



TERRINE DE LIÈVRE

A LA PAYSANNE

A moins d'être apprêtée pour un repas où les convives sont nombreux, une terrine comme celle dont il s'agit, représente ce que l'on appelle une réserve de garde-manger qui, au besoin, vient compléter à propos un menu trop léger; elle peut être conservée assez longtemps sans aucune altération.

Le caractère de cette recette est d'être la plus simple entre toutes; c'est le véritable procédé à la bonne franquette, sans aucune recherche dans le dressage de la terrine qui n'en est pas plus mauvaise pour cela. Bien mieux, c'est que par ce procédé expéditif on arrive exactement au même résultat qu'en entremêlant les couches de farce de lardons divers. Ici, tout est mêlé avec la farce, et quand on découpe la terrine, la surface des tranches est tout aussi bien mosaïquée que quand les lardons ont été couchés symétriquement en longueur sur la farce. D'ailleurs, n'oublions pas que nous faisons une terrine selon le vrai mode paysan.

En général, on emploie pour les terrines et pâtés les vieux lièvres (bouquins) ou les hases, et c'est la meilleure façon de les utiliser, en mettant à part le râble qui peut être piqué, mariné et constituer une entrée ou un rôti. Tandis que le lièvre trois-quarts, ainsi nommé parce qu'il est né dans l'année et n'a

pas atteint encore sa complète croissance, du moins dans les premiers mois de la chasse, doit être réservé pour le civet ou quelque fine entrée, sa chair étant beaucoup plus tendre.

Un beau trois-quarts pèse normalement dans les 2 kil. 500 (au-dessous de 2 kil., c'est un beau levraut), et un bouquin pèse de 3 kil. 500 à 4 kil. 500. Nous en avons eu un en mains dernièrement dont le poids dépassait 5 kilos. mais c'est une exception sinon un phénomène.

Pour expérimenter cette terrine, nous avons donc fait choix d'une pièce ordinaire dans ce genre, c'est-à-dire de 3 kil. 500, poids brut, en réservant ensuite le râble.

Proportions

Pour un lièvre pesant tout entier, brut, 3 kil. 500

200 gr. de filet de porc;

200 — de rouelle de veau;

1 kilo de lard gras frais;

150 gr. de jambon *bien maigre cru* (ou cuit à défaut);

55 gr. de sel fin;

10 gr. de poivre;

5 gr. d'épices;

2 décil. 1/2 de bon cognac;

4 cuillerées à bouche d'huile;

3 œufs;

1 brindille de thym;

1 feuille de laurier;

300 gr. de bardes de lard coupées excessivement minces, pour tapisser la terrine.

} soit 70 gr.
de sel épicé.

Le lièvre

Par le poids brut de la bête, on peut évaluer quel sera son rendement en chair, et sur la moyenne d'expériences faites sur des « trois-quarts » et de vieux lièvres, on peut établir à bien peu de chose près que le poids de chair net, c'est-à-dire sans os ni parures, est de 33 à 37 p. 0/0 chez le trois-quarts, et de 40 à 43 chez le vieux lièvre.

Il faut bien se pénétrer de ce principe qu'un lièvre pour terrine doit être frais, car c'est une erreur complète d'avancer qu'un gibier à terrine, quel qu'il soit, doit avoir subi un commencement de putréfaction qu'on appelle le « faisandage ».

Après l'avoir dépouillé et vidé, en prenant bien garde de ne pas laisser écouler le sang qui a dans l'apprêt de cette terrine une utilité presque aussi grande que dans le civet, il faut, quand les entrailles sont enlevées, crever la poche de l'estomac et recueillir le sang dans un bol jusqu'à la dernière goutte. Ce sang est d'autant plus abondant que la bête n'a pas été mitraillée en flanc, mais frappée en croupe, ce que savent bien les vieux chasseurs. Retirez également le foie et *supprimez-en immédiatement le fiel*, de crainte de l'oublier; prenez les poumons, le cœur et mettez le tout sur une assiette. Tout cela aura sa place dans la farce.

Maintenant, tranchez le râble dont vous pouvez disposer pour autre chose, étant donnée la grosseur de la bête; pour cela, procédez toujours en le prenant depuis les premières côtes jusqu'aux cuisses où vous le coupez en diagonale; laissez-y la queue.

Le râble mis à part, il vous reste pour votre terrine : le devant du lièvre dont

la viande va vous servir pour la farce, et les cuisses dont les chairs seront coupées en dés pour la garniture de la terrine.

Commencez par désosser le devant, en ayant bien soin de gratter les os avec la pointe du couteau, pour ne pas laisser du tout de chair après. C'est, comme disent les bouchers, un désossage à blanc qu'il faut faire, et il vaut mieux y mettre un peu plus de temps pour qu'il soit fait bien à fond. Vous pouvez retirer la langue et la cervelle pour les mettre aussi dans la farce. Le poids de cette viande retirée d'après le devant, augmentée de celle du bout des cuisses, vous donnera environ 650 grammes.

La garniture

Ce que nous appelons ici « garniture » de la terrine, ce sont des petits morceaux carrés de lièvre, de jambon et de lard qu'on mélange dans la farce. Dès que vous avez désossé le devant du lièvre, désossez les cuisses dont vous réservez les chairs pour la garniture; les chairs du haut de jambes seront ajoutées dans la farce.

Avec un petit couteau mince et tranchant, enlevez la petite peau et les nerfs qui se trouvent sur les chairs des cuisses, puis divisez ces chairs en petits morceaux carrés de 2 cent. 1/2 de côté. Que ces carrés soient plus ou moins réguliers, cela n'a aucune importance; l'essentiel est qu'ils soient à peu près égaux en grosseur.

Détaillez le jambon exactement de même. Nous avons dit de le prendre cru, si cela se peut et bien maigre; nous ajoutons qu'il faut tâcher de l'avoir bien rouge pour que, au découpage de la terrine, sa couleur tranche nettement et fasse opposition à la couleur brune

des morceaux de lièvre et à la couleur blanche du lard.

Après avoir enlevé la couenne du morceau de lard gras, prenez environ 150 grammes de lard sur la partie qui touchait directement la couenne. Divisez-le en lardons, comme pour un bœuf à la mode, et coupez ensuite ceux-ci en petits dés de 1 cent. 1/2 de côté environ, mais pas plus gros.

Alors, rassemblez dans une terrine ou saladier quelconque les carrés de lièvre, de jambon, le lard en dés, le thym et le laurier. Saupoudrez le tout d'une forte pincée de sel épicé; versez dessus le cognac et l'huile, et laissez mariner pendant que vous allez procéder aux autres apprêts mais n'oubliez pas de sauter ces viandes de temps en temps ou de les retourner avec une cuiller de bois, pour qu'elles se pénètrent bien également de la marinade.

La farce

Vous avez d'abord pour cette farce les chairs de lièvre qui doivent représenter, pour les proportions d'autres viandes, 650 gr. Coupez-les d'abord en tout petits morceaux, ce qui vous facilitera ensuite leur mise en hachis; coupez préalablement de même le filet de porc, la rouelle de veau que vous avez soin d'abord de bien débarrasser de tous nerfs et filaments, et enfin le lard qui vous reste et qui représente 850 grammes. Comme on peut supposer que dans beaucoup de ménages où cette terrine sera faite, il n'y a pas de machine à hacher avec laquelle on peut hacher tout ensemble, vous procéderez de la façon suivante qui vous sera plus commode et moins fatigante : Hachez d'abord la chair de lièvre et déposez-la sur un plat. Hachez ensuite le porc, le veau et le lard séparément, puis

joignez-les au fur et à mesure à ce qui est déjà prêt. Chacun de ces éléments doit être haché *aussi finement qu'une chair à saucisses*, c'est-à-dire former une masse compacte et uniforme. Reprenez alors le tout ensemble : lièvre, porc, veau et lard, et hachez encore pour obtenir un mélange parfait. Si vous disposez d'un mortier vous pouvez obtenir ce mélange encore plus complet et une finesse de farce plus grande en même temps, car plus fin est le hachis, et mieux ses différents éléments s'amalgament les uns avec les autres. Voilà pourquoi il est nécessaire que cette farce soit hachée aussi menu. Donc, si vous avez un mortier, pilez-y par petites quantités à la fois les viandes déjà bien hachées. Et quand chaque espèce de viande a été ainsi pilée à part, réunissez-les toutes dans le mortier, où vous les mélangez bien : A défaut de mortier, vous en serez quitte pour hacher plus longtemps, mais observez bien ce qui est dit relativement à la finesse de la farce. Lorsque vous commencez à hacher le tout ensemble, ajoutez le sel épicé. C'est-à-dire que pour mieux répartir le poivre et les épices dans la farce, vous mêlez auparavant le poivre et les épices avec le sel qui, par ce fait, devient du « sel épicé ».

Observations diverses. — Dans ces sortes d'apprêts, la question de l'assaisonnement est très importante, et il y a lieu de tenir compte de plusieurs causes. D'une façon générale, l'assaisonnement de ces farces à terrines et à pâtés se règle à raison de 12 à 13 grammes par livre de farce; mais quand le temps est humide on peut augmenter cette dose de 2 grammes par livre. Ici, notre poids total de farce, quand le foie, sang, poumons, cœur, œufs, y seront ajoutés, sera de 2 kil. 400 environ, ce qui, à 13 gr. par livre,

donne 62 gr. Le supplément pour aller à 70 gr., soit 8 gr., a été pris pour l'assaisonnement de la garniture qui est en marinade.

Si, au lieu de faire la farce soi-même, on l'achetait chez le charcutier, il en faudrait 800 grammes, et elle devrait être prise bien grasse en prévision de l'addition de la chair du lièvre; autrement, la farce serait trop sèche.

Le mélange d'ensemble

La farce étant hachée aussi finement que vous aurez pu y arriver, mettez-la dans le saladier où sont les morceaux de lièvre, jambon et lard, seulement ayez soin de retirer auparavant le thym et le laurier. A ceci ajoutez :

Le cœur, le foie et les poumons que vous hacherez très finement;

Le sang que vous ne manquerez pas de passer s'il y avait des caillots dedans;

Les œufs que vous mettrez l'un après l'autre, en triturant vigoureusement le contenu du saladier avec une cuiller de bois.

Observation. — Le mélange parfait, absolu, de tous ces éléments est important, surtout à cause des morceaux de la garniture qui doivent se trouver répartis dans la farce d'une façon égale. Pour bien faire ce mélange, il est presque nécessaire de le faire à la main; de quelque façon qu'on s'y prenne, il est nécessaire d'y insister : *que le tout ne fasse plus qu'une masse, et que les morceaux de chair de lièvre, jambon et lard, soient bien répartis dans la farce.*

La terrine

Les dimensions de celle-ci doivent être environ de : 22 centim. de longueur, 16 centim. de largeur au milieu et 9 à 10 centim. de profondeur.

Sur les bardes de lard, commencez par en prélever une que vous taillerez en ovale, et qui vous servira à couvrir la farce quand la terrine sera toute remplie. Avec le reste des bardes, tapissez le fond et les parois de la terrine que vous remplissez alors avec le mélange de farce et garniture préparé. Il vaut mieux ne pas verser le tout en bloc, et le mettre par quantités successives d'une livre environ, ce qui permet de mieux tasser; à chaque fois, foulez bien la quantité que vous venez de mettre dans la terrine, avec votre main trempée à l'eau froide pour que la farce ne s'y colle pas. Il est très important, répétons-le, de fouler ainsi la farce mise dans la terrine, et ceci afin qu'il ne s'y forme pas de vides. Vous pourriez aussi tout verser d'un bloc à la rigueur, mais il ne faudrait pas surtout négliger de fouler. La terrine étant remplie, couvrez la farce avec la barde ovale de lard réservée; semez sur cette barde une pincée de sel épicé; mettez-y aussi quelques parcelles de thym et de laurier, et mettez le couvercle de la terrine. Soudez bien celui-ci au moyen d'un cordon de pâte (simplement une poignée de farine détrempée à l'eau en pâte assez ferme) et placez la terrine dans un plat à rôtir ovale.

La cuisson

Versez dans le plat assez d'eau bouillante pour qu'il y en ait 3 centimètres de haut autour de la terrine; posez le tout ensemble sur le feu pour faire reprendre l'ébullition. Mettez ensuite dans un four de chaleur assez forte et dont le degré devra être maintenu toujours le même pour assurer la régularité de la cuisson. Le degré de chaleur du four doit être un peu moindre que celui qui convient pour les rô-

tis, mais il devra rester bien égal, nous le répétons.

Pendant la cuisson, veillez à ce que l'eau dans le plat ne vienne pas à tarir. Ajoutez-en toujours un peu de façon que, *jusqu'à la fin*, il se dégage de la vapeur d'eau autour de la terrine : *c'est fort important*.

Le temps de cuisson peut se compter à raison de 32 à 35 minutes par livre. Or, tous les éléments réunis dans la terrine représentent dans les 6 livres, cela fait 3 heures 1/4 à 3 heures 1/2. Indépendamment de cela, on peut constater l'aboutissement de la cuisson au moyen d'une aiguille à piquer qui, enfoncée dans la terrine, en doit sortir brûlante. Encore par l'examen de la graisse montée à la surface. Ainsi, tant que cette graisse est trouble, c'est qu'elle est encore mélangée de jus montant de la farce ; aussitôt qu'elle apparaît claire, on peut en conclure que la cuisson est à point.

Mise en presse

Quand la terrine est sortie du four, laissez-la reposer pendant 12 à 15 minutes. Le couvercle étant enlevé, couvrez-la avec une planchette taillée en ovale et pouvant s'emboîter dans la terrine même ; posez dessus un poids de 5 kil., et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Cette mise en presse a pour but de resserrer, de souder le mélange de farce qui se trouve un peu désagrégé par le travail de la cuisson.

Conservation

Une terrine de cette importance constitue, comme il a été dit au commencement, une réserve de garde-manger.

Il s'agit donc de la conserver absolument intacte, en procédant ainsi : Passez d'abord la terrine un instant au jour, ou trempez-la dans de l'eau chaude. Ren-

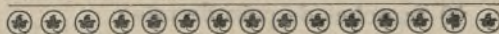
versez le contenu de la terrine sur une table, et retirez tout le jus pris en gelée qui se trouve soit dedans, soit autour de la terrine.

Si ce jus était laissé, il finirait par aigrir et gâterait tout. Après avoir bien lavé et essuyé l'intérieur de la terrine, remettez le bloc dedans et comblez le vide qui s'est formé en y versant du bon saindoux simplement fondu. Versez-en également une épaisseur de 7 à 8 millim. sur le dessus de la terrine, et laissez figer.

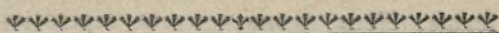
Aucune autre graisse que le saindoux ne convient pour la conservation des terrines, quelles qu'elles soient.

Enfin, recommandation qui a son importance : quand la terrine sera entamée, ayez soin de tenir toujours un petit carré de barde de lard appliqué sur la partie entamée ; ceci pour éviter le hâle, qui obligerait à faire une parure sur la terrine toutes les fois que l'on en prendrait.

PERRAUT-JUNIOR.



Le grand succès de cet hiver sera la nouvelle lampe à alcool, dite « Bec National », que lance la maison HENRY, à la Pensée, et qui détrône tous les éclairages au pétrole, acétylène, etc. Ce bec s'adapte sur toutes les lampes : il est garanti sans danger, brûle 3 centimes par heure, se met en veilleuse sans chalumeau veilleuse, s'allume seul sans accessoire supplémentaire, et a une telle intensité de lumière que la maison HENRY a dû y pourvoir en créant des abat-jour spéciaux d'une forme nouvelle et très élégante : c'est le dernier mot de l'éclairage moderne. Le bec avec verre, manchons, etc., dans un carton, 13 fr. 50. Ecrire à la Pensée, 5, Faubourg Saint-Honoré Paris.



Queillé ORFÈVRE
Couverts, Coutellerie
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS



PAINS SUISSES

EXCELLENT hors-d'œuvre chaud, d'une grande simplicité d'exécution et assez substantiel pour constituer « un plat », dans le cas où pris de court par des convives inattendus il faut, en toute hâte, ajouter quelque chose au repas trop juste. On a en effet toujours sous la main du pain, du fromage de Gruyère, des blancs d'œufs et de la graisse à friture : ce sont ces éléments qui constituent nos Pains suisses, et en un quart-d'heure au plus, on peut servir.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes ;
340 gr. de fromage de Gruyère râpé ;
2 blancs d'œufs battus en neige ferme ;
10 tranches de pain de mie ;
2 cuillerées à soupe de crème ou d'excellent lait réduit.

Observation importante. — Compter 170 gr. de fromage par blanc d'œuf employé. Si l'on met moins de fromage, la pâte n'a pas assez de consistance, et c'est surtout sur de petites quantités, avec un seul blanc par exemple, quand on fait des pains pour deux personnes, que cette différence peut avoir un effet très préjudiciable, aussi minime qu'elle semble.

La pâte

Le fromage de Gruyère étant finement râpé, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Nous avons souvent répété ici des instructions relatives à ce sujet. Disons de nouveau qu'à défaut de la

bassine spéciale, en cuivre *non* étamé, il faut éviter tout ustensile étamé qui fait grener les œufs, l'émail aussi bien que les terrines de faïence, les saladiers de porcelaine présentent le même désagrément la plupart du temps, mais à un degré bien moindre. Si vous avez un poëlon d'office en cuivre, prenez-le de préférence à de la porcelaine.

On bat les œufs doucement pour commencer, en augmentant de force à mesure qu'ils montent en neige ; pour que cette neige soit vraiment ferme, elle doit supporter les dents d'une fourchette posée dessus sans y enfoncer.

Mélangez alors en trois fois le fromage dans les blancs, avec une carte ferme ou une large cuiller de bois, et si le mélange est trop sec pour pouvoir s'effectuer convenablement, humectez-le avec de la crème fraîche, ou à défaut, d'excellent lait ; si l'on n'est pas trop pressé, on fait bouillir la quantité double du lait nécessaire, pour le réduire et l'avoir ainsi meilleur.

Vous avez donc une espèce de pâte sableuse, pas du tout unie et se détachant en gros fragments dans la terrine. La crème ou le lait qu'on ajoute (avec grande précaution pour n'en pas mettre trop), doit mettre la pâte au point nécessaire pour qu'on puisse la tartiner sur les tranches de pain avec le couteau. On voit donc que sa consistance doit être *très ferme* encore, comme celle d'un pâté haché par exemple.

Le pain

Si l'on dispose de pain de mie, comme les pains anglais carrés qu'on fait pour les sandwiches, ce sera naturellement préférable. En ce cas, il n'y a, avec un bon couteau, qu'à couper des tranches épaisses d'un bon centimètre, et à les retailer

en rectangles (carrés longs), puis à rogner toute la croûte des bords, de façon à obtenir des tranches ayant environ 8 cent. sur 4.

Si l'on n'a pas de pain de mie spécial, prendre du pain ordinaire à mie serrée, qui n'ait point de larges trous, et procéder de même façon pour tailler des tranches de dimensions aussi égales que possible. Toujours supprimer toute partie de croûte. Si, n'ayant point de pain à mie serrée, « les œils » ou trous sont trop grands, boucher avec une miette de mie rapportée, et observer que c'est du côté ainsi bouché qu'on posera la pâte.

Quel que soit le pain employé, il doit toujours être rassis au moins de la veille.

Trempez dans du lait un côté seulement de chaque tranche ; c'est sur ce côté que l'on applique la pâte.

Etendez la pâte sur le côté trempé, et tartinez-la de l'épaisseur d'un doigt, bien régulièrement, sur toute la surface trempée, de façon que cela figure un très gros domino, aux angles et aux bords bien droits. Avec la lame d'un couteau humide, vous lissez bien la pâte sur le pain, où elle adhère du reste parfaitement et reste bien dans la forme qu'on lui donne.

Pour frire

Il faut de la friture fraîche, et toujours de préférence, du saindoux, plus ou moins mélangé de graisse de rognon de bœuf. La fraîcheur de cette friture est nécessaire parce que les pains absorbent toujours un peu de graisse, et si cette graisse est brunie, un peu âcre déjà, le goût s'en retrouvera d'une façon trop marquée.

La friture doit être *très chaude* au moment d'y mettre les pains, afin de

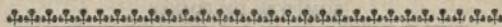
juste les saisir et les dorer, sans les pénétrer, et surtout afin que la pâte ne s'éparpille pas. Il faut donc que la friture *commence à fumer* au moment d'y plonger les pains.

La friture doit être assez abondante pour présenter une profondeur suffisante et que les pains, quand ils y sont plongés, ne touchent pas le fond de la poêle, où ils attacheraient.

Juste 5 minutes avant de servir, mettez les pains dans la friture, le côté de la pâte en dessus ; quand le dessous, c'est à-dire le côté du pain seul est doré comme un beau croûton bien jaune, glissez l'écumoire pour les retourner de façon à plonger le côté du fromage dans la friture. Celui-ci est très vite coloré et achève encore de gonfler. La friture étant tenue bien chaude, — on la laisse en plein feu pendant ce temps — la pâte se colore sans s'éparpiller du tout. Egouttez-les vivement du côté du pain, et servez sur un plat chaud garni d'une serviette, avec des assiettes chaudes.

Le pain doit être croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur ; la pâte doit présenter une mince pellicule dorée, et être gonflée, filante et bien moellense.

LA VIEILLE CATHERINE.



AVIS

Dans notre prochain numéro, nous entretiendrons nos lectrices d'un nouveau produit alimentaire qui vient de faire son apparition en France et qui est appelé à jouer un rôle des plus importants dans l'hygiène alimentaire : Le « *Triscuit* », tel est son nom, jouit depuis quelques années d'une faveur toute spéciale en Angleterre et en Amérique. Les besoins auxquels il répond sont un sûr garant de son succès, et il revenait au *Pot-au-Feu* d'être un des premiers à le signaler et à en faire ressortir tous les avantages à ses fidèles lectrices.



Menus

POTAGE AU POTIRON
ÉPAULE DE MOUTON A LA CHICORÉE
POULET ROTI
TOMATES FARCIES
POMMES A LA CHANOINESSE

HARENGS BOUILLIS SAUCE MOUTARDE
BIFTECKS GRILLÉS MAÎTRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
TERRINE DE LIÈVRE A LA PAYSANNE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
PUDDING AU MAÏZENA

POTAGE QUEUE DE BŒUF
PILAFF DE LANGOUSTE A LA FRANÇAISE
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
PERDREAUX ROTIS
CÉLERIS-RAVES FARCIS
GATEAU DE POMMES

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
FILETS DE LAPÉREUX PURÉE SOUBISÉ
CHATEAUBRIANT GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE
FLAGEOLETS SAUTÉS
POMMES A LA BRUXELLOISE

POTAGE JULIENNE
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
PERDREAUX AUX OLIVES
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE
FAISANS ROTIS
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES
GELÉE AU KIRSCH

PAINS SUISSES
LANGUE DE BŒUF EN MATELOTE
POMMES DE TERRE FARCIES
COMPOTE DE POIRES

BEURRECKS A LA TURQUE
BÉCHAMEL DE POISSON
FROMAGE D'ŒUFS A LA MAYONNAISE
CHOU FARCI AU MAIGRE
POIRES AU GRATIN

SOUPE TOURIN A LA VILLAGEOISE
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
ANGUILLE SAUCE TARTARE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
POMMES CONCIERGE

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



SOUPE TOURIN A LA VILLAGEOISE

CETTE soupe qui est spéciale à quelques contrées du Périgord, n'est, en somme qu'une soupe à l'oignon et au lait liée aux œufs, ou simplement aux blancs d'œuf. Ce qui lui donne son caractère original, c'est que dans ces pays on la relève avec quelques gouttes de verjus (dans la saison du raisin), mais cette addition ne plaît pas à tout le monde, et bien loin de la conseiller, nous la supprimons nettement. En somme, c'est une soupe usuelle de ménage, appétissante et substantielle que nous donnons ici.

Proportions

Pour 6 personnes :
200 gr. d'oignons, soit 2 moyens ;
150 gr. de beurre ;
1 litre $\frac{3}{4}$ environ de lait ;
15 gr. de farine ;
100 gr. de vermicelle ;
18 gr. de sel ;
2 œufs entiers ou 4 blancs d'œufs ;
Temps nécessaire : 25 à 30 minutes.

L'oignon

Là est le point de départ du potage, l'oignon devant être, non pas revenu sommairement comme cela se fait souvent, mais pour ainsi dire frit dans le beurre, et tenu de belle couleur blonde.

Cet oignon est laissé dans la soupe, ou du moins il doit y être laissé : seulement il y a beaucoup de personnes qui n'aiment pas l'y trouver, et il sera indiqué plus bas comment on peut procéder dans ce cas et contenter tout le monde même ceux qui ont pour ce légume une réputation bien arrêtée.

Emincez vos oignons très finement, aussi fin que vous le pourrez, et je dis *émincer* et non *hacher* : c'est donc en très minces tranches qu'ils doivent être coupés. Mettez-les dans une casserole à bords hauts et à fond assez épais — pour qu'on puisse bien chauffer sans brûler — avec 100 gr. de votre beurre ; posez sur feu assez vif, et avec une cuiller de bois remuez pendant 5 ou 6 minutes pour faire réduire l'eau de végétation des oignons. Au bout de ce temps retirez la casserole sur le côté du feu, et finissez de frire et colorer les oignons tout doucement, en les remuant de temps en temps, ce qui demande environ 8 minutes. Pour être à point, l'oignon doit être de teinte uniformément dorée, et un peu sec sous la dent : il doit être frit en un mot.

Ajoutez alors la farine, mélangez-la bien avec l'oignon, et faites-la cuire, toujours à feu doux, pendant quelques instants, et sans cesser de remuer. A ce moment, vous pouvez ajouter le lait.

Le lait

Il est un principe qui a été souvent recommandé et qui doit l'être encore ici : c'est de faire bouillir le lait au préalable pour n'importe quelle préparation où il doit être employé. C'est une mesure de précaution, et une bonne, qui ne doit jamais être négligée, parce qu'il peut arriver que, pour une cause ou pour une autre, le lait tourne.

Cette cause, on se l'explique ou on cherche à se l'expliquer, mais en attendant tout est à recommencer, sans compter la dépense qui est double.

Vous devez donc mettre le lait à bouillir pendant que vous émincerez et ferez frire l'oignon. Pour le mouillement, procédez ainsi : versez le lait sur l'oignon par petites parties et en remuant avec un petit fouet en fil de fer ou une cuiller de bois, mais préférez le fouet qui est plus commode. Ceci pour délayer la farine qui est le premier élément de liaison de la soupe, et qui se mettrait inmanquablement en grumeaux si le lait bouillant était versé d'un trait.

Remuez sur le feu jusqu'à ce que l'ébullition soit bien reprise, toujours pour éviter les grumeaux, ajoutez le sel, et retirez la casserole sur le côté, de façon que le liquide se maintienne en petit bouillonnement.

Le vermicelle

Celui-ci constitue la garniture de la soupe, et il pourrait, au besoin, être remplacé par des pâtes fines, mais le vermicelle est mieux dans la façon « villageoise. » Après l'avoir bien défait sur une assiette, faites-le tomber en pluie dans le lait bouillant, et laissez pocher tout doucement pendant 10 à 12 minutes ; « pocher » signifie tout près de bouillir, mais sans arriver à la véritable ébullition.

La liaison et le beurre

Deux minutes avant de servir, battez les œufs ou les blancs d'œufs dans un bol, comme pour une omelette. La liaison se fait tout aussi bien avec les blancs, et c'est une occasion d'utiliser ceux dont on disposerait, si on avait employé les jaunes pour autre chose. Commencez

par délayer l'œuf petit à petit avec quelques cuillerées de la soupe, pour l'échauffer progressivement; versez-le dans la casserole et laissez donner encore deux ou trois bouillons à la soupe, ce qui est suffisant pour cuire l'œuf. Au cas où il subsisterait quelques petites parcelles de blanc solidifiées et visibles, il n'y a pas à s'en inquiéter. Certaines ménagères se bornent même à le battre sommairement, et il se trouve pour ainsi dire sous la forme d'œufs brouillés dans la soupe, qui n'en est pas plus mauvaise pour cela.

Le potage doit être *plutôt épais*, ainsi qu'il convient pour la mode paysanne; mais il est bon de réserver un peu du lait chaud, pour l'éclaircir au besoin, et selon les goûts.

Juste au moment de verser dans la soupière, ajoutez le beurre qui vous reste (50 grammes), et ayez soin de le faire *hors du feu*, pour que ce beurre conserve sa saveur.

Autre manière

J'ai dit plus haut que beaucoup de personnes qui ont une sainte horreur pour l'oignon, ne détestent pas du tout la Soubise, c'est-à-dire l'oignon en purée. Il ne s'agit donc que de le dissimuler en le passant.

Dans ce cas : 1° faites frire l'oignon au beurre, poudrez le avec la farine, et mouillez-le au lait bouilli, comme il est dit. Laissez bouillonner tout doucement pendant 8 à 10 minutes. 2° En mettant l'oignon en marche, tenez prête de l'eau bouillante (3/4 de litre) salée à raison de 7 à 8 grammes au litre. Jetez dans cette eau le vermicelle bien défait, et laissez-le pocher pendant que vous apprêtez la soupe. 3° Ajoutez la liaison tout comme il est expliqué, et versez la soupe dans

la soupière *en la passant*, pour recueillir l'oignon dans la passoire, ce que l'on ne peut pas faire quand le vermicelle est poché directement dans la soupe; 4° Passez vivement cet oignon en le foulant avec le pilon à purée, et en vous plaçant au-dessus de la soupière, ou bien passez-le au tamis si vous n'avez pas une passoire assez fine, et ajoutez la purée obtenue dans la soupe. 5° Complétez avec le beurre (dans la soupière même); remuez pour le faire fondre et bien mélanger la purée d'oignon en même temps, et ajoutez finalement le vermicelle après l'avoir bien égoutté.

LE VOYAGEUR

Expérimenté et approuvé par

LA VIEILLE CATHERINE.

Potage à la Bremerhaven

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Dans la quantité d'eau froide nécessaire au potage, faites cuire doucement une petite poignée de lentilles; joignez-y le blanc de gros poireaux finement émincé, et un peu de céleri également coupé fin; et plus tard une petite saucisse fumée. Vingt minutes avant de servir, ajoutez la quantité de Tapioca-Bouillon suffisante pour bien lier le potage que vous servez tel quel, avec la saucisse coupée en morceaux. Goûtez pour le sel.

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

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90

En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »

En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.... 2 »

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

CARMÉINE

ÉLIXIR ET PÂTE
DENTIFRICES HYGIÉNIQUES
110, Rue de Rivoli, Paris, et Partout.



LES SAVOURIES

Que nous a demandé à différentes reprises d'expliquer ce que sont ces savouries, étrange gastromique qui a franchi la Manche pour venir s'introniser sur quelques tables parisiennes. C'est encore une conséquence de la tendance marquée que nous avons en France de suivre les usages anglais; mais, au moins, ne devons-nous adopter que ceux qui sont bien en rapport avec l'esthétique du goût français. Ce serait assurément un tort de prétendre que nous avons le monopole absolu des innovations, et que ni la cuisine, ni les tables étrangères ne peuvent avoir d'intérêt pour nous. Il y a au contraire beaucoup à apprendre, et la preuve c'est que nous avons vulgarisé certains plats étrangers parce qu'ils méritaient de l'être, et que nous comprenons qu'il faut, en matière d'alimentation où la variété est une loi, savoir user d'un raisonnable éclectisme.

Nous n'affirmerons pas cependant que l'importation anglaise dont il s'agit ici se généralisera en France; nous croyons plutôt que si la mode en est adoptée une fois en passant, ce sera un simple effet de curiosité et rien au delà.

Mais puisque cet usage a déjà été accueilli en quelques endroits, nous devons en parler, en expliquer le but, en discuter l'utilité et donner quelques recettes de ces savouries anglais.

Qu'est-ce en somme que ces savouries? Tout simplement de petites choses endiablées, c'est-à-dire dont la note très poivrée est la caractéristique et dont la

place de service est après les glaces. Leur but principal, sinon unique, est d'irriter le gosier et de mettre en application le conseil de Rabelais : Boire sec et longtemps.

« Hors d'œuvre » de la fin, telle pourrait être la dénomination à leur appliquer, s'ils n'étaient déjà baptisés du nom de « Savouries » ou « Bonnes-bouches », et l'on ne s'explique guère comment on a pu qualifier ainsi des choses qui incendient le palais. Preuve nouvelle que la « Sagesse des nations » a émis un bien judicieux aphorisme en disant que tous les goûts sont dans la nature.

Tout comme dans l'ordre normal des services, les hors d'œuvre ordinaires sont immédiatement placés après le potage, les savouries sont classés après les glaces, comme nous l'avons dit plus haut.

Le rôle *apéritif* des premiers est indiscutable; puis ces mièvreries, qui se butinent plutôt qu'elles ne se mangent, sont un réel ornement de la table, et l'on ne s'explique pas le motif du farouche interdit dont, il y a quelques années, essayèrent de les frapper quelques gastronomes réputés autant qu'intransigeants.

Il y eut autour des ravieres de crevettes-bouquet et de filets d'anchois en quadrille, d'olives farcies et de poutargue citronnée, de graves conférences et de chaudes discussions dont la conclusion fut : que les hors d'œuvre froids, ornements de la table et amusement du convive, devaient subsister. Mais il faut faire remarquer que, à aucun moment, l'on ne songea à la suppression des hors d'œuvre chauds qui, d'ailleurs, en raison de la simplification des services, figurent maintenant les petites entrées.

Le rôle *digestif* des seconds (des savouries) nous semble plutôt discutable,

et il serait infiniment plus logique et plus franc de les désigner sous le vieux terme « d'éperons à boire ». Ettel est bien le seul et unique but des savouries, où, quels qu'ils soient, l'inferral cayenne met hautement sa note incendiaire, incitant forcément aux libations.

Ce genre d'excitant s'adresse donc spécialement aux buveurs intrépides mais non « aux dames » ; et leur dégustation n'est qu'un prétexte à des toasts répétés, à de larges rasades finales, une occasion de décoiffer quelques bouteilles en plus et de faire honneur à la cave de l'amphytrion. Répétons-le encore : c'est là à peu près toute leur utilité et leur seul but.

* *

A l'origine, les savouries se faisaient exclusivement avec des fromages de toute nature, et sous forme de toasts, de tartelettes, de croquettes, etc. Maintenant on emploie, indépendamment des fromages, des poissons fumés ou marinés, des laitances diverses, des viandes salées, etc., sous forme de canapés, rissoles, tartelettes, beignets enrobés de pâte comme les beignets ordinaires, beignets soufflés (appelés Mathurines), soufflés, ramequins, éclairs, etc.

Comme pour certaines autres choses de la cuisine, il n'y a pas de règles fixes à observer dans leur apprêt. C'est au contraire la variété et l'originalité qui en font le succès, et il est même permis de friser un peu l'extravagance.

Les divers éléments indiqués ci-dessus peuvent, séparément, constituer des savouries, mais on peut aussi les associer, en étudier des combinaisons pour des improvisations qui, si originales fussent-elles, seront toujours bien accueillies.

Nous donnerons donc de temps en temps quelques recettes de savouries,

mais sans observer aucune classification, ce qui est inutile d'ailleurs.

Savouries ou bonnes bouches

Sardines à la diable

Comptez une sardine moyenne par personne, si vous n'inscrivez sur le menu que ce seul savoury, mais s'il y en a plusieurs sortes, on peut ne compter qu'une sardine par 2 ou 3 personnes, le choix portant sur l'ensemble, et parce qu'il est admissible que tout le monde n'en prend pas. Il s'agit donc d'en avoir une quantité suffisante pour contenter tout le monde, mais inutile d'en avoir trop, car ce qui n'est pas consommé est irrémédiablement perdu ou abandonné à l'office, ce qui est tout comme.

Pour ce genre de savoury, on peut prendre des sardines fraîches ; mais on se sert généralement de belles sardines à l'huile qui sont préférables, leur chair étant déjà assaisonnée.

1^o Avec la pointe d'un petit couteau grattez les écailles de façon à mettre la chair des sardines à nu, puis soulevez légèrement les filets pour retirer l'arête. Ou bien détachez tout simplement les deux filets d'après l'arête et remettez-les l'un sur l'autre avec un peu de moutarde que l'on étale comme sur une tartine.

2^o Pour 12 sardines, prenez sur le coin d'une assiette une bonne cuillerée à café de moutarde et mélangez-y une pointe de Cayenne. On entend par là ce que l'on peut prendre sur le bout de la pointe d'un petit couteau, quantité qui équivaut à un demi-gramme. Bien que ces préparations doivent être fortement poivrées, nous conseillons de doser avec la plus grande prudence ce terrible poivre de Cayenne.

3° Cassez un œuf dans une assiette creuse, et battez le tout comme pour omelette avec prise de sel fin, soupçon de poivre ordinaire, et 5 à 6 gouttes d'huile. Ayez à portée de la main une poignée de mie de pain fraîche et très fine, étalée sur une feuille de papier. Prenez les sardines désossées une à une et tartinez-les bien tout autour de moutarde cayennée. Trempez-les dans l'œuf au fur et à mesure, puis passez-les dans la mie de pain et roulez les sous la paume de la main de façon à faire comme un petit cylindre.

4° Deux minutes avant de servir, plongez-les dans une friture d'huile fumante (si c'est possible) ou à la friture ordinaire. Dès que l'enveloppe d'œuf et de mie de pain est bien rissolée et de jolie teinte dorée, égouttez sur un linge étendu et dressez vivement sur serviette pliée et chaude. Ces sardines doivent être servies brûlantes.

Nota. — On peut dresser ces sardines sur des croûtons frits au beurre de forme longue ovale, mais c'est une complication au moins inutile. Ceci est simplement dit pour mémoire, parce que le dressage en buisson sur serviette est mieux, plus pratique et se fait plus vite, ce qui est à considérer.

*
* *

Laitances à la Raglan

On emploie pour savouries les laitances de hareng fumé marinées à l'huile, ou les laitances fraîches, et le moment est propice d'octobre à fin février, moment où les harengs frais sont bien pleins. Les unes ou les autres s'apprentent de plusieurs façons que nous décrirons successivement. Pour les laitances fraîches :

1° Pour 12 personnes, ayez 6 belles

laitances et détachez bien les deux parties, ce qui vous donne 12 morceaux. Si vous en avez le temps, mettez-les dans une terrine avec de l'eau froide pour les faire dégorger, et épongez-les bien dans un linge fin au moment de les mettre en cuisson.

2° Apprêtez 12 petits croûtons ronds en pain de mie dont les dimensions seront de : 5 centimètres de diamètre et 6 à 7 millim. d'épaisseur. Creusez les légèrement dessus et au milieu, en commençant la cavité à un centimètre des bords, et faites-les frire au beurre en même temps que vous pochez les laitances. (Vous pouvez apprêter ces croûtons plusieurs heures à l'avance à condition de les tenir au frais et enfermés dans un linge pour les empêcher de hâler, mais *il ne faut les faire frire qu'au tout dernier moment*).

3° Dix minutes avant de servir, faites fondre et *chauffer à peine* 50 gr. de beurre dans un sautoir assez grand pour contenir les douze demi-laitances. Rangez-les dans ce beurre qui doit rester chaud, mais non pas cuire, et faites-les pocher ainsi à feu doux pendant 6 minutes. Aussitôt qu'elles sont raidies, retirez-les et tenez-les au chaud sur une assiette.

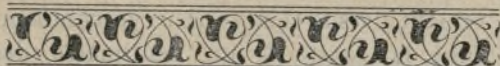
Ajoutez dans le beurre qui a servi à les pocher : 2 cuillerées à café de moutarde, une pincée de sel fin, une pointe de Cayenne, une forte cuillerée à café de persil haché, et mélangez avec un petit fouet. Ceci, bien entendu, se fait hors du feu. Remettez les laitances dans cette composition, et roulez bien la casserole pour qu'elles s'en enduisent partout ; ou bien, si vous préférez, retournez-les à plusieurs reprises ;

4° Prenez un croûton creusé et frit de la main gauche, et de la main droite

prenez les laitances avec la fourchette pour les déposer sur le croûton, et rangez-les au fur et à mesure sur un plat bien chaud. Ou bien : rangez les 12 croûtons sur le plat et garnissez-les avec les demi-laitances persillées et moutardées, en écrasant légèrement celles-ci avec les dents de la fourchette de façon à obtenir une sorte de petit monticule placé dans la cavité des croûtons.

(A suivre.)

LE POT-AU-FEU.



Il y a Huître... et Huître !

Le calendrier gastronomique nous dit que la saison des huîtres est ouverte. Elle débute plutôt, mais c'est l'instant de peser la valeur des bruits qui, l'année dernière, ont créé une véritable crise des huîtres. Une des plus fâcheuses conséquences de celle-ci fut son immédiate répercussion sur notre population maritime, si fort éprouvée déjà par la crise sardinière. Ce qu'on ne sait peut-être pas, c'est que la grande majorité des parcs, étalages d'huîtres et concessions sont donnés aux inscrits maritimes en dédommagement des dures charges auxquelles ils sont soumis de par la loi. Ces intéressants bénéficiaires escomptaient la vente de leurs huîtres au même titre qu'un petit cultivateur attend après sa récolte. Cette vente s'est trouvée paralysée, divers journaux s'étant emparés de faits qui, commentés, développés, ont provoqué une panique dont l'intensité surprit ses promoteurs eux-mêmes.

Que faut-il penser de ces bruits dont nous venons de dire le retentissement ? Ils eurent assurément une cause initiale, sortirent d'incidents exagérés, mais réels. A cette cause peut-on, soi, échapper ? Ces questions, nous avons voulu les résoudre et le mieux, pour cela, nous a paru d'interroger M. Prunier, le grand marchand d'huîtres, notre voisin si connu de la rue Duphot, dont l'opinion faisant autorité en la matière, était à rechercher.

— Il faudrait tout d'abord, nous dit M. Prunier, que le public sût davantage que les services du ministère de la Marine ont la haute main sur toutes les installations ostréicoles ; que toutes concessions de terrains, étant données à simple titre temporaire, sont révoquables immédiatement et sans indemnité. Or, au ministère de la Marine fonctionne une commission d'hygiène et de salubrité qui a, précisément, dans ses attributions la surveillance des installations huîtrières, tant au point de vue de la qualité des eaux baignant les parcs que de l'entretien et de la propreté même des dits parcs. Il y a donc là une première et sérieuse garantie déjà pour le public.

Le producteur, à son tour, a tout intérêt à observer lui-même les règles hygiéniques présidant à son industrie. Celle-ci entraîne de gros frais à raison des soins qu'exigent l'amélioration progressive et l'engraissement des mollusques, soins incessants qui se prolongent durant des deux et trois ans en vue d'assurer la qualité de l'huître. On trouve, dans cette dernière circonstance, une explication d'une différence qui peut se manifester entre le prix d'huîtres maintenues dans les parcs le temps voulu, et celui d'autres huîtres incomplètement parquées, ce qui revient à dire qu'ici comme ailleurs on en a toujours pour son argent.

Voilà pour la qualité du produit, mais l'huître exige une autre condition essentielle : la fraîcheur. Il faut convenir que certains industriels semblent complètement l'ignorer, et que, le consommateur obtenant des huîtres ayant cessé d'être comestibles, rien de surprenant qu'il subisse des malaises ou soit victime de véritables empoisonnements.

Et puisque nous prononçons ce dernier mot, un peu tragique, les champignons, trop fréquemment, ne sont-ils pas 'a cause, pour des imprudents, de catastrophes ? Est-ce que ces champignons vénéneux, cueillis à la lisière ou dans les profondeurs des bois, sur terrain banal, ont jamais fait tort aux champignons rationnellement cultivés dans les champignonnières ? Eh bien, c'est l'histoire de l'huître non parquée ou parquée : il est non-seulement pru-

dent mais commandé de se garer de la première. Cette huitre de provenance douteuse, est cependant offerte sous toutes formes, à tous prix, par tous modes d'envois, soumise par exemple aux tribulations du colis postal par les hasards des variations de la saison et des transbordements, exposée dans les gares tantôt aux ardeurs du soleil et tantôt aux morsures de la gelée.

— En résumé, prêchant assurément pour son saint, mais à bon droit, parce qu'il a conscience de la probité de son négoce, M. Prunier invite le public à s'adresser exclusivement à des maisons sérieuses : il ne paiera pas beaucoup plus cher et sauvegardera de risques sa santé. Il va de soi en outre que, pour un comestible qui exige avant tout la fraîcheur, la maison livrant ses propres produits directement, sans intermédiaires, est celle à qui on doit recourir de préférence.

Un autre point sur lequel il y a lieu d'insister : pour être bonne, l'huitre doit être ouverte — et habilement ouverte — au moment de la manger, et non pas, une demi-heure ou une heure d'avance, comme le font certaines personnes. Mettez dans votre mémoire que, deux heures après sa mort, l'huitre peut être dangereuse.

Donc pour avoir des huîtres saines et de bonne qualité, il faut en acheter chez un marchand consciencieux et outillé pour cette difficile vente. Moyennant quoi, on peut narguer les bruits qui suscitent les crises. Et comme un sage sait tirer parti de tout, il se dit que de tels bruits ont cet avantage de rendre la surveillance plus rigoureuse; et, en fait, jamais autant qu'à cette heure, l'huitre ne fut aussi bien gardée !

LE POT-AU-FEU.

NOTRE ENCARTAGE

Nous attirons l'attention de nos abonnés sur l'encartage inclus des Ustensiles de Cuisine en acier émaillé, marques « Phénix et Granit », fabriqués par la maison Japy frères et Cie, et qui se trouvent dans toutes les bonnes maisons vendant l'article de cuisine.

LE CHEZ SOI

Bientôt les fanfares des cors vont sonner l'hallali sous les chênes séculaires des forêts : la Saint-Hubert approche, signal annuel des grandes chasses. Etes-vous prêtes, Mesdames, à suivre ces luttes cynégétiques ? Le coquet costume de chasserresse est là, je n'en doute pas ; mais avez-vous bien le seyant tricorne de bonne maison, comme il faut et gamin à la fois, dont la coupe parfaite ne se déforme pas malgré la pluie, l'humidité, qui accompagnent trop souvent les chevauchées d'automne et d'hiver ? Cet élégant tricorne ne souffre pas de médiocrité, il le faut de chez le grand faiseur qui a le secret de son allure correcte et mutine avec les attributs et galons de vènerie. La chapellerie Ch. Hiekel, 138, faubourg St-Honoré, l'exécute d'une façon impeccable ; Mme Labbé elle-même surveille leur confection difficile et sait donner à chacun l'habile coup de coupe, le cachet spécial qui doit rendre plus jolie la cliente à laquelle il est destiné.

D'ailleurs l'adresse et le goût de Mme Labbé spécialisés dans ses chapeaux de chasse, de voyage, de ville, sont bien connus et ses créations d'hiver, genre chapelier, si aristocratiques et si chic font sensation dans l'élégant faubourg.

Ne redoutez pas d'aller les essayer ou d'en faire venir un choix en province, si vous êtes loin de Paris ; les prix sont des plus accessibles, vous en aurez depuis 15 francs.

Mais aujourd'hui pour être élégamment coiffée il ne suffit plus d'avoir un bon chapelier, il faut savoir réussir ces gracieux bouffants ondulés qui encadrent si divinement le visage.

A ce propos, acceptez un conseil d'amie : ne torturez pas vos cheveux pour les obtenir, vous arriverez toujours à un résultat regrettable ; le fer chaud les abîmera et l'humidité, la pluie, les défriseront lamentablement au bout d'une heure de promenade sous le ciel d'hiver. Combien plus pratiques les ado-

SUBLIME DE BOTOT Souverain contre la Chute des Cheveux, provoque ondulations, 17, r. de la Paix.

A NOS LÉOTRIQUES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVER**, 10, Boul^d de Strasbourg, Paris.

L'EAU de Cologne Primiale
de **H. Millot** EST VRAIMENT BONNE!

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

rables bouffants indéfrisables que les habiles posticheurs Desfossé — 21, rue Lavoisier, près St-Augustin, — composeront à l'air de votre visage. On sort de chez eux radieusement métamorphosée, ils ont le don de rendre jolies les moins favorisées par dame Nature.



BANDEAU L'INVISIBLE

DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin)

Il faut que j'apprécie fort le talent de M. et Mme Desfossé pour vous conseiller leurs ravissants postiches, car j'ai horreur de tout ce qui est faux.

Loin de moi la pensée de vous engager, par exemple, pour suppléer à l'insuffisance de vos cils et de vos sourcils, à vous en faire *coudre* ou appliquer de factices... C'est très douloureux et peu pratique; combien préférable l'application de la Sève Sourcilière (1) de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, qui remédie à la pauvreté du bulbe pileux en tonifiant la racine. Sous cette lotion efficace, la frange des cils s'allonge et brunit, veloutant le regard, lui donnant plus de vivacité et d'expression; l'arcade sourcilière se dessine plus accentuée et encadrant l'œil qui semble plus grand, plus beau.



Costume de drap « thé » garni de zibeline; chemisette en Chantilly. Chapeau Lamballé en feutre

(1) Sève Sourcilière, 5 fr.; franco 5 fr. 50.

Le gérant : J. ROLAND.

blanc et plumes blanches. Création de Forcillon, 165, rue St-Honoré.

Elégantes toilettes doublées de soie, depuis 150 fr.
FÉTICHETTE

CORRESPONDANCE

Raisnable coquette. — C'est 50 o/o que vous ferez d'économie en vous adressant sur place à la source de fabrication des dentelles vraies : au Puy (Haute-Loire), Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, vous enverra, à condition de les lui retourner après avoir fait votre choix, des échantillons de Cluny, de guipure d'art, de dentelles variées, voire de guipures de soie noire pour costumes; des empiècements de chemise, des encadrements de mouchoirs. Vous pourrez ainsi garnir délicieusement votre trousseau, votre linge de table et de maison.

Confiante en vous. — Vous n'aurez que de la satisfaction en vous adressant à André Orhac, tailleur pour dames, 20, boulevard des Capucines, il a une coupe excellente, ses modèles sont très élégants, soignés, ses tissus excellents. Il envoie à l'essayage en province avant l'achèvement, ce qui assure la réussite et évite toute déception. Non seulement tailleur, mais aussi couturier, il fait de fort jolis costumes de ville, son catalogue vous renseignera.

Diners de chasse. — Pas de bon repas sans excellent café; ne laissez pas à vos domestiques le soin de l'acheter, vous aurez beaucoup meilleur et moitié moins cher en vous adressant à un importateur direct. M. Colson, 21, rue Saint-Denis, vous fournira un véritable nectar à 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre en cafés verts; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 la livre en cafés torréfiés. Expédition en province par ballottins de 3, 6 ou 10 kilos; dans Paris, il dessert deux fois par semaine chaque quartier; donnez-lui votre adresse.

Comtesse de L., Evreux. — Je ne saurais trop vous recommander la Fleur de Pêche; cette exquise poudre de riz adoucit, rafraîchit l'épiderme; elle existe en rosé, naturel, bis et donne au visage un radieux éclat. 3 fr. 50 la boîte prise à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre; 4 fr. pour l'expédition franco.

AUX MÈRES DE FAMILLE

Dans un ménage il est indispensable d'avoir toujours sous la main un flacon de *Ricqlès*. Elixir souverain contre les maux de cœur, de tête, d'estomac, les indigestions, le *Ricqlès* s'emploie à la dose de quelques gouttes sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée.

Grâce à son parfum exquis et à ses propriétés antiseptiques, le *Ricqlès* est aussi un dentifrice et une eau de toilette exquise.