



## Potage à la Queue de Bœuf

**E**XCELLENTE recette, d'une exécution bien facile dans la cuisine courante, et qui fournit un potage suffisamment corsé comme bouillon, d'une saveur fort délicate, à laquelle ajoutent encore les légumes nouveaux du moment.

Le potage queue-de-bœuf à la française que nous donnons aujourd'hui, peut être facilement converti en « Ox tail soup » par la simple addition, au moment presque de servir, d'une cuillerée à café de vin de Porto ou de Xérès (Sherry) par personne. D'une façon ou d'une autre, il constitue une ressource dans la composition d'un menu soigné, mais peu chargé, ne comportant point de grosse pièce de boucherie ; et même sans boucherie aucune. Par exemple : le potage, un poisson ou des ris de veau, une volaille rôtie, légumes, etc.

Ce potage est peut-être encore meilleur fait la veille, et réchauffé au moment du dîner, car les légumes se sont pour ainsi dire confits. Et c'est aussi une facilité pour le cas où, ayant beaucoup de besogne le jour même du dîner, on cherche à s'avancer ; c'en est une encore dans les maisons peu nombreuses, parce que toute la queue de bœuf n'étant pas utilisée généralement dans la garniture du potage, on peut en servir quelques morceaux au déjeuner en les accom-

pagnant d'une sauce tomate ; ou plus simplement avec les légumes de la marmite, moutarde et gros sel, comme le bœuf bouilli.

Faisons remarquer qu'il est *indispensable d'employer le bœuf cru haché* dans la proportion que nous indiquons ; non seulement pour clarifier le potage qui doit être d'une limpidité très grande, mais surtout pour corser le bouillon de queue dont la saveur, sans cela, serait presque insignifiante, la queue de bœuf ne fournissant guère que des principes gélatineux et non des sucurs corsés. Voilà donc pourquoi il est ici de toute nécessité de mettre du bœuf cru haché et de n'en pas mettre moins que ce que nous indiquons. Cela n'empêche pas que si l'on dispose de carcasses de volaille rôties, d'os de rôtis également, — mouton toujours excepté —, on pourra avec grand avantage les ajouter dans la marmite, pourvu que ces déchets soient d'une fraîcheur absolue. Il convient de dire, à ce propos, que dans les cuisines de grandes maisons, comme dans celles des restaurants réputés, tous les déchets de ce genre sont, au fur et à mesure, ajoutés dans une marmite spéciale qui fournit ainsi constamment du bouillon pour les besoins courants ; fonds de casserole où a cuit un braisé, parures des viandes, abattis de volailles, tout y trouve sa place. Et comme, dans ces grandes cuisines, on dispose d'une forte quantité d'os, proportionnée à



la grosse consommation qu'on y fait de viande de boucherie, ces os concourent encore à bonifier le bouillon de la fameuse marmite. Rien d'étonnant que les potages préparés dans ces cuisines-là soient si savoureux et corsés, puisqu'on y emploie de ce bouillon à la place d'eau pour des apprêts tout simples comme l'est celui du pot-au-feu et de la queue de bœuf. Tout ceci revient à dire que non seulement rien ne doit être modifié dans les proportions ci-dessous, mais qu'encore on y peut ajouter avec avantage.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :  
 1 kil. 500 de queue de bœuf ;  
 500 gr. de maigre de bœuf, cru, haché ;  
 100 gr. de carotte, net ;  
 25 gr. d'oignon piqué d'un clou de girofle ;  
 40 gr. de poireau ;  
 10 gr. de queues de persil, un petit brin de thym ; 1/4 de feuille de laurier ;  
 5 gr. de céleri (quand il y en a) ;  
 10 gr. de gros sel ;  
 2 litres d'eau ;  
 1 blanc d'œuf cru ;

#### POUR LA GARNITURE

60 gr. de carotte, net ;  
 60 — de navet ;  
 25 — d'oignon ;  
 50 — de poireau ;  
 15 — de céleri (dans la saison) ;  
 25 — de beurre ;  
 2 décilitres du bouillon de queue.  
 Temps nécessaire : 6 heures, la queue ayant dégorgé.

### RÉSUMÉ

Faire dégorgé la queue à l'eau froide. La mettre dans une marmite avec eau froide, sel, faire écumer ; ajouter les légumes ; cuire doucement 3 heures.

Passer, dégraisser, clarifier le bouillon avec bœuf cru et blanc d'œuf.

*Garniture.* — Faire revenir au beurre les légumes ; mouiller avec bouillon. Cuire doucement. Les ajouter au moment de servir dans le bouillon clarifié, ainsi que des morceaux de queue de bœuf.

### La queue de bœuf

Faites-la couper en tronçons, par le boucher, aux endroits indiqués par les jointures. Mettez-la dans une grande terrine d'eau fraîche, où vous la laissez dégorgé au moins pendant 3 heures ; mais elle y peut passer aussi bien toute la nuit ; il faut renouveler l'eau à mesure qu'elle rougit beaucoup. Cette nécessité de faire dégorgé est tout à fait importante pour la qualité du bouillon qui sans cela resterait trouble et de vilaine couleur.

Mettez les morceaux de queue dans une petite marmite ; la grandeur du récipient a aussi son importance : dans une trop grande marmite, l'évaporation du liquide est trop forte, et aussi l'écumage est trop difficile, le liquide étant trop au fond. Mouillez avec l'eau froide indiquée, salez, et posez sur un feu très modéré, pour amener progressivement l'eau au degré de chaleur où elle va commencer à bouillir. C'est pendant cet échauffement progressif que les viandes laissent échapper tous les principes qui troublent la limpidité d'un bouillon ; si ces viandes sont saisies par la chaleur trop vive dès le début, non seulement le bouillon est trouble, de vilaine teinte, mais encore sa saveur est tout autre. A mesure que liquide et viandes s'échauffent, l'écume commence à monter ; quand le liquide se met à « frémir » ce qui est un signe précurseur de l'ébullition, l'écume devient encore plus abondante, et il faut l'enlever soigneusement. Laissez bouillir *doucement*, pour



achever d'écumer, et ajoutez, en deux ou trois fois, environ un décilitre d'eau froide. Cette eau froide, en ralentissant chaque fois l'ébullition, favorisera la montée de nouvelle écume, qu'avec grand soin vous enlevez à mesure, en employant pour cela une toute petite écumoire, ou la cuiller percée. Ce n'est que quand il n'y a plus du tout d'écume que vous ajoutez les légumes, préparés comme pour un pot-au-feu : c'est à-dire, la carotte ratissée, lavée, et fendue en quatre; l'oignon dans lequel vous enfoncez le clou de girofle (comme une épingle sur une pelote), le poireau ficelé en bouquet avec les queues de persil, le céleri, si vous en avez, un *tout petit* brin de thym, et le quart d'une feuille de laurier. Dès que l'ébullition, de nouveau arrêtée par l'introduction de ces légumes froids, a repris, couvrez la marmite, et retirez-la sur le coin du feu pour laisser cuire tout doucement pendant 3 heures. Il ne faut qu'un tout petit bouillonnement bien régulier, et sur un seul point de la marmite; observez que la marmite étant bien close par son couvercle, la chaleur s'y concentre de telle façon qu'il faut peu de chaleur pour obtenir ce résultat; et ce qui le prouve, c'est que quand vous enlevez le couvercle, le liquide qui bouillonnait juste au moment où vous avez enlevé ce couvercle, ne fait plus que frémir à peine au bout de quelques secondes. Ceci doit donc vous servir d'indication pour le degré de chaleur nécessaire; il en faut relativement peu, mais il la faut constante et égale : pour le bouillon comme pour les viandes.

#### Pour clarifier

La viande de bœuf aura été prise dans la partie maigre du morceau appelée

*tranche*, qui est fort juteuse. Il n'y doit subsister aucun fragment de graisse, car un bouillon ou un jus qu'on clarifie doit auparavant avoir été déjà dégraissé à fond. Hachez ce bœuf très menu, comme pour un véritable hachis, soit en le passant à la grosse rondelle du petit hachoir mécanique, soit en le hachant au grand couteau; il faut qu'il soit aussi finement haché que la viande crue qu'on donne aux malades, sans quoi il ne produira pas l'effet attendu.

Dans une casserole ordinaire, mettez ce hachis. Joignez-y le blanc d'œuf, battu en mousse légère.

Passez le bouillon de queue à travers une fine passoire, dans une terrine quelconque. Dégraissez-le complètement. Puis versez le, *peu à peu*, dans la casserole, en le mélangeant avec une cuiller. Si on le versait tout d'un coup, ce liquide chaud saisirait le blanc qui ne pourrait plus le clarifier. Si vous ne faites la clarification que le lendemain, il n'y a aucun inconvénient, donc, à verser le liquide froid en une seule fois.

Posez sur feu modéré, couvrez la casserole, et laissez s'échauffer peu à peu jusqu'à ébullition, en remuant doucement de temps en temps pour que le blanc n'attache point au fond de la casserole. Retirez alors immédiatement sur un feu très doux et laissez cuire tout doucement pendant 35 à 40 minutes.

Prenez un linge assez fin, serviette de toile ou autre, parfaitement propre. Trempez-le à l'eau froide, et tordez-le bien; étalez le dans le fond d'une grande passoire à gros trous que vous disposez au dessus d'une terrine; c'est plus rapide que d'installer, comme on doit le faire pour de plus grandes quantités, la serviette nouée à chaque coin aux quatre



pieds d'un tabouret renversé. Versez-y doucement tout le contenu de la casserole, liquide et viande. Le bouillon — qui est devenu du *consommé* par ce que lui a communiqué la chair de bœuf haché — passe alors parfaitement limpide.

### La garniture

Pendant la clarification du bouillon, vous avez le temps de préparer la garniture. On taille les légumes suivant qu'ils sont de toute primeur, comme en ce moment, et extrêmement petits, ou qu'ils ont des dimensions ordinaires. La garniture de la queue de bœuf se taille habituellement « en brunoise », c'est-à-dire en petits dés très fins, n'ayant pas plus de 4 millimètres, soit pas même un demi centimètre de côté. Mais avec les minuscules carottes de primeur, grosses comme des noisettes, qu'on a en ce moment, il est préférable de les laisser entières, ou de les couper en deux, et on taillera les morceaux de navets de même dimension. Du poireau, on ne prend jamais que le blanc, qu'on taille pareillement.

Dès qu'il s'agit de légumes ordinaires, quoique nouveaux encore, taillez en brunoise ; ne jamais prendre de la carotte, en ce cas, que la partie rouge, et rejeter absolument le jaune et l'intérieur ou racine qui est insipide.

Prenez une petite casserole en cuivre étamé, à fond épais. Mettez y le beurre indiqué avec les légumes. Couvrez, posez sur feu doux, et laissez doucement *revenir* ; c'est-à-dire que les légumes suent leurs sucs et se colorent peu à peu avec ces mêmes sucs qui se caramélisent à la surface des légumes ; agitez de temps en temps la casserole, et découvrez-la au bout d'une vingtaine de minutes, pour

que la buée s'échappe et que la coloration se produise ; quand les légumes sont seulement *dorés*, sans surtout les laisser brunir, versez-y la quantité de bouillon indiquée qui est calculée de façon à juste les recouvrir. Couvrez la casserole, et à partir du moment où l'ébullition a commencé, laissez doucement mijoter pour terminer la cuisson pendant près de *trois quarts d'heure*. Les légumes doivent être alors comme confits.

### Pour servir

Dans la casserole qui a servi à la clarification, rincée et bien essuyée, faites réchauffer le consommé qui doit fournir 1 litre 1/2. Ajoutez-y la brunoise de légumes, et versez dans la soupière, où vous ajoutez les plus jolis morceaux de queue de bœuf, — tenus au chaud, — à moins qu'on ne les présente à part, ce qui se fait également ; il faut compter un ou deux morceaux par personne. Ceci est la façon typique et réglementaire de servir. Mais on peut, pour plus de facilité, avant de joindre la queue dans le consommé, enlever l'os qui est gênant dans l'assiette à potage, et, avec un couteau, parer un peu les chairs.

On aura eu soin, pour tenir la queue au chaud pendant tout le temps de la clarification et de la cuisson de la brunoise, de la laisser dans la marmite sur un coin du fourneau, avec un peu de bouillon au fond pour ne pas dessécher, et bien couverte.

Si le potage est fait la veille pour le lendemain, ce n'est jamais qu'au moment de servir qu'il y faut ajouter la queue de bœuf qu'on garde à part, afin de ne point troubler le consommé.

LA VIEILLE CATHERINE.





## Macaroni à l'Italienne

D'APRÈS M. COLOMBIÉ

**C**ONSTAMMENT on nous demande comment obtenir du macaroni qui soit « *bien filant* »; et le macaroni est, en toutes saisons et en toutes contrées, une si grande ressource, non seulement pour les jours maigres, mais encore dans la composition des régimes, que nous donnons ici des explications détaillées, trop longues pour les résumer dans le courrier.

### Proportions

Pour 6 personnes environ :

250 gr. de gros macaroni;

100 — de fromage de parmesan râpé;

100 — — gruyère râpé;

60 — de beurre;

25 — de gros sel;

2 litres d'eau filtrée;

Un peu de poivre en grains fraîchement moulu;

Une légère prise de muscade râpée.

### Le macaroni

Les Italiens mangent de très bon macaroni pour plusieurs raisons dont la première et la plus importante est qu'ils savent le faire cuire.

La pâte de leur macaroni, d'autre

part, est fort bien préparée, se composant d'un mélange de blés durs d'Italie avec des farines d'Algérie de qualité supérieure; ils obtiennent ainsi un macaroni résistant, d'un goût parfait.

Enfin, il faut considérer aussi que les fromages italiens sont fort bien faits.

### La cuisson

En Italie, on ne fait cuire le macaroni qu'au dernier moment; de cette façon il n'a pas le temps de se détremper et de prendre le goût de colle de pâte que lui communique une cuisson trop prolongée. En France, on fait bouillir les pâtes beaucoup trop longtemps, et, pour peu qu'elles ne soient pas de qualité supérieure ou seulement fraîches, elles s'affaissent et n'ont plus ni forme, ni goût.

Qu'il s'agisse de macaroni, de nouilles, de lazagnes, etc., voici la façon dont on devrait toujours faire cuire le macaroni.

Faites bouillir les 2 litres d'eau, bien mesurés, avec le sel indiqué. Jetez-y le macaroni brisé en deux ou trois parties, pas plus; il est entendu qu'il s'agit du macaroni vendu en boîtes ou en paquets; le macaroni tout fraîchement préparé peut se cuire entier.

Dès que l'ébullition est reprise, retirez la casserole du feu, couvrez hermétiquement la casserole, et tenez bien au chaud sans laisser bouillir, et cela pendant une 1/2 heure environ.

### Pour assaisonner

Au moment de servir seulement, égouttez le macaroni dans une passoire à gros trous. Secouez-le pour bien en égoutter l'eau.

Prenez une casserole dite sauteuse ou sautoir — c'est-à-dire une casserole à large fond et à bords bas — et choi-



sissez-la un peu grande de préférence, pour que le macaroni y soit étalé et non empilé.

Faites chauffer d'abord la sauteuse ; puis versez-y le macaroni ; ajoutez-y le beurre divisé en petits morceaux pour qu'il fonde plus vite et plus également, — le poivre, la muscade, et la *moitié* seulement des fromages, mélangés au préalable ; agitez et tournez la casserole *hors du feu*. Dès que le fromage s'est confondu dans le macaroni et qu'on ne l'y distingue plus, ajoutez l'autre moitié, et agitez de nouveau la casserole pour aider à la liaison du tout ; chauffez un peu la casserole, si le macaroni n'y glissait pas bien, pour aider à fondre un peu le fromage. Le macaroni doit alors être bien lié et « *filer* » à merveille. Versez-le dans un légumier *bien chauffé*, et servez avec des assiettes chaudes.

N. B. — On peut arroser le macaroni, ainsi préparé, soit avec du jus, soit avec une bonne sauce tomate un peu corsée, mais le macaroni est bien plus délicat, présenté nature, bouillant et « *filant* ».

A. C.

## UNE TABLE GÉNÉRALE du POT-AU-FEU 1893-1902

Cette Table comprend l'énoncé de toutes les Recettes, au nombre de près de mille, publiées depuis le 15 avril 1893, date de la création du journal, jusqu'au 31 décembre 1902.

Elle est divisée en une première liste alphabétique des recettes, et une seconde liste de ces mêmes recettes, mais par catégories (bœuf, boissons, confitures, etc.). Les recherches sont rendues des plus faciles dans les dix volumes qui forment, à ce jour, la collection du journal LE POT-AU-FEU.

Prix de la Table décennale : 2 francs (2 fr. 50 recouvrement par la poste).



## Menu

PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME  
POITRINE D'AGNEAU A LA BERGÈRE  
CHOU-FLEUR EN SALADE  
CARRÉ AUX AMANDES

POTAGE QUEUE DE BŒUF  
BAR SAUCE HOLLANDAISE  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
CANETON FARCI ROTI  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
CRÈME DIPLOMATE

ŒUFS PRINTEMPS  
VEAU DU CHEVAL BLANC  
FOIREAUX AU GRATIN  
SOUFFLÉ A LA GELÉE DE GROSEILLES

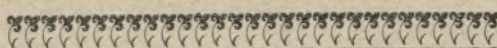
POTAGE PRINTANIER AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER  
PIGEONS A LA VALENCIENNES  
FILET DE BŒUF A LA BROCHE  
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME  
PUDDING A LA BRÉSILIENNE

PALETS DE BŒUF A L'HORTILLONNE  
MAYONNAISE DE POULET  
TARTE AUX OIGNONS  
SOUFFLÉ AU RIZ

POTAGE CRÈME D'OSEILLE  
SOLE AU VIN BLANC  
BŒUF A LA FLAMANDE  
PIGEONS ROTIS  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
TRIFLE

MACARONI A L'ITALIENNE  
MORUE A LA BISCAÏNA  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
TARTE LYONNAISE

POTAGE PURÉE BRETONNE  
PILAFF DE LANGOUSTE A LA FRANÇAISE  
SARCELLE A LA BROCHE  
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
CRÈME AU CHOCOLAT







## PETITS POIS

### A LA FRANÇAISE

**C**et excellent légume printanier s'apprête de différentes façons, mais la meilleure et celle qui lui convient le mieux, est certainement celle qui est dénommée « à la française ». Et elle est aussi la plus simple.

Son apprêt, tel qu'il est indiqué ci-dessous, fut enseigné à Perrault junior, par un grand dignitaire de l'Eglise qui se piquait, comme nombre de gens d'Eglise, d'être fin gastronome, ce qui n'est point défendu.

Et de fait, Mgr Fl... était non seulement un véritable appréciateur de la bonne chère, mais un connaisseur émérite en matière de procédés culinaires.

Donc, au château de W..., en Alsace, où Monseigneur villégiaturait ordinairement l'été, il daigna m'exposer la théorie suivante que j'écoutai respectueusement :

« Pour être parfaits, les petits pois à la française doivent être fraîchement cueillis et fraîchement écosés ; c'est là

une des conditions essentielles. En plus, pour l'uniformité de leur cuisson, il faut qu'ils soient de grosseur sensiblement égale ; pas trop gros, parce qu'ils ne constituent point dans ce cas un légume distingué ; ni trop fins, parce qu'ils sont enclins à se briser et à ne donner qu'une bouillie. Les gros pois ont leur place dans un ragoût de mouton printanier ou dans un sauté de veau, ou bien encore pour faire une crème de pois ou un potage Saint-Germain. Les très fins se traitent beaucoup mieux « à l'anglaise » et, de ceci, il résulte que les pois moyens, bien égaux, conviennent seuls pour être mis à la française. De toute nécessité, il faut donc les trier.

Alors, vous les mettez dans une casserole de dimensions convenables, avec sel, sucre, un beau cœur blanc de laitue, huit tout petits oignons nouveaux et un fort morceau de beurre. Vous maniez le tout, mettez au frais pendant une demi-heure ou une heure même, et y ajoutez, au moment de les cuire, un petit bouquet de persil et 1 décilit. d'eau environ.

Avec l'eau de végétation des pois et le beurre, ce peu d'eau suffit pour la cuisson, surtout si vous avez soin de fermer hermétiquement la casserole avec une assiette creuse contenant de l'eau, que vous changerez de temps en temps, pour concentrer la vapeur à l'intérieur. En 25 minutes, vos pois seront cuits, et vous n'aurez plus qu'à les lier avec gros comme un œuf de pigeon de beurre frais. J'ajoute que la laitue et les oignons doivent rester dans les pois, ou tout au moins les accompagner.

— Mais, Monseigneur, cette laitue se trouve à peine cuite pour être servie, et d'un autre côté, tout le monde n'aime pas les oignons ? Ensuite, il me fut en-



seigné que le persil heurte la saveur des petits pois.

— Erreur profonde ! L'arôme discret du persil s'harmonise au contraire très bien avec les petits pois. Pour la laitue, si elle est bien fraîche, elle se trouve cuite suffisamment, d'autant plus qu'elle peut être fractionnée. Cependant, je confesse que, quand ma cuisinière me sert des petits pois à la française, la laitue qui les accompagne est toujours braisée à part. Mais cuite avec, ou braisée à part, il en faut toujours, et en prend qui veut. »

C'est donc selon ce procédé souvent et longtemps expérimenté, qu'est établie la recette ci-dessous :

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

1 litre de petits pois moyens ;

125 gr. de beurre frais ;

Un cœur de laitue bien blanc ;

8 petits oignons frais de la grosseur d'une noisette ;

Une bonne pincée de sel fin (6 à 7 gr.) ;

3 morceaux de sucre à café (25 gr.) ;

1 décilitre d'eau (petit verre à maddère) ;

Un petit bouquet fait avec 4 branches de persil.

### Les petits pois

Quand il n'y a qu'à aller chercher les pois au potager, la chose est bien simple, et leur fraîcheur est certaine. Dans ce cas, il suffit de savoir, pour cueillir la quantité nécessaire, qu'un litre de pois en cosse pèse 400 grammes, et donne 2 décil. 1/2 tout venant ; qu'il y a un bon tiers à retirer au triage (c'est-à-dire que les gros et les très fins font un tiers

environ des 2 décil. 1/2 ; de sorte que, un litre de pois en cosse donne 1 déc. 1/2 de pois moyens comme il les faut). C'est donc 6 bons litres de pois en cosse, ou 2 kil. 400 qu'il faut, pour en obtenir 1 litre de moyens.

Si on les achète en cosse, il faut que celles-ci soient brillantes, indice de fraîcheur, et on doit rejeter celles qui sont tiquetées de points ; s'ils sont pris tout écosés, la fraîcheur se reconnaîtra au petit germe qui est après le pois. Si cette fraîcheur n'est pas absolue, le résultat ne sera pas parfait, parce que la peau durcit au contact de l'air, et la cuisson ne l'attendrira pas.

Pour le triage, dont la nécessité est expliquée plus haut, vous prenez les pois par petites poignées sur une assiette et en retirez les gros et les fins, pour qu'il ne reste que les moyens, tous d'égale grosseur. Il se comprend que, en les cuisant tous ensemble, les petits seraient trop cuits quand les moyens seraient à point, et les gros ne le seraient pas assez.

### Pour manier les pois

Mettez-les dans une casserole de dimensions telles qu'elle se trouve remplie aux deux tiers, quand tout sera dedans. Ajoutez : 1° le cœur de laitue (le cœur seulement), coupé en deux sur la longueur ; chaque moitié attachée avec deux tours de fil pour pouvoir être retirée plus tard. Ainsi fractionnée en deux, sa cuisson se fait plus facilement et mieux ; 2° les petits oignons (bien frais surtout), et épluchés sans être écorchés, pour qu'ils ne se défassent pas dans les pois ; 3° le sel, le sucre divisé en petits fragments, et 100 gr. de beurre. Maniez le tout ensemble, jusqu'à ce que vous ayez obtenu une masse compacte ; mettez



le petit bouquet de persil dans la casserole (celui-ci ne se mélange pas dans la masse); couvrez la casserole, et tenez au frais pendant 25 à 30 minutes, si vous n'avez à disposer que de ce temps; mais 1 heure à l'avance vaut mieux. Il se fait, pendant ce temps, une sorte de macération, qui est l'équivalent d'une marinade.

### La cuisson

Pour bien régler celle-ci, et obtenir l'à point de cuisson des pois juste au moment, ou quelques instants seulement avant de les servir, il faut compter 7 à 8 minutes pour faire prendre l'ébullition, et 25 à 28 minutes de l'instant où elle se prononce nettement. Soit au total 35 minutes.

Ajoutez l'eau (1 décilitre d'eau froide) en posant la casserole sur le feu. Feu pas trop ardent, mais bien soutenu; posez sur la casserole une assiette creuse, contenant un demi-verre d'eau froide, et que le fond de cette assiette s'emboîte bien dans l'ustensile de façon à le fermer hermétiquement. Quand l'ébullition est bien en marche, retirez la casserole sur le côté du feu, mais pas trop loin, pour qu'elle se maintienne constamment plutôt un peu vive que lente. Ayez soin, pendant le temps de la cuisson, de changer l'eau de l'assiette deux ou trois fois, c'est-à-dire de remplacer l'eau qui a chauffé par de la froide,

Le rôle de cette assiette avec de l'eau dedans s'explique ainsi: d'abord, s'emboîtant dans la casserole, elle la ferme plus hermétiquement que ne pourrait le faire n'importe quel couvercle et, de cette façon, nul échappement de vapeur n'est possible. Cette vapeur venant se heurter au fond de l'assiette froide, se trouve refoulée dans l'intérieur où elle s'em-

magasine, et devient par conséquent, un actif agent de cuisson.

### Pour lier les pois et les dresser

Au bout du temps indiqué, et si l'ébullition a marché toujours régulièrement, le mouillement ajouté auquel est venue se joindre l'eau de végétation des pois et de la laitue, se trouve pour ainsi dire réduit à rien (1/2 cuillerée environ). Il est donc parfaitement inutile d'employer, pour la liaison finale, du beurre manié qui laisse toujours un goût de farine, et le beurre seul suffit pour cela. Mais, si l'ébullition a languie et que, de ce fait, la réduction du mouillement ne soit pas faite à fond, cette liaison doit se faire avec une cuillerée de farine maniée avec le beurre qui reste (25 gr.). Si, enfin, on préfère ne pas recourir au beurre manié, ce que nous conseillons, il n'y a qu'à verser le mouillement qui reste dans une petite sauteuse, le réduire vivement en plein feu, et y ajouter ensuite les pois pour les finir avec le beurre.

Deux minutes avant de dresser, retirez le bouquet de persil, ainsi que les morceaux de laitue. Défilez vivement et partagez chaque moitié en deux en les coupant en long, ce qui donne 4 morceaux; nombre suffisant car, à très peu d'exceptions près, la moitié des convives seulement en prennent.

Retirez alors les petits oignons et mettez-les à côté des morceaux de laitue.

Placez aussitôt la casserole découverte sur le feu, et finissez la réduction du mouillement en ayant soin de sauter les pois de temps en temps pour qu'ils n'attachent pas. Dès que la réduction est absolue, retirez la casserole, ajoutez dans les pois les 25 gr. de beurre qui

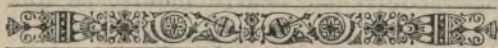


vous restent, divisé en parcelles, et mélangez-le aux pois, en roulant la casserole et en les sautant ensuite, sans brusquerie. Par ce moyen, la liaison se trouve juste à point, sans réunir les petits pois en masse compacte, comme cela arrive par l'emploi du beurre manié.

Versez dans une timbale ou un légumier et, avec une fourchette, faites faire légèrement le dôme. Rangez dessus, en croix, vos quatre morceaux de laitue, et placez tout autour les 8 petits oignons.

Ainsi disposés, laitue et oignons peuvent être pris par ceux qui en désirent, mais ceux qui n'en veulent pas ont toute facilité de se servir des pois exclusivement.

PERRAULT JUNIOR.



CARAFE A VIN LOUIS XVI

**QUEILLÉ, Orfèvre**

11, rue des Petits-Carreux, 11

PARIS



## TRIFLE

Ce nom de trifle (prononcez traëfle), qui signifie en anglais chose facile, de peu d'importance, s'applique aussi à des compositions friandes, très simples d'exécution, qu'on range dans la catégorie des « sweet dishes », ou plats sucrés. On peut apporter dans l'improvisation d'un trifle une fantaisie qui semblerait souvent fort incohérente à des palais français. Toutefois, il s'y rencontre des façons très agréables, et l'un des meilleurs trifles est celui qui se rapproche beaucoup de l'entremets sucré fort pratiqué en France dans les familles, et consistant en un biscuit trempé de kirsch, de la confiture, et une crème anglaise masquant le tout. Mais la façon anglaise ne comporte pas l'entassement serré des biscuits dans un moule, parce que le plat, ainsi dressé, aurait une allure de « pudding » ; il perdrait de sa légèreté et ne pourrait pas être fait non plus le jour même, au dernier moment, comme il convient pour une bagatelle de cette sorte. Nous y emploierons pour 6 personnes :

125 gr. de biscuits à la cuiller ou de



biscuit de Savoie ; — le biscuit de Savoie, en Angleterre « sponge cake », ou gâteau spongieux, est fort usité pour ce genre de trifle. — Quel que soit le biscuit adopté, il doit être bien rassis ;

1 bon décilitre, soit un demi-verre ordinaire de kirsch qu'on dilue avec la même quantité d'eau sucrée ;

1 décil. 1/2 de crème double bien fraîche pour fouetter ;

3 décilitres de lait et 3 œufs pour la crème anglaise ou « custard », avec 100 gr. de sucre en poudre ;

6 bonnes cuillerées de gelée de groseilles coulante ;

Une vingtaine de pistaches hachées.

Couper le biscuit en morceaux réguliers, carrés, de la grosseur d'une bouchée chacun, soit environ 2 centimètres de côté. Les étaler sur un plat, et les arroser avec le kirsch. Laisser s'imbiber pendant une vingtaine de minutes. Empiler *légèrement* ces morceaux sur un compotier — de cristal de préférence — en les y échafaudant en pyramide. Point n'est besoin, pour ce faire, de les placer avec symétrie ; on les pose par un ou deux à la fois, mais sans souci de l'alignement parfait ; dès que l'ensemble prend la forme conique nécessaire et ne dégringole pas, c'est suffisant. Du reste, le biscuit humide tient fort bien en équilibre : *ne pas les tasser* à mesure qu'on les pose.

Masquer ensuite le biscuit avec la gelée de groseilles qui doit être suffisamment coulante pour cela, mais cependant point trop liquide, afin de rester bien attachée au biscuit. Certaines gelées, d'après leur préparation et leur mode de cuisson, sont assez coulantes pour qu'on les emploie telles quelles. Mais pour la gelée ferme, il est nécessaire de la diluer auparavant en y ajoutant un peu d'eau : faire chauffer doucement sur

le feu pour bien dissoudre, et la conserver quand même suffisamment consistante ; laisser refroidir avant d'employer la gelée, dont on arrose doucement la pyramide en la versant avec une cuiller un peu partout.

Par dessus la gelée de groseilles, ajouter la crème anglaise ou « custard » qui, pour être froide comme il convient, aura dû être préparée en tout premier lieu. Cette crème anglaise doit être fort épaisse afin de mieux rester attachée à la pyramide, et de couler le moins possible à sa base. En France, les crèmes dites anglaises sont d'habitude préparées exclusivement avec les jaunes. Mais en Angleterre, où il en est fait un si grand usage, on y emploie les blancs par raison d'économie, quand il s'agit, comme ici, d'un entremets de famille. En conséquence, battre dans une petite terrine deux œufs entiers et un jaune, avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le tout soit bien lié, et ait blanchi. Verser le lait bouillant, peu à peu, sans cesser de fouetter. Reverser dans la casserole au lait, et avec une large cuiller en bois — qui ne sert qu'aux crèmes, — remuer cette crème sans interruption, la casserole étant posée sur un feu modéré. On remue *doucement*, dans n'importe quel sens, en grattant le fond de la casserole sans cesse avec la cuiller pour empêcher la crème d'y chauffer trop fort : un simple mouvement de va et vient tranquille suffit ; la crème doit donner un ou deux bouillons pour être à point. C'est à dire qu'il faut avoir observé quelques cloques à sa surface pour savoir qu'ayant bouilli, elle a la consistance voulue, et ne risquera point de se relâcher en refroidissant. Si donc on agite trop vivement la crème — ce qui est sans utilité du reste — on ne pourra observer la formation de ces cloques. Retirer immé-

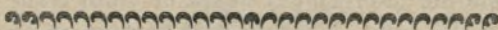


diatement du feu, et tout de suite verser la crème dans un bol, à travers une passoire à trous fins, en frottant avec la cuiller pour tout faire passer, et dissoudre ainsi les menus grumelots du fond qui passent avec le reste; bien râcler l'extérieur de la passoire où la crème s'attache comme une bouillie très lisse. Laisser refroidir en remuant de temps en temps avec une cuiller.

La pyramide de biscuits étant recouverte de cette couche de crème épaisse bien refroidie, il n'y a plus qu'à finalement masquer le tout avec la crème fouettée sucrée, sur laquelle vous semez les pistaches hachées bien fin; tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Ce trifle peut être exécuté quelques heures à l'avance; la crème anglaise s'aromatise suivant le goût, soit avec de la vanille, soit avec une pelure de citron qu'on fait bouillir dans le lait au préalable: ou, ce qui est encore plus anglais, avec le zeste haché du citron. Si l'on aime un peu relevé de saveur, forcer la proportion de kirsch qui est ici très peu sensible dans l'ensemble, étant données les crèmes sucrées. On peut même parfumer la crème anglaise avec du kirsch. En tous cas, les proportions ci dessus donnent un ensemble réellement doux, où ne se retrouve point du tout l'alcool du kirsch.

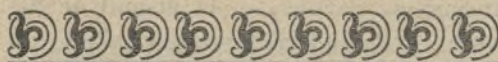
LADY PRATICK.



Racahout des Arabes  
DELANGRENIER  
19, rue des Saints-Pères, Paris



LE MEILLEUR ALIMENT  
des Enfants et des Malades



## Recette de Couscous

Cette recette qui attendait son heure dans les archives du *Pot-au-Feu*, nous a été communiquée par une Française ayant longtemps suivi son mari dans les parages les plus lointains de notre possession algérienne. Nul doute que « nos Africains » n'y relèvent la marque d'une cuisine arabe vécue. Aussi la transcrivons-nous telle qu'elle nous fut aimablement donnée.

Humectez vos doigts dans l'eau, puis prenez de la farine de première qualité, de manière à en former de petits grains que vous passez au tamis afin qu'ils soient tous égaux.

Mettez en pyramide cette farine ainsi préparée dans une passoire en terre que vous placez au-dessus d'un pot-au-feu en terre également.

Dans ce pot, mettez eau, mouton et poulet, sel, épices, muscade, piment rouge et tous légumes verts de la saison. La passoire contenant la farine doit boucher hermétiquement le pot-au-feu; au besoin, mettre un linge autour pour bien boucher toutes les issues. Quand le bouillon bout, la vapeur doit sortir en un mince jet au sommet de la pyramide de couscous; vous le renversez alors et l'étendez dans un grand plat de bois où, quand il est un peu refroidi, vous le roulez avec la paume de la main pendant 5 à 6 minutes, de façon à ce que le grain devienne rond et serré. Vous le passez au tamis, toujours pour obtenir l'égalité des grains, puis le remettez dans la passoire au-dessus du pot-au-feu et recommencez la même opération jusqu'à sept fois. C'est cette manipulation répétée et la cuisson à la vapeur qui



donnent au cousscouss la saveur et l'arôme si appréciés des Arabes.

Vous mélangez quelques grains de raisin de Corinthe au cousscouss au moment de le servir en pyramide dans un grand plat creux et l'arrosez avec le bouillon bien passé qui se nomme « merga ».

La merga peut être remplacée par du lait.



## NOS ROUENNAIS FARCIS

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre au feu, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.  
45 à 50 — — — gros.

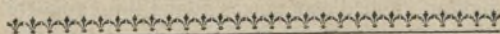
La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

PRIX : Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50  
Gros. — 10 — : 9 » »

Emballage pour 1 et 2 canetons : 50 centimes. Port en sus.



## LA TRUITE

C'est d'un antique moulin de la vallée d'Arques, à cheval sur deux rivières, que j'adresse mon hommage à la reine des eaux douces et limpides. Oh ! les belles truites, et combien savoureuses, même celles qui ne se vantent pas d'avoir frayé avec le saumon. J'en ai encore pris quelques-unes, ces jours derniers ; mais le regret de mon hôte était de ne pouvoir me faire manger une truite de mer.

L'espèce que le brave meunier du moulin de Biville dénomme truite de mer est tout simplement « la saumonée », que ses instincts vagabonds poussent vers le littoral, à l'embouchure des fleuves et des rivières, sans toutefois qu'elle s'aventure au large, rapportant de son contact maritime un léger goût salin.

Le saumon lui-même (j'allais dire en personne), est un poisson fluvial : pas plus que le salmonide que j'eus enfin la chance de pêcher dans un modeste affluent de l'Arques, on ne le capture en pleine mer.

Et qu'on ne croie pas que cette truite pseudo-marine soit un produit de l'imagination de mon hôte : tous les pêcheurs dieppois sont fermement convaincus qu'elle n'a rien de commun avec aucune de ses congénères des eaux douces ; elle est, du reste, très recherchée sur le marché par les amateurs de bonne chère.

« Faute de grives, on mange des merles », dit volontiers la meunière. Contentons-nous donc de la truite de rivière, saumonée à souhait



pour le plaisir des yeux, lorsque, ouverte par le milieu de sa longueur, après avoir été cuite au court-bouillon, sa chair rouge ou simplement rosée resplendit sur la blancheur éclatante d'une serviette damassée, en dégageant son subtil parfum de poisson noble, de l'arôme du Sauterne, des épices, du thym et du laurier. Ainsi voulait qu'on la lui présentât l'auteur de la *Physiologie du goût*.

En Normandie, tout poisson noble qui n'est pas trop gros, est rôti au four ou sur le gril, puis servi dans un plat avec une sauce à la crème bien cuite. Rien d'autre, sauf le sel et le poivre.



A Côme, ainsi que sur les bords du lac Majeur, dans les hôtels et les villas « qui se respectent », la truite est présentée sur un lit de roses : toilette plus décorative que rationnelle, puisque le fumet du poisson en est atténué d'autant pour les vrais gourmets. Aussi bien, la truite lacustre ne vaut-elle pas, comme manger, la truite de rivière et de torrent. L'*alpine*, sans être saumonée, a une saveur particulière et tout à fait délectable, même simplement frite au beurre. Avec cela, combien jolie dans sa robe de velours noir poinçonné de rouge, mais combien farouche !

Je dis l'*alpine*, mais l'épithète de *cascadeuse* siérait mieux pour désigner la variété dite de torrent, que l'on rencontre partout dans les montagnes de la Savoie et du Dauphiné, même de l'Auvergne et des Pyrénées, jusqu'à mille mètres d'altitude, à peine adulte, bondissant à travers les rochers et escaladant les cascades du souple et vigoureux effort de sa queue et de ses reins ; du reste, à ce métier ne devenant jamais bien grosse. Une alpine de deux livres est un phénomène ; au contraire, une lacustre de ce poids n'a rien que de très ordinaire.

Les truites du Léman atteignent parfois des proportions énormes. Au-dessous de la perte du Rhône, à Bellegarde, et près du fort de l'Ecluse, on en prend qui pèsent jusqu'à 20 et 25 kilos, mais on a remarqué que presque toutes ont à la tête de nombreuses blessures

ou contusions, souvenirs cuisants d'une vie trop cascadeuse.

Inutile, je suppose, d'ajouter que ces grosses truites sont de facile capture, quand après une course désordonnée, supplicante, elles arrivent dans les eaux basses du fleuve, se reposant presque à sec sur le sable. Un coup de trident, et voilà une pièce de table d'hôte ou de diner officiel ! Parlez-moi plutôt d'une jeune truite pêchée en la saison propice, soit dans la Blaise, au pays des Druides, soit dans l'Arly ou le Fier, au pays des Allobroges. Et puis, il y a le coup de ligne !...

Parmi toutes ces altesses piscicoles je donne la préférence à la truite de l'Yerre, un affluent du Loir, aux environs de Châteaudun. Saumonée comme pas une, celle-là ! Egalement saumonée, la carpe qu'on pêche dans le Loir, mais qu'on ne trouve pas dans le Rhin, n'en déplaît à la légende. Question d'habitat, aussi de nourriture. Ichthyologues de carrière, savaux professeurs du Muséum, ne cherchez pas ailleurs.

Et vous, profanes, admirant une truite à dos jaunâtre parsemé de petites marques rouges comme des étoiles, ne croyez pas avoir sous les yeux une truite saumonée : attendez qu'elle soit ouverte.

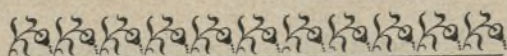


Outre l'indigène, nous avons la truite arc-en-ciel, un poisson d'élevage importé d'Amérique en même temps que le saumon de Californie : un vulgaire poisson d'avril, celui-là, quoique riche d'espérances quand il fut apporté à l'aquarium du Trocadéro. La truite arc-en-ciel, au contraire, a fort bien réussi dans nos établissements de pisciculture ; sa croissance, plus rapide que celle de la truite commune, en fait un poisson plus rémunérateur à élever lorsqu'on trouve à le vendre facilement.

N'empêche que notre truite commune, prise en rivière, vaut mieux qu'un produit de basse-cour aquatique ; présentement et jusqu'au mois de juin, expédiée au sortir de l'eau, dans une double couche d'orties, c'est la reine des reines parmi les truites.

ÉMILE MAISON.





## LE CHEZ SOI

Vous est-il venu à l'esprit de vous demander, Mesdames, combien de minutes au milieu de vos multiples occupations vous accordiez chaque jour à votre miroir ?

Un statisticien a fait ce calcul, et en voici d'une façon approximative la moyenne : de 6 à 10 ans la petite fille reste chaque jour 7 minutes devant sa glace ; de 10 à 15 ans, un quart d'heure ; de 15 à 20, environ 22 minutes ; de 20 à 25, 25 minutes ; de 25 à 30, une demi-heure ; de 30 à 35, 24 minutes ; de 35 à 40, 18 minutes ; de 40 à 50, 12 minutes ; de 50 à 60, 6 minutes. Ce qui fait un total de : 349.575 minutes consacrées par une femme à son miroir de 6 ans à 60 ans.

Que serait-ce donc s'il s'agissait de nombrer l'emploi des miroirs de nos grands couturiers ! Devant eux que de scènes se déroulent, que de visages passent !... Ah ! s'ils pouvaient parler ; si les personnages pouvaient s'y fixer comme en un cinématographe, que l'histoire en serait curieuse !

C'était la réflexion qui m'était faite dans la maison Forcillon, place du Théâtre-Français (165, rue Saint-Honoré), où défilent toutes les élégances, où se préparent les toilettes pour les grands mariages de Paris et de province, où se créent toutes ces merveilles qui font sensation dans les solennités mondaines : vernissages, courses, expositions, réceptions. Il y a tout lieu de croire que ce sont les miroirs les plus employés de tout Paris.

Comment s'étonner d'une pareille vogue, quand on voit les soins que ces fées de la couture mettent à satisfaire leurs clientes, les prix dérisoires qu'elles prennent (150 francs pour une délicieuse toilette de visite doublée de soie).

Elles ont pour leurs clientes de province le souci du détail poussé au point de se renseigner sur leur âge, leur milieu, leurs goûts ; de demander leur photographie et de préparer un mannequin à la taille du corsage et des longueurs de jupe envoyées comme renseignements, afin de bien tout mettre en harmonie.

Comment voulez-vous qu'avec de telles précautions le résultat ne soit pas parfait.

Non moins soucieuse de satisfaire sa clientèle, la grande fabrique de tulle et de dentelles dirigée par

M. L. Robert (5, rue Mulet, à Lyon) : la prime superbe offerte récemment par lui en est la meilleure preuve. Pour en être convaincue, il suffit de lui demander son fort joli catalogue illustré, si artistique, où l'on voit des voiles de mariée, des cols de dentelle, etc., à des prix défiant toute concurrence : 30 francs une exquise toilette de tulle perlé ou pailleté pour réceptions, bals, soirées, voire robe de jour au Casino. Ces toilettes mi-confectionnées, toutes préparées, peuvent être terminées par une femme de chambre ou une petite couturière, en quelques heures.

Quant aux ravissantes voilettes si variées dans leurs dispositions nouvelles, si solides, si seyantes au teint, leur prix surprenant de 6 fr. 40 la douzaine les fait recommander à toutes les femmes élégantes et pratiques. M. L. Robert envoie des échantillons sur demande, et c'est en les voyant qu'on en comprend l'extrême bon marché.

Pour les sportswomen, la toilette de tulle et de dentelle a moins d'intérêt l'été que le bon et solide costume-tailleur en excellent drap anglais, coquettement doublé de soie indéchirable, qui résiste à toutes les intempéries sans se faner, sans se déformer, conservant toujours sa belle ligne et son extrême cachet. Voilà pourquoi les modèles créés par Isidore attirent une telle affluence, 27, rue Bleue.

Les uns, d'une correction sobre, sont simplement garnis de plusieurs rangs de piqures, d'autres sont agrémentés de passementeries, de belles broderies, d'incrustations de velours, ce qui fait à ravir sur le lainage. Je n'essaierai pas d'entreprendre la description de ces ravissants costumes... « ils sont trop !... » pour parodier un mot célèbre.

Celui qui devient non moins célèbre, c'est le nom de Desfossé, le maître posticheur qui, grâce à sa science merveilleuse de la coiffure, transforme les plus disgraciées par la nature en irrésistibles charmeuses.

Un petit bandeau de front bien ondulé pour adoucir des traits trop accentués ; quelques frises pour cacher des tempes dégarnies ; un adorable toupet sur



**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, Boulevard de Strasbourg, Paris.**

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



sommet pour allonger un ovale trop rond, et voilà des femmes laides devenues jolies, charmantes !

Allez en faire l'essai dans ses salons, 21, rue La-voisier, ou faites-vous adresser sa planche de coiffures si complète, vous jugerez vous-mêmes.



Bandeau « Caprice ».  
Desfossé.

Pendant que ces légers et coquets postiches encadreront votre visage, vos cheveux bien au repos croîtront, épaissiront à l'aise sous cet abri. Vous en profiterez pour les soigner intelligemment et réparer le mal que leur a fait jusqu'à ce jour l'emploi des bigoudis et des fers chauds. Parmi les lotions très sérieusement efficaces que j'ai expérimentées moi-même, je puis vous citer celle qui se nomme *Mélusine*. Elle est très cotée aux Etats-Unis et adoptée par la haute société qui l'a surnommée : « *A Hair's Saviour* » : « Un sauveur de la chevelure ».

Le préparateur est un Français : contre mandat de 5 francs adressé à la Parfumerie *Mélusine*, 33, quai Saint-Vincent, à Lyon, vous recevrez franco ce produit parfait qui arrête la chute, détruit les pellicules, fortifie le bulbe, et fait vigoureusement pousser la chevelure.

Il est tout aussi facile de suppléer à la pauvreté des cils et des sourcils qu'à celle des cheveux, mais il faut dans ce cas des lotions spéciales, très vivifiantes ; la « *Sève Sourcilière* (1) » est connue entre toutes pour son efficacité ; sous les douces onctions faites à l'aide d'un pinceau ou le bout du doigt, les cils et les sourcils prennent de la force, allongent,

(1) « *Sève Sourcilière* » : 5 fr., franco 5 fr. 50. Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

épaississent, brunissent, encadrant bien l'œil et le faisant paraître plus grand, plus expressif.

En effet, examinez les yeux garnis de cils et de sourcils trop blonds, à peine apparents, et voyez comme le regard semble terne et inintelligent, comme les yeux mêmes semblent petits...

Il y a toujours moyen de modifier la nature, en se soumettant à certaines pratiques de coquetterie et certains soins de toilette.

Ainsi, par les temps de sécheresse dont nous approchons, il sera important de maintenir la peau fraîche et souple, résultat facile à atteindre. Entre les produits pronés à cet effet, les médecins et les hygiénistes recommandent le *Véritable Savon de Son Bossé*. Ce savon inventé et breveté en 1874, reçu le 7 juin 1879 par l'Académie de Médecine pour le service des hôpitaux, a vu depuis sa création son succès s'accroître d'année en année.

M. Fautier-Bossé, parfumeur-savonnier, envoie gratuitement sa méthode de toilette, sur demande adressée 14 rue Séguier, à Paris (VI<sup>e</sup> Arr., Téléphone 126.86). Les produits de cette maison sont d'ailleurs en vente dans tous les magasins de parfumerie.

Vous le voyez, Mesdames, je tiens à ne vous citer que des fournisseurs qui vous donnent toutes garanties et soient dignes d'être choisis par vous.

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

Mlle Alice de Z... — Une poudre de riz excellente, délicatement parfumée, rafraîchissant l'épiderme ? Prenez la *Fleur de Pêche*, de la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre ; elle réunit toutes ces qualités et sa pureté vous évitera les petites dartres farineuses que vous ont données des poudres de riz inférieures.

## ACTUALITÉ

En cette saison la digestion est parfois très pénible. Pour stimuler l'estomac, dissiper la migraine et les somnolences, prenez après les repas dix gouttes de *Ricqlès* dans un verre d'eau sucrée.

Dans les cas d'indigestion, une cuillerée à café de *Ricqlès*, dans un grog sucré qu'on boira le plus chaud possible, soulage immédiatement. Eviter les imitations.