouvoir stérilisateur.

Demander brochure et tarif à MM. Jacob. Delafon et Cie, 45, rue Laffitte à Paris, ou voir

ce filtre dans leurs magasins du 45 de la rue Laffitte.

« Elles sont nos témoins et nos sœurs dans la vie Les fleurs... »

Nos témoins, en s'associant aux fêtes, aux joies ou aux souffrances; vos sœurs, Mesdames, par la grâce, l'éclat et la fraîcheur, car c'est aux roses et aux lys même que votre teint emprunte sa fine carnation, son doux velouté grâce au talisman de beauté bien connu : la véritable Eau de Ninon, tonique et adoucissante. Cette création de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre (6 fr., fco 6 fr. 50), donne au visage une fraîcheur exquise; elle blanchit la peau, l'épure, l'affine et lui conserve un éclat de jeunesse extraordinaire.

FÉTICHETTE.



ECZÉMA DARTRES. DÉMANGEAISONS, POINTS NOIRS, BOUTONS, ROUGEURS, et toutes Maladies de la Peau. Guérison par la **POMMADE SAINT-BENOIT**. Le pot 2 fr. 25; fr. 40. VIDAL, pharmacien, 137, avenue Parmentier, PARIS.

Délayez ce roux blanc petit à petit avec le lait, bouilli à l'avance. Assaisonnez d'une pincée de sel fin, petite prise de poivre blanc et d'un peu de muscade.

Faire prendre l'ébullition en remuant constamment avec un petit fouet ou la cuiller en bois. Placez ensuite la casserole sur le côté du feu et laissez la sauce cuire tout *doucement* pendant 25 minutes.

Préparatifs divers

La langue. — Coupez la langue de trois millim. d'épaisseur. Divisez ces tranches en filets de 3 millim. de large. Partagez ensuite ces filets sur le travers de manière à obtenir de tout petits carrés de 3 millim. de côté.

Tenez cette langue enfermée entre deux assiettes, jusqu'au moment de la mettre dans la sauce.



Dimension des dés de langue

Le blanc de volaille. — Peut provenir d'une volaille rôtie ou bouillie, mais, d'une façon comme de l'autre, ayez soin de n'y pas laisser de peau.

Hachez très finement ce blanc de volaille et ajoutez-le à la langue.

Le beurre de foie gras. — Mettez sur un coin de tamis ce qui reste de beurre, (20 grammes) et le foie gras.

Passez les en foulant avec le pilon. Recueillez ce beurre dans un bol en ayant soin de n'en pas laisser sous la toile du tamis. Remuez un instant avec une petite cuiller pour mélanger les deux choses.

Les truffes. — Tenez-les prêtes dans un petit récipient, (bolsans pied ou une toute petite casserole) avec deux cuillères de madère.

Au moment de garnir les bouchées,

vous les mettez sur le bout du fourneau pour les chauffer légèrement.

La garniture

Au bout du temps indiqué pour la cuisson de la sauce, passez-la au chinois dans une petite sauteuse.

Remuez-la sur un feu assez vif, pendant quelques minutes sans la quitter et, pendant ce temps, ajoutez la crème, cuillerée par cuillerée.

Cela étant fait, retirez la sauce *tout à fait hors du feu*. Complétez-la avec le beurre de foie gras, en mettant celui-ci par petites parties et en remuant avec un petit fouet ou la cuiller de bois pour assurer la fonte de ce beurre et son mélange dans la sauce.

Dans la sauce ainsi complétée, mélangez maintenant langue écarlate et blanc de volaille, en remuant doucement avec une cuiller à soupe, et non pas le fouet où s'amasseraient les dés de langue.

Si cette garniture doit attendre, tenez-la au *bain-marie*, c'est le meilleur moyen d'éviter qu'elle bouille pendant un instant d'inattention. A cause du beurre de foie gras que l'ébullition ferait tourner en huile, elle ne doit plus aller sur le feu.

Pour garnir les bouchées

N'omettez pas de les passer au four pendant quelques minutes pour bien les réchauffer. Si le four est très chaud, ayez soin, par mesure de prudence, de le laisser ouvert.

Dans chaque bouchée, mettez la valeur d'une bonne cuillerée de garniture; sur celle-ci posez une lame de truffe, et couvrez la truffe d'un couvercle.

Rangez alors les bouchées sur un plat rond, couvert d'une serviette et servez-les bien chaudes. PERRAUT JUNIOR

LA CERÉBRINE agit merveilleusement contre MIGRAINES, NEURALGIES, COLIQUES PÉRIODIQUES

N'EMPLOYEZ que le SAVON MINÉRAL L.-J. LEGAT Chez tous les Épiciers Évitez les contrefaçons

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSONS

Le mauvais temps a été général et, en certains points des côtes, de violentes tempêtes ont suspendu toute pêche. Si, à cette raison première, on joint l'occasion des fêtes qui multipliait la demande, on ne s'étonnera pas que le marché ait eu peu de fixité. Il faut par prudence prévoir pour la prochaine quinzaine, et par mêmes causes, l'irrégularité des cours de la marée et n'envisager les prix ci-après que comme une simple indication de prix probables.

La truite saumonée se tient entre 15 à 16 fr. le kilo. Ce prix s'entend pour les pièces de 1 à 2 kilos qui sont les plus recherchées.

En tous poids, la sole vaut de 5 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Turbot et barbue : 5 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Bar, en tous poids : 7 fr. à 7 fr. 50 le kilo.

Mulet : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Limandes : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Dorade de la Méditerranée : 2 fr. 50 à 3 fr. 50 pièce.

Raie : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Colin : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Rouget-barbet de la Méditerranée : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo.

Rougets-grondins : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Eperlans : 1 fr. à 1 fr. 25 la caisse.

Maquereau : 35 à 50 cent. grosses pièces, le petit maquereau ayant disparu du marché.

Merlan : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Sardines fraîches : 15 à 20 cent. pièce.

Harengs : 15 à 20 cent. pièce.

Langouste : 6 à 7 fr. le kilo.

Homard : 5 à 6 fr. le kilo.

La grosse crevette rose, dite bouquet, vaut suivant grosseur, de 12 à 16 fr. le kilo.

La crevette grise : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo triée : 5 fr. ; épluchée, 9 fr. le kilo.

Poissons de rivière :

Truites : 8 à 9 fr. le kilo.

Brochets : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Si vos Jambes ont des VARICES, PHLEBITES ULCÈRES VARIQUEUX
ESSAYEZ LA
VARICINE
Seul Dépuratif Spécifique des Veines
FRANCO-POSTE : 4'30 LE FLACON
Demandez Gratis et Franco le TRAITÉ des MAUX de JAMBES à M BÉRAUD, Ph^m, 12, Rue Cadet, Paris

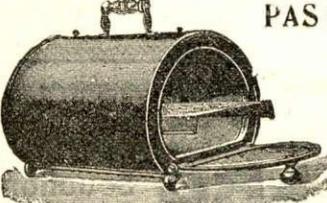
ENTÉRITE Pâtes alimentaires et farineux spéciaux. Expéditions. — Catal. éco. Bignon Pariani, 5, rue de l'Arcade, Paris.

Brindilles Parfumées PARFUMS **GODET**
DÉTAIL TOUTES PARFUMERIES. Neuilly-Paris.

RIDES CICATRICES, TACHES, Traces de Petite VÉROLE
Pr les effacer, éc. à M. HERZOG, Le Raincy (pr. Paris)

COUDRON
CAFÉS VERTS & BRULÉS
51, Chaussée d'Antin
OFFRE à tout acheteur
de son délicieux mélange à 6 fr.
Une 1/2 livre de Chocolat Kohler

PAS de BONS ROTIS, GRATINS, PATISSERIES, etc., etc
sans la Rôtisseuse Pâtissière "**La Cornue**"
Le seul four rôtissant sans dessécher, ne brûlant pas et conservant aux mets toute leur saveur.
Prix : 24 fr. 50 en tôle vernie - 26 fr. 50 en tôle étamée - 40 fr. en cuivre ou en plaqué nickel
CATALOGUE ET NOTICE FRANCO
RODRIGUES GAUTHIER & C^{IE}, 67, Bd de Charonne, Paris



Anguilles de Seine : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.
L'écrevisse continue de figurer sur le marché, en quantités suffisamment régulières : 10 à 12 fr. le cent pour bisque; 25 à 70 fr. le cent pour buisson.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous voici déjà obligés d'abrégier cette rubrique, la chasse se trouvant fermée dès le 2 janvier pour le perdreau, le lièvre, le chevreuil, dans la région qui intéresse Paris.

Mais la liste de ce qui nous reste est encore assez fournie et voici les prix cotés :

Bécasses : 4 fr. 50 à 6 fr.
Bécassines : 2 fr. 50 à 3 fr. 50.
Sarcelles : 3 fr. à 3 fr. 50.
Pilets : 3 fr. 50 à 4 fr.
Canards sauvages : 5 fr. à 5 fr. 50.
Vanneaux : 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

Poules faisanes : 6 fr. à 7 fr. 50; coqs, 7 fr. à 8 fr. 50.

Grouses d'Ecosse : 7 fr. à 7 fr. 50.

Alouettes : 50 à 60 cent. pièce.

Grives : 80 à 90 cent.

Merles : 90 cent. à 1 fr.

Lapins de garenne : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Marcassin : cuissot et selle, 6 à 7 fr. le kilo brut.

Renne : filet, paré et désossé, 8 fr. le kilo.

Kangaroo, la pièce pour 12 à 15 couverts : 22 à 25 fr.

Poussins de Hambourg : 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

Poussins de Paris : 2 fr. 75 à 3 fr.

Poulets de grain : petits, 3 fr. 50 à 4 fr. 50, moyens, 4 fr. 50 à 6 fr.; gros, 6 fr. 50 à 8 fr.

Poulets de Houdan : 7 fr. à 10 fr.; poulardes et chapons, de 8 fr. à 14 fr.

Pintades : 5 fr. 50 à 6 fr.

Coqs dindes : 12 à 16 fr.; poules dindes, 10 à 15 fr.

DESINFECTANT PHÉNOL BOBŒUF ANTISEPTIQUE
assainit tout lieu malsain, préserve contagion.
Exiger Sign. rouge. Le Litre 6^{fr.}; Fl. 1^{fr.} 50.
Guérit Plaies, Brûlures, Morsures, Ulcères, Accès, Démangeaisons, Eczéma. Lit. 6^{fr.}; Fl. 1^{fr.} 50 partout et 19, r. des Mathurins, Paris.

CHAUFFAGE A VAPEUR PAR LES FOURNEAUX DE CUISINE

LE PLUS PRATIQUE | Un seul appareil à entretenir pour | LE PLUS ÉCONOMIQUE
Le Chauffage à vapeur de 3 à 45 pièces, la Cuisine, le service d'eau chaude p^r bains, toilette, etc.
Se recommander du Pot-au-Feu par recevoir catalogue franc. Ducharme et Bocquillon, Ing^s constr^s, 3, r. Etex, PARIS (18^e)

POMMADE DERMATIQUE MOULIN

Cette pommade guérit les Boutons, Rougeurs, Démangeaisons, Acné, Eczéma, Dartres, Herpès, Hémorroïdes, Pelli- cules, ainsi que toutes les maladies de la peau. Elle arrête la Chute des Cheveux et des Cils et les fait repousser.
« Monsieur, votre pommade m'a parfaitement réussi dans plusieurs « maladies de la Peau et Eczéma même « chronique. D^r MONTAIGU, « ex-interne des Hôpitaux. »
On se sert de notre Nom et d'un mot se rapprochant de Dermatologie pour contrefaire notre Pommade.
EXIGER sur l'Étiquette la VIGNETTE ci-contre et la Signature MOULIN-COULPIER.
Envoi Franco contre Mandat de 2^{fr.} 30.
Pharmacie MOULIN, 30, Rue Louis-le-Grand, PARIS.
MANUEL de la SANTÉ gratis et franco.

PÂTES TIVOLLIER-TOULOUSE

SPÉCIALITÉ DE TERRINES ET PÂTES DE FOIES DE CANARD Aux Truffes du Périgord

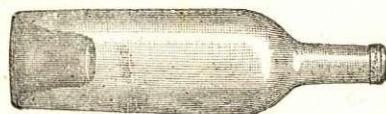
Ayant obtenu les Récompenses suivantes aux Expositions :
Toulouse, 1865, médaille d'or. — Paris, 1867, argent. — Philadelphie, 1876, modèle unique — Paris, 1878, argent. — Liverpool, 1886, or. — Marseille, 1886, or. — Toulouse, 1887, hors concours, membre du Jury. — Exposition culinaire Londres, 1887, argent. — Paris, 1889, or. — Exposition culinaire de Bordeaux, 1890, Grand prix. — Académie nationale de Paris, 1890, or. Exposition d'alimentation, Toulon, 1891, hors concours, membre du Jury. — Exposition d'hygiène et d'alimentation, Lyon, 1891, membre du Jury. — Exposition française de Moscou, 1891 — Chicago, 1893. — Exposition d'alimentation générale et subsistances mili- taires, Vienne (Autriche), 1894, or. — Lyon, 1894, or.

ARTICLES DE CAVE

Exposition de Londres 1908 — Diplôme d'Honneur

Bouchons **EDARD** Bouchons

Téléphone 702-39 26 et 28, rue du Dragon, PARIS



Oies : 8 fr. 50 à 10 fr.

Canetons Nantais : 7 fr. 50 à 8 fr. 50; Rouen- nais, 8 fr. à 9 fr., suivant grosseur.

Foie gras frais : 13 à 14 fr. le kilo.

Truffes : 10 à 15 fr. la livre, suivant grosseur et qualité. Très bonnes en ce moment.

Nos abonnés peuvent toujours compter sur la livraison de nos *Pâtés de canards* et nous leur signalons comme produit très fin et pouvant former des plats froids excellents, les *Ailes* et *Cuisses de dinde fourrées*. Rappelons nos *Poulets en gelée* et *Terrines de lapin*, conserves très demandées aussi.

Les *Canetons farcis* ont fait place aux *Pintades farcies*. Nous avons annoncé pareillement nos *Parfaits de foies gras* et on peut nous demander, en tenant compte des délais indiqués d'autre part, de nos *Pâtés des Cévennes*, grives

ou bécasses, toutes Spécialités qui ont fait leurs preuves auprès des abonnés du *Pot-au-Feu*.

Notons enfin les gigots et selles d'agneau de Chézelles : les selles de 2 k. 500 à 3 k. 500 valent 3 fr. 20 le kilo; les gigots de 2 k. 500 à 3 kilos, 3 fr. 50.

LÉGUMES

Artichauts d'Afrique : 30 à 50 cent. pièce.

Petits pois d'Afrique : 3 fr. 50 à 4 fr. le litre, non écossés 70 à 80 cent. la livre.

Haricots verts d'Afrique et d'Espagne : 1 fr. à 1 fr. 50 la livre.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 40 à 45 cent. la livre.

Pointes d'asperges pour garnitures en petites bottes : 1 fr. 20 à 1 fr. 30.

Choux-fleurs : 90 cent. à 1 fr. 25.

Ce PORTE-PLUME RÉSERVOIR

est vendu partout 10 fr.

Il a tous les avantages d'un porte-plume de marque :

Remplissage rapide

Solidité éprouvée

Pas de fuite, pas de taches

Simplicité - Commodité

PLUME OR 18 CARATS avec pointe iridium.

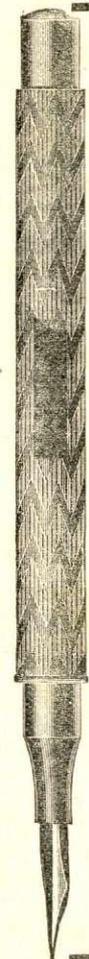
Nous l'envoyons, avec son remplisseur, dans une boîte élégante, franco de port et tous frais contre 2^{fr.} 75 en mandat poste ou timbres.

Notre PORTE-PLUME RÉSERVOIR n'est pas un article de réclame, c'est un objet de durée qui donnera satisfaction à tout acheteur.

On peut donc l'offrir en CADEAU comme un article de marque coûtant trois et quatre fois plus.

A L'OCCASION DES ÉTRENNES SEULEMENT

Adresser lettres ou mandats à G. Chavet, Représentant de fabriques, rue Grange-Batelière, 6, PARIS.



Huiles d'Olive Vierges

J. LAMILHAU à SALON (Provence)
Expéditions directes franco de tous frais à domicile par 5 et 10 kilos. Demander tarif et échantillons.

Maison fondée en 1853

CHOCOLAT GRONDARD

129, Boulevard St-Germain
53, Boulevard Malesherbes
PARIS

PAS MÊME DEUX MINUTES!

CHOCOLAT-EXPRESS

Le seul vrai Chocolat pour cuire.
Dissolution immédiate dans tout liquide bouillant.
"Pas même 2 minutes de cuisson."
15 et 20 centimes le déjeuner
par Boîtes de 6, 12, 30 et 100 déjeuners.

TABLETTES INSEPARABLES

Le seul vrai Chocolat pour manger à la main.
0^r 15 l'Étui de 2 tablettes.

THÉ DE CHINE ET DE CEYLAN

Demander le Prix courant envoyé franco.

Remise de 10% et f^{co} de port et emballage aux Abonnés du Pot-au-Feu pour commande de 20 francs. — Adresser les commandes à MM. DEMANGE & TAMBURINI, Service de la Publicité du Pot-au-Feu, 6, Rue Cériseles, Paris.

Carottes : 40 à 50 cent. la botte.
Céleri-rave : 15 à 30 cent. la pomme.
Navets : 40 à 50 cent. la botte.
Oignons : 30 à 40 cent. le litre.
Tomates : 70 à 80 cent. la livre.
Champignons de couche : 1 fr. 30 à 1 fr. 50 la livre.

Endives : 60 cent. la livre.
Crosnes : 50 à 60 cent. la livre.
Choux de Bruxelles : 30 à 35 cent.
Céleri en branches : 15 à 20 cent. le pied.
Cardons : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 le pied

SALADES

Laitue : 15 à 20 cent. le pied.
Chicorée : 75 cent. à 1 fr. le pied.
Scarole : 15 à 25 cent. le pied.

FROMAGES

Camembert, Coulommiers, Pont-l'Evêque, Brie, Roquefort, Gruyère, Port-Salut, Chester.

FRUITS

Beurré d'Arenberg : 70 cent. à 1 fr. 25 pièce.
Doyenné d'hiver : 70 cent. à 1 fr. 25 pièce.
Pommes de Calville : 70 cent. à 1 fr. 50 pièce.
Reinettes d'espalier : 1 fr. à 2 fr. pièce.
Pommes d'Api : 20 à 30 cent. pièce.
Pommes Canada : 50 à 70 cent. la livre.
Raisin de Thomery, blanc : 3 fr. à 3 fr. 50 la livre.

Raisin de Roubaix, noir : 3 fr. 50 à 4 fr. la livre.

Ananas frais : 7 à 9 fr. pièce.
Bananes : 20 à 25 cent. pièce.
Dattes : 1 fr. à 1 fr. 20 la boîte d'une livre.
Mandarines : 2 fr. 50 à 3 fr. 50, suivant gros-seur, la caisse.

Mandarines en feuilles : 15 à 20 cent. pièce.

Oranges : 15 à 30 cent.

Marrons : 45 à 50 cent. la livre.

Spécialités du Pot-au-Feu

exclusivement réservées aux abonnés

Pâtés de Gibier des Cévennes

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

Il convient de nous les commander au moins 5 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.

PRIX (franco d'emballage)

Grives :

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

Bécasses :

Pour 12 personnes (largement). 24 fr.
— 20 — — 32 »

Poulardes truffées

Ces poulardes truffées sont de *tout premier choix*, et nous avons trois types :

N° 1. Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 17 francs.

N° 2. Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 28 francs.

N° 3. Poularde de Houdan extra, pour 15 personnes : 38 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage.

Toutes ces volailles sont garnies d'une farce de foie gras, et *très abondamment* remplies avec des truffes du Périgord première qualité.

Dindes truffées

Pour les dindes de *Houdan* truffées, compter de 22 à 25 francs pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours, dont la quantité peut varier de 2 à 5 livres.

Spécialités du Pot-au-Feu

exclusivement réservées aux abonnés

Parfaits de Foie gras

Nous recommandons vivement ces parfaits de foie gras, sans croûte, qui se démoultent très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils constituent un plat très fin et font sortir les convives de la monotonie du classique pâté de foie gras.

Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commander 2 jours d'avance.

Pour 8 à 10 personnes..... 16 fr
— 12 à 14 — 20 »
— 16 à 18 — 28 »

(Franco d'emballage.)

Pâtés de Canards en croûte

Dans ces pâtés, d'excellente préparation, les canards sont désossés et accompagnés de farce. Fabriqués spécialement pour nos abonnés, au fur et à mesure des demandes, ils doivent nous être commandés quatre ou cinq jours à l'avance.

Prix

Pour 6 personnes : 7 fr. } port et
» 9 » 10 » } emballage
» 12 » 14 » } en sus pour
» 18 » 18 » } les envois
» 24 » 24 » } hors Paris

Vanille des Comores

Le tube de 6 gousses, au bureau 3 fr.
par poste 3 fr. 50.

Pintades farcies

Ces pintades farcies avec de la farce de foie gras représentent un rôti chaud. Elles sont expédiées par nous, prêtes à être mises à la broche.

Une pintade suffit largement pour 8 personnes.

PRIX

Paris, à domicile..... 9 fr.
Départements, port en sus... 9 50
Alsace-Lorraine, Suisse, Belgique, franco en gare.... 10 50

Produits en boîtes

Ces conserves constituent des produits très fins et que nous recommandons particulièrement.

1° **Ailes de dinde** (désossées) fourrées foie gras et truffées.

La boîte, pour 8 personnes. Fr. 10 »

2° **Cuisses de dinde** à la gelée.

La boîte de 2 cuisses (désossées), pour 8 à 10 personnes. Fr. 6 »

3° **Terrines de lapin.**

La boîte de 850 grammes. Fr. 5 50

Ces prix s'entendent en nos bureaux, ou franco d'emballage avec port en sus

4° **Poulets en Gelée.**

Moyen pour 5 ou 6 personnes. Fr. 5 50

Extra. pour 6 à 8 personnes Fr. 7 50

Emballage 0 fr. 30 pour un ou deux poulets. Port en sus.

Voir la suite à l'autre page intérieure de la couverture