

UNE BONNE NOUVELLE

L'importante revue bi-mensuelle « LA CONSERVE CHEZ SOI », tirant déjà à plus de 6 millions d'exemplaires sur les principaux journaux de Paris et de Province, vient de lancer son édition du Nord.

**Ce qu'elle apprendra aux lectrices
2 fois par mois
à cette même place pendant un an**

La Revue bi-mensuelle « LA CONSERVE CHEZ SOI » en décidant, pendant un an, de tirer les recettes et conseils sur tous les journaux du Nord et allant

dépenser ainsi plus de 200.000 francs, montre ainsi qu'elle est sûre d'obtenir avec vous les résultats suivants :

1) Vous montrant qu'il n'y a pas de fruits et légumes à conserver, mais que toute l'année, dans des récipients s'ouvrant et se fermant à la main, à usage indéfini, vous pourrez conserver de délicieuses pâtes, de succulentes rillettes, tous vos plats cuisinés, du gibier, de la viande de porc, etc.

Essayez entre autres notre fameuse recette de Crème de pâté de foie à la mode du Périgord.

2) Que vous habitez en pleine ville ou en pleine campagne, « LA CONSERVE CHEZ SOI » vous montrera que, contrairement à ce que vous croyez, QU'IL EST SIMPLE ET ECONOMIQUE DE CONSERVER TOUT PLAT CUISINE.

UN SEUL EXEMPLE :

Maitresses de maison qui habitez la ville ou la campagne, toutes vous cuisinez, de temps à autre, un civet de lapin, suivez alors ce conseil : Achetez un lapin un peu gros, faites votre civet suivant votre habitude. Servez ce que vous désirez manger de suite et avec le surplus remplissez une ou deux boîtes, une ou deux terrines. Fermez à la main et jetez ces récipients dans la première casserole venue, remplie d'eau que vous faites bouillir deux heures. Et c'est tout.

RESULTAT. — Lorsque vous serez fatiguée ou malade, lorsque vous recevrez un invité inattendu, en pleine chaleur, lorsque vous ne voudrez pas cuisiner, vous trouverez ce civet de lapin tout préparé, et d'autant plus délicieux que cette deuxième cuisson l'aura bonifié.

Et bien entendu, nous vous donnerons successivement des recettes semblables pour conserver tout autre plat cuisiné, tripes, cassoulet, choucroute, etc., gibier, pâté de lapin, dinde, pigeon, etc.

PREMIERE RECETTE DE LEGUMES

« LA CONSERVE CHEZ SOI » va faire un effort tout spécial pour donner à nos lectrices, durant toute la saison, des recettes variées, certaines inédites, pour conserver légumes, fruits, champignons, etc.

Nous commençons par la recette des Asperges.

RECETTE POUR CONSERVER LES ASPERGES

En appliquant la recette ci-dessus, même en achetant vos asperges très cher, vous aurez un moyen simple et économique d'étonner vos invités en leur servant ce délicieux légume en plein hiver et quand il vous plaira.

Choisir des asperges bien fraîches et bien tendres. Les épincer avec soin et couper à la dimension des récipients, les plonger entièrement dans l'eau bouillante et les faire cuire deux minutes; les refroidir ensuite en eau courante et les placer dans le récipient, la tige de l'asperge étant au fond. Recouvrir d'eau salée (sans cuire à sauge de sel par litre d'eau). Fermer et stériliser immédiatement.

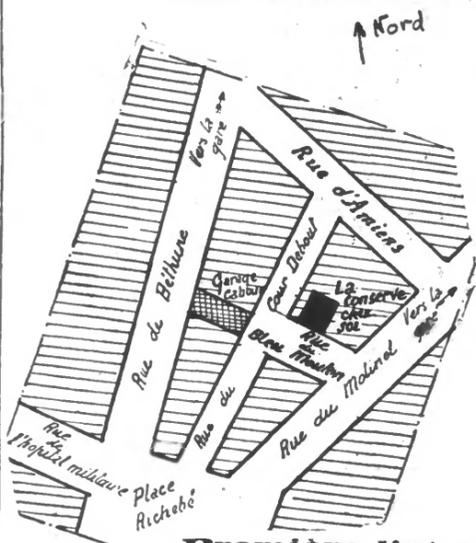
Durée de stérilisation : 2 heures.

Formats de récipients utilisés habituellement : bocaux « LA CONSERVE » et boîtes « LA FACILE » un litre, un litre 3/4.

Prix de vente détail imposés de nos récipients.

Contre la Vie chère

Grande Inauguration du magasin de vente et d'exposition à Lille de



« LA CONSERVE CHEZ SOI »
3, rue du Bleu-Mouton en face du Garage Cabour (Voir plan ci-contre).

INAUGURATION

SAMEDI PROCHAIN 4 MAI toute la Journée
et DIMANCHE 5 MAI jusqu'à 12 h. 30

Vente au prix de fabrique de denrées alimentaires :

Sucre, café, biscuits, chocolat, pâtes alimentaires, sardines, etc. venant directement des usines productrices par wagons complets et cédées au prix de fabrique

Le Magasin sera ouvert tous les jours, de 8 heures à 18 h. 30. -- Le Magasin restera également toujours ouvert le samedi après-midi

Première liste des produits offerts :

Sucre raffiné en morceaux, en boîte de 1 kilo, le kilo net	4.40
Sucre raffiné en morceaux, en boîtes de 5 kilos, le kilo net	4.35
Chicoire du Nord extra, le paquet de 250 gr. net	1.40
Café grille très bonne qualité, le paquet de 250 gr. net	5.90
Café grille extra supérieur, le paquet de 250 gr. net	7.40
Crème de Marrons de la Corréze garantie (exceptionnelle)	7.00
La boîte de 1 kilo	2.20
La boîte de 250 gr.	2.20
BISCUITS	
Bricioles suisses (Gaufrettes très croustillantes), la grande boîte	9.00
Biscuits Brun	4.65
Biscuits Brun	1/8... 9.40
Biscuits Brun	1/4... 9.40
CONFITURES EXTRA	
(garanties pur fruit, pur sucre, comme on les fait chez soi et non pas mélangées avec de la pomme ou de la gelatine). En bocal « La Conserve », format 3/4, valant déjà	
Vide, 6 fr. 30	
Mirabelles, Quetsches, Abricots	9.00
Fraises, Groseilles	10.80
Dans la fameuse boîte brevetée « La Facile » (la boîte 900 grammes brut)	
Abricots, Mirabelles, Quetsches	8.00
Fraises, Groseilles	9.00

Comme vous avez en même temps que la Confiture une boîte vide « La Facile » vendue partout au prix imposé de 3 fr. 75, ou un bocal « La Conserve » valant 6 fr. 30 dans lesquels vous pouvez conserver indéfiniment fruits, légumes, gibier, porc, etc., la Confiture Mirabelle, pur fruit, pur sucre, revient à Frs 4.25 la boîte de 900 grammes brut ou Frs 3.50 dans le bocal.

POISSONS

Sardines et Thons français à l'huile d'olive extra (et non pas des sardines de marques étrangères, de basses qualités)	
Sardines en boîtes de 1/4 22, marque « Les Réservées » ou marque « Les Eminences »	2.85
Sardines en boîtes 1/8 « Les Réservées »	2.30
Sardines en 1/2 boîtes (pour 8 personnes au moins, très avantageuses)	5.40
Thon à l'huile d'olive, entier (et non pas en miettes ou en morceaux à l'huile ordinaire), le 1/4 de boîte	5.50
le 1/8 de boîte	2.75
En 1/4 ovale, filet de thon	2.50
Filets de harengs marinés au vin blanc	2.35

CHOCOLAT

Marque « Continental » extra, les 250 grammes	2.75
---	------

PATES ALIMENTAIRES -- RIZ

PATES extra en boîtes carton de 250 grammes (qualité supérieure garantie)... 1.25
RIZ Caroline extra « Le Pélican » en boîtes de 250 gr. . 1.10

FRUITS AU SIROP DE LORRAINE

Fruits garantis conservés au sirop pur sucre) — La grande boîte	
Mirabelles	6.95
Rosettes	6.95
Quetsches	6.95
Bigarreaux	6.95
Pêches	8.50
Macedoine	10.80

Crème de Foie à la Mode du Périgord, en boîte « La Facile » (brut 100 gr.) avec le livre de recettes, le tarif illustré et un caoutchouc de réglage. Truffe 4.50 Non truffé 3.75 Après avoir mangé ce pâté, vous pourrez vous servir de la boîte vide « La Facile », sans rien dépenser.

Les Raisons nous ayant décidé à lancer notre Edition du Nord

Les départements du Nord et du Pas-de-Calais entre autres, riches à tous points de vue, où l'on récolte abondamment fruits et légumes, sont en même temps, d'après les statistiques officielles, les départements de France les plus peuplés.

Or, comment s'expliquer que dans ces beaux et riches pays, les maitresses de maisons, toutes habituées à conserver fruits et légumes, ne conservent pas de viande de porc, des pâtes de foie, des rillettes, des pâtes de lapin, de gibier, comme on le fait de façon presque industrielle dans le centre et le midi de la France ?

Parce que ces maitresses de Maison n'ont à leur disposition qu'un matériel primitif entre autres de simples BOCAUX AVEC COUVERCLE VERRE.

Allez donc dire à une maitresse de maison du Midi de conserver un foie gras dans un bocal avec un couvercle de verre.

ELLE REFUSERA ET VOICI POURQUOI :

Dans un bocal à couvercle de verre, on ne réalise qu'une stérilisation approchée. Dès que la pression se développe à l'intérieur du bocal, le couvercle se soulève et alors que se passe-t-il ?

- 1° L'air et en même temps tout le fumet et délicieux arôme naturel des conserves s'échappent.
- 2° Si le ressort est détendu (ce qui arrivera fatalement) la moindre pression la couvercle se soulève et la stérilisation obtenue est insuffisante.

AU CONTRAIRE,

Dans les boîtes brevetées « La Facile », dans les bocaux et terrines « La Conserve », à agrafes brevetées (Voir figure ci-dessous), la fermeture est hermétique.

On stérilise par Pasteurisation, suivant le procédé industriel.

Dans vos bocaux à couvercle de verre, vous réussirez certes des conserves de fruits, car souvent 20 minutes de cuisson à 80 ou 90 suffisent, mais conservez-vous, dans ces mêmes bocaux de la viande, des champignons, des petits pois, où il faut attendre plus de 100 pendant plusieurs heures ?

Donc à l'avance, nous vous disons :

MEFIEZ-VOUS

Exigez bien la marque déposée « La Facile » et « La Conserve ». Toutes nos recettes et nos conseils sont déterminés seulement pour ces marques de récipients, ceux-ci étant les seuls rigoureusement garantis.

Fraises au Sirop

Prendre des fraises pas trop mûres, les épincer soigneusement, les mettre dans la boîte ou le bocal, en les tassant bien, sans les casser (après le recipient sur la table pour tasser). Faire le sirop en faisant bouillir 2 minutes 60 gr. de sucre par litre d'eau.

Verser le sirop très chaud sur les fraises dans les bocaux ou bocaux, attendre 5 minutes et fermer les boîtes.

Durée de stérilisation : une demi-heure.

Fraises au Naturel

Cette recette est appliquée par les maitresses de maison destinant conserver des fraises pour faire des tartes d'hiver ou qui aiment déguster le fruit avec le minimum de sucre.

Recette : Prendre des fraises pas trop mûres, ajouter un peu de sucre si possible, bien tasser. Remplir la boîte ou le bocal d'eau bouillante jusqu'à 1 cm. du bord. Fermer les récipients et faire bouillir une 1/2 heure en eau bouillante.

Notre fameuse recette de crème de foie du Périgord

Prenez une livre de foie de porc (ou de veau) et une livre de lard gras non salé avec sa couenne. Hachez finement, ajoutez 200 gr. de fines de pain cuit à feu doux dans 250 gr. de lait. Epicez (2 gr. de poivre, 10 gr. de sel par livre de mélange). Liez le tout et remplissez 12 à 13 boîtes « LA FACILE » 1/8 jusqu'à 1/2 cm. du bord. Fermez les boîtes à la main et placez-les dans la première casserole venue, remplie d'eau que vous faites bouillir trois heures.

Ces pâtes se conservent indéfiniment et vous serez heureux de les retrouver pour compléter un repas insuffisant, manger au bord de l'eau, à la chasse, en voyage, etc...



TERRINE grès, « LA CONSERVE », format 12 litre (pour pâtes, viandes, gibiers, plats cuisinés)



BODAL en superbe verre blanc pressé « LA CONSERVE », format 1 lit. 1/2

Convient également pour tous les fruits et conserver les tomates entières suivant notre fameuse recette que nous vous donnerons à la saison.



BOITE « LA FACILE », format 1 litre (pour tous usages).

IMPORTANT

Les 3 types de récipients s'ouvrent et se ferment à la main, leur usage est pratiquement indéfini. Pour stériliser, il suffit de les placer dans la première marmite venue, où l'on fait simplement bouillir de l'eau. Pour le bocal, nous conseillons simplement l'emploi de la lessiveuse, en laissant son faux fond et son champignon. Inutile d'envelopper les bocaux, ces derniers ne bougeront pas.

Agent exclusif de la vente en gros pour le Nord, le Pas-de-Calais, la Somme : **L. BLATRIX** Ingénieur des Arts et Métiers **LILLE 3, rue du Bleu-Mouton** Téléphone 59.45

Exigez de votre commerçant les marques « LA FACILE » et « LA CONSERVE » ; s'il ne peut vous fournir, écrivez à : M. L. BLATRIX, qui vous fera livrer franco de port et d'emballage, en vous remboursant vos frais de correspondance.

Les importants Etablissements MOUGIN, (Ingénieur des Arts et Métiers), et Cie, de Brives La Gaillarde, (Secoursales à Paris, Lille, Metz, Nancy, Dijon, Avignon), sont les seuls fabricants des boîtes « LA FACILE », pour toute la France et l'Étranger, et garantissent chaque récipient.

Tous droits de reproduction et de traduction des recettes de « LA CONSERVE CHEZ SOI » interdits en tous pays.