



TOURTE D'ANGUILLE A LA PARISIENNE

Cours de M. Colombié
Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Voici un mets fort délicat et d'autant plus apprécié qu'il est rarement servi ; il sera tout à fait à sa place dans un dîner maigre où il constituera une solide entrée, et je suis convaincu que les convives-gourmets éprouveront une réelle satisfaction à sortir ainsi de la banalité des timbales et autres apprêts du même genre.

La seule objection qu'on puisse élever contre cette tourte, c'est que la préparation en est un peu longue ; mais cette considération peut être écartée dès qu'on s'arrange pour préparer la farce de poisson et le beurre d'écrevisses la veille du jour où la tourte sera servie. Du reste, toutes les cuisinières, quand elles ont un dîner de quelque importance, doivent toujours s'organiser dès la veille, et souvent l'avant-veille, afin de ne point être absorbées le jour même par trop de détails ; en prévoyant et en distribuant ainsi à l'avance leur travail, l'exécution de la tourte n'a rien de difficile.

Proportions

Pour 12 personnes :

POUR LA GARNITURE

Une anguille vivante de 750 gr., environ ;

Un brochet de 500 gr.
25 écrevisses à bisque, de 0,20 cent. pièce ;
125 gr. de panade ;
250 — de beurre fin ;
250 — de champignons ;
36 huîtres ordinaires, portugaises ou Arcachon ;
2 œufs moyens ;
Un verre à madère de cognac ;
— — — vin blanc ;
10 gr. de sel, 1 gr. de poivre, un peu de muscade râpée, le jus d'un demi-citron.

POUR LA PATE

400 gr. de farine ;
250 — de beurre ordinaire ;
Deux décilitres d'eau filtrée ;
5 gr. de sel fin ;
Un jaune d'œuf.

POUR LA PANADE

1 décil. 1/4 d'eau filtrée ;
30 gr. de beurre ;
50 — de farine.

POUR LE COURT-BOUILLON OU FUMET

Les arêtes et les débris du brochet ;
1 décil. de vin blanc ;
2 — d'eau filtrée ;
3 gr. de sel ;
Le jus des champignons ;
Bouquet garni, quelques grains de poivre, pointe de Cayenne.

RÉSUMÉ

Faire la panade.
Dégorgier les écrevisses.
Lever les filets du brochet ; piler la farce.
Faire le bouillon avec débris du brochet ; passer.

Cuire les écrevisses dans le bouillon; y refroidir.
Faire le beurre d'écrevisses.
Peut se préparer la veille.

*
*
*

Dépouiller l'anguille.
Cuire les huîtres, les champignons.
Donner les 2 derniers tours à la pâte.
Finir la farce avec beurre d'écrevisses, cognac, vin blanc; farcir l'anguille.
Faire la petite sauce pour la garniture; refroidir.
Dresser la tourte.
(Cuire une heure et demie au four à bonne chaleur).

La farce

Je procède en premier lieu à la confection de la farce, car c'est la partie la plus longue du travail; et de cette façon, elle aura eu le temps de se mieux raffermir quand je devrai mouler la tourte.

Il faut que la panade qui entre dans la farce soit absolument froide; c'est donc par cette panade que je vais commencer. Les proportions indiquées à « pour la panade » donnent juste le poids marqué à l'ensemble de la garniture.

Je mets le décilitre $1/4$ d'eau et le beurre dans une toute petite casserole et je fais bouillir. Je retire du feu, je verse la farine et je l'incorpore avec une cuiller de bois; je la dessèche un peu sur le feu et je verse cette pâte sur une assiette pour la faire refroidir.

Pendant qu'elle refroidit, je prépare le brochet. Je le vide; je lui coupe la tête et la queue; je fais une incision sur le dos, d'un bout à l'autre; avec un petit couteau, je détache la chair en y laissant le moins d'arêtes possible. Je réserve pour le court-bouillon tous les débris.

Les deux filets étant enlevés, je pose le côté peau sur la table, j'appuie avec le bout de l'index gauche sur l'extré-

mité de la peau et je passe la lame du couteau en sciant légèrement: le couteau glisse et la peau est détachée très nettement. Je m'assure qu'il ne reste aucune arête dans les filets, je les mets dans le mortier avec la quantité de sel désignée dans la garniture et je pile fortement un bon moment pour les réduire en purée très fine; j'ajoute le poivre, la muscade, la panade et je pile en broyant fortement. J'ajoute 120 gr. seulement du beurre indiqué, et je mélange; puis j'ajoute aussi les deux œufs, un par un, en broyant toujours.

Je mets le tamis de crin sur une assiette; je pose la moitié seulement de la farce sur le tamis; avec le champignon de bois je frotte; et quand tout est passé je procède de même pour l'autre moitié. Je ramasse le tout et je garde de côté; la farce est donc toute prête dès ce moment. Il n'y a qu'à la tenir au frais jusqu'au moment de l'employer; c'est à ce moment que j'y ajouterai le beurre d'écrevisses, le cognac et le vin blanc.

Le court-bouillon ou fumet

Les écrevisses, dont la cuisson fait partie du « fumet », (on appelle ainsi le bouillon maigre qui donne un arôme et un fumet spécial à la sauce), les écrevisses ont dû à l'avance dégorgier dans du lait. Cette façon de les nettoyer est préférable à celle qui consiste à leur retirer le boyau du milieu de la queue. En conséquence, tandis que je commençais mes préparatifs en nettoyant le brochet, j'ai mis les écrevisses dans un demi-litre de lait froid.

Je lave les débris du brochet: tête, queue, arêtes, etc. Je les mets dans une casserole avec le décilitre de vin blanc, les deux décilitres d'eau froide, le sel,

poivre, Cayenne, bouquet garni. Je fais bouillir *doucement* à couvert, un bon quart d'heure, puis je passe ce peu de bouillon dans une casserole un peu grande, à travers une passoire très fine.

Je lave les écrevisses à l'eau fraîche, je les égoutte dans une passoire à gros trous. Je pose la casserole au bouillon sur un feu vif ; dès que le liquide est en pleine ébullition, je plonge les écrevisses dans la casserole et bien vite je couvre, en les laissant sur le même feu vif pendant 5 minutes. J'ai soin de les faire sauter vivement une ou deux fois, sans découvrir la casserole. Cette petite quantité de bouillon est suffisante pour procurer aux écrevisses la quantité de liquide nécessaire à la cuisson, car il n'est pas du tout utile qu'elles y baignent.

Les 5 minutes écoulées, je retire la casserole du feu et j'y laisse refroidir les écrevisses avec la cuisson, et sous le couvercle.

Le beurre d'écrevisses

J'enlève les queues et les pinces des écrevisses, je les épluche soigneusement, en réservant toujours toutes les épluchures. Les queues et les pinces ainsi débarrassées des coquilles sont mises dans un grand bol avec quelques cuillérées de leur cuisson pour les empêcher de sécher.

Je mets dans le mortier les coques au complet, c'est-à-dire carapace et intérieur, pattes, etc., plus les épluchures et débris des pinces et des queues. Je broie fortement avec le pilon, jusqu'à ce que le tout soit réduit en purée assez fine. J'ajoute alors la moitié du beurre qui reste, soit 60 gr. environ, et je broie encore fortement.

Je ramasse cette purée, je la mets dans le bouillon où ont cuit les écrevisses et que j'ai laissé dans la casserole. Je fais chauffer jusqu'au moment juste où l'ébullition se produira. J'enlève bien vite du feu ; je passe le tout, en le pressant très fort, dans une passoire fine posée sur un récipient quelconque ; je m'empresse de mettre au frais pour que le beurre, en surnageant, fige sur le liquide ; alors je pourrai facilement l'enlever pour l'ajouter à la farce, mais seulement au moment de l'employer. Ce beurre la colore et lui communique une rare finesse.

Si, comme il est préférable, ce beurre est fait la veille, on le garde également au frais, avec le bouillon, bien entendu.

La pâte

Je mets la farine en couronne sur la table ; je mets dans le milieu le sel, le jaune d'œuf, le beurre et les deux tiers d'eau bien froide ; je triture un peu le tout et je mélange la farine en ajoutant de l'eau en petite quantité ; suivant la farine, cette proportion d'eau peut être ou trop forte ou faible, il faut donc opérer avec prudence. Dans tous les cas, la pâte doit être plutôt mollette que ferme. Je la réunis en une boule et je la mets au frais un quart d'heure ou plus, suivant le temps dont je dispose. Je lui donne alors *deux tours* ainsi qu'au feuilletage ordinaire et je la laisse reposer pendant que je prépare l'anguille.

Pour dépouiller l'anguille

L'anguille doit être achetée vivante ; si peu qu'elle soit morte d'avance, la chair en serait molle et difficile à travailler. Je prends un linge, j'en enveloppe la main droite, et, prenant l'an-

guille à mi-corps, je frappe la tête fortement sur la pierre de l'évier; deux coups secs suffisent pour la tuer. Je change le linge de main et je prends l'anguille un peu plus haut, au-dessous des nageoires pectorales; avec un petit couteau d'office bien tranchant, je fais une entaille circulaire au bas de la tête, au-dessus des deux nageoires, et avec le pouce et l'index de la main droite, je détache la peau en tirant juste assez pour pouvoir la saisir avec le bas du linge. Lorsque je l'ai un peu dégagée, je prends la tête de l'anguille en plein dans la main gauche enveloppée d'un peu de linge et je descends la main droite tandis que la gauche tire en haut: la moitié de la peau se détache, un autre mouvement pareil la détachera complètement.

Je coupe la tête; avec des ciseaux je coupe aussi les nageoires sur le dos; je la vide, l'allonge sur la table, sur le dos, et j'enlève l'arête presque jusqu'à la queue. Je sale un peu l'intérieur et je la laisse pendant que je donne *deux autres tours à la pâte*, que je blanchis les huîtres et que je cuis les champignons.

Les huîtres

J'ouvre les huîtres de la façon ordinaire; je les enlève de leur coquille et je les mets avec toute leur eau dans un petit saladier. Lorsqu'elles y sont toutes, je les prends une par une avec une fourchette, très doucement pour ne pas en troubler l'eau, et je les dépose à mesure dans une petite casserole. J'y passe ensuite l'eau à travers une passoire fine, et j'ai soin de ne pas verser le fond. Je fais chauffer et ne laisse jeter qu'un bouillon; puis je les laisse encore reposer un moment, et je les enlève de nouveau avec soin, crainte qu'il ne

reste quelque grain de sable ou parcelle d'écaille.

Je réunis les huîtres aux queues d'écrevisses, et je réserve l'eau à part.

Les champignons

Je les ai choisis tout petits; si je n'en ai que de grosseur moyenne, je les coupe en deux ou en quatre. Je les pèle, je les lave, et je les mets dans une casserole avec deux cuillerées d'eau, un peu de jus de citron, une noix de beurre. Je pose sur feu vif, et dès que le liquide a bouillonné en montant, je retire du feu et j'ajoute aux huîtres et aux queues d'écrevisses, après avoir égoutté le liquide dans l'eau des huîtres.

Pour finir la pâte

Je donne encore *deux tours* à la pâte qui aura reçu, ainsi, six tours en tout. Je la divise en deux parts inégales; deux tiers pour la plus grosse. Je replie les coins de chaque morceau sur le milieu, de façon à en faire deux boules en travaillant la pâte le moins possible, et je la remets au frais.

Pour farcir l'anguille

Je prends la farce et je la mets dans un saladier où je la travaille en y incorporant d'abord le beurre d'écrevisses qui s'est figé sur le bouillon, puis le cognac et le vin blanc que j'ajoute en quatre fois.

J'allonge l'anguille sur le dos; je l'ouvre bien, et j'y introduis le *tiers* seulement de la farce. Puis je la roule en la reconstituant dans sa forme première.

La sauce pour la garniture

Je divise en deux le beurre qui me reste; j'en mets une moitié, soit 30 gr.,

dans une petite casserole et je le fais fondre. J'y mélange une cuillerée et demie de farine, soit 25 gr. environ; je remue avec une cuiller de bois sur feu doux, pendant deux minutes sans quitter. Je mouille avec deux décilitres et demi du bouillon d'écrevisses et d'huîtres. Je fais bouillir en remuant; je m'assure qu'elle est assez relevée et un peu épaisse, et j'y ajoute le reste du beurre hors du feu. Je mets dans cette sauce toute la garniture d'huîtres, queues d'écrevisses et champignons réunis, en égouttant bien. Je l'y laisse refroidir en attendant de mouler la tourte.

La tourte

Je beurre l'intérieur d'un cercle à flan de 24 centimètres de diamètre, avec du beurre non fondu; je prépare une plaque de tôle très forte, parfaitement plane, non beurrée.

J'étends sur la table la plus grosse part de pâte, en rond, d'une épaisseur bien uniforme, sur un diamètre d'environ 26 centimètres. J'enlève ce rond de pâte sur le rouleau et je le dépose sur le cercle, placé sur la table, en laissant déborder la pâte, tout autour, d'un centimètre. Puis je tasse doucement pour faire descendre la pâte à l'intérieur du cercle, en réservant toujours un petit rebord sur lequel je pourrai souder le couvercle. Je transporte le tout sur la plaque.

Sur le fond de pâte, j'étends la moitié de la farce qui me reste, en l'y égalisant bien.

Je roule l'anguille en cercle et je la pose dans la tourte où elle touche presque les bords du cercle, et de manière à laisser une petite place au centre pour y loger le ragoût de queues d'écrevisses, huîtres et champignons.

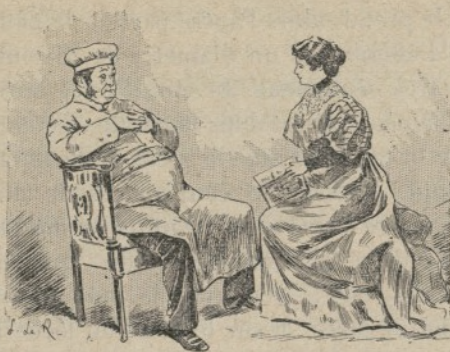
Je prends alors l'autre part de la pâte. Je l'étends sur un diamètre de 25 centimètres seulement. Je mouille les bords de la pâte qui est dans le cercle. J'étends sur la table farinée le reste de la farce, en un rond de 25 centimètres de diamètre. Je verse dans le puits formé par l'anguille la garniture de queues, huîtres, etc.; je couvre le tout avec le rond de farce, et sur le rond de farce le couvercle de pâte. Enfin je soude le bord de la pâte en appuyant avec le pouce; à l'aide d'une pince, je trace un cordon en pinçant sur la soudure de la pâte. Je dore la surface de la tourte avec de l'œuf battu; je fais un petit trou juste au milieu du couvercle pour laisser échapper la vapeur qui, faute d'issue, ferait éclater la tourte. Je mets au four, à une bonne chaleur, une heure et demie avant de servir.

Si la tourte est prête un peu plus tôt, je la garde à l'étuve; mais il est bien préférable de ne la mettre à cuire qu'au moment précis, de façon à l'envoyer à table en la sortant du four. Elle doit être découpée et présentée avec la truelle ou le service à poisson, afin que les convives comprennent bien que c'est un plat maigre.

L'ASSIDUE.



ALIMENT DES ENFANTS



Potage Crème de Riz OU VELOUTÉ

C'EST un potage très délicat et dont la préparation est fort simple, mais qui n'est réussi qu'à la condition d'observer les proportions exactes, et surtout aussi la façon dont l'ébullition doit être conduite. On peut le préparer au gras ou au maigre ; il est encore meilleur, d'un goût plus raffiné quand on le fait au gras ; dans ce cas, on emploie exclusivement du bouillon de veau dans lequel on a fait cuire un abatis de poulet ; on peut très bien aussi ajouter dans ce bouillon une carcasse de poulet rôti, des os de veau colorés au four ou provenant d'un rôti de dessert.

Proportions

Pour 8 ou 10 personnes.
 1 litre de lait ;
 1 litre de bouillon ; ou même quantité de lait, si le potage est maigre ;
 1 décilitre de crème douce ;
 4 jaunes d'œufs bien frais ;
 50 gr. de beurre fin ;
 18 — de sel (au maigre) ;
 5 — de sucre ;
 60 — de crème de riz.
 Temps nécessaire : 20 à 25 minutes.

RÉSUMÉ

Délayer la crème de riz avec lait ou bouillon froid. Faire bouillir. Ajouter le lait. Faire bouillir. Retirer sur coin du feu, à couvert, avec ébullition imperceptible 1/4 d'heure à peine,

Lier dans la soupière avec jaunes, beurre et crème. Ajouter à volonté croûtons sautés au beurre clarifié.

La crème de riz

Tout le monde sait que la « crème de riz » n'est autre chose que de la fécule de riz vendue en petits paquets chez tous les épiciers. Il faut toujours choisir une bonne marque et s'assurer qu'elle est fraîche et tenue à l'abri de l'humidité. Mettez la quantité indiquée dans la casserole ; délayez-la petit à petit avec du lait *froid* ou le bouillon *froid*, et scrupuleusement dégraissé : ceci doit être fait avec soin pour éviter tout grumeau. Si c'est au maigre, ajoutez le sel, le sucre.

Faites bouillir, sans cesser de remuer, avec une spatule ou une cuiller de bois que vous promenez surtout au fond de la casserole pour éviter de gros caillots.

Dès que l'ébullition est prononcée, ajoutez le lait *froid*, mais préalablement bouilli, en le versant peu à peu sans cesser de remuer. Ne quittez pas le travail de la spatule ou de la cuiller jusqu'à ce que l'ébullition ait repris une deuxième fois.

Retirez alors la casserole sur le côté du feu ; couvrez-la, et laissez à *peine* bouillotter sur un coin seulement de la casserole, pendant *presque un quart d'heure, pas tout à fait*. Là est le point important de la cuisson, et j'y insiste : si l'on prépare le potage trop tôt ou qu'il bouille plus longtemps ou plus fort, il prend un goût de colle insupportable aux palais délicats. C'est donc une ébullition presque insensible qu'il

faut maintenir régulièrement pendant à peine un quart d'heure.

Pour servir

Passez de l'eau bien chaude dans la soupière pour la chauffer. Essuyez bien. Cassez-y le beurre en petits morceaux; versez-y les jaunes d'œufs, très soigneusement débarrassés du germe blanchâtre qui durcirait en grumeaux. Battez et mélangez le tout ensemble; la douce chaleur de la soupière échaudée aide au mélange; ajoutez la crème douce; battez encore.

Versez alors le potage *bouillant*, en tenant la casserole d'une seule main, tandis que de l'autre main vous remuez doucement avec la cuiller de bois pour bien lier. Les jaunes, déjà mélangés avec le beurre et la crème, ne courent point le même risque de cailler en étant saisis par la chaleur du liquide; mais il faut cependant verser la première quantité avec un peu de précaution.

Certaines personnes ajoutent dans ce potage des petits croûtons sautés au beurre; cela dépend des goûts, et il est en tout cas d'une consistance suffisamment liée pour qu'on puisse s'en passer.

Si l'on ajoute une garniture de croûtons, il est indispensable de ne les sauter qu'au beurre clarifié, sinon le potage n'aurait plus son joli aspect; le beurre brûlé le ternit et il devient grisâtre.

Les croûtons

Prenez du pain de mie, ou à défaut, de la mie d'un pain ordinaire aussi dense que possible, et rassis d'un jour. Coupez en petits dés d'un centimètre de côté, à peine et enlevez soigneusement toute croûte ou partie durcie.

Dans une petite casserole, faites chauffer *doucement* le beurre jusqu'à ce qu'il

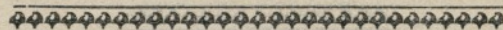
écume, et que, sous l'écume, il apparaisse bien limpide comme de belle huile d'olive pure, sans nuage. Toute cette écume représente les impuretés du beurre, petit lait, etc., qui donneraient un goût de graillon si on les laissait, parce qu'elles rissoleraient au fond de la poêle. Avec une cuiller de métal, enlevez tout cela, jusqu'à limpidité absolue du beurre.

Versez alors dans une petite poêle, avec précaution, pour n'y pas laisser tomber le dépôt gratiné du fond.

Faites chauffer sur feu doux et jetez-y les croûtons que vous faites colorer doucement en les sautant, pour que tous leurs côtés se dorent sans prendre une teinte foncée. Ils doivent, après avoir absorbé le beurre jusqu'à l'intérieur, se sécher, en colorant sans brûler.

Comptez pour les croûtons sur 60 gr. environ de beurre et près d'une centaine de petits croûtons.

SAVARIN.



POTAGE GRATINÉ

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Préparez le potage comme à l'ordinaire; avec quelques cuillerées de potage humectez des tranches de pain à potage déjà bien grillées et sèches. Graissez ensuite ce pain avec de bonne graisse de marmite ou de rôti; mettez-le à gratiner au four et servez avec le potage.

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

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

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

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

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



❖ MENUS ❖

RISSOLES DE MÉNAGE
 LANGUE DE BŒUF EN MATELOTE
 CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS
 GATEAU DE RIZ

POTAGE PURÉE DE POIS A L'OGNON
 ROTIES DE ROGNONS DE VEAU
 BŒUF A LA MODE
 CANARD ROTI
 ENDIVES A LA CRÈME
 PUDDING BRÉSILIENNE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
 ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
 COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
 PURÉE DE POMMES DE TERRE
 GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE VELOUTÉ AU GRAS
 BAR SAUCE GENEVOISE
 POULARDES A L'IVOIRE
 TIMBALE MILANAISE
 FILET DE RENNE ROTI
 PARFAIT DE FOIE GRAS
 ASPERGES EN PETITS POIS
 RIZ A L'IMPÉRATRICE

SAUCISSES AU VIN BLANC
 BŒUF BOUILLI A LA CRÈME
 POMMES DE TERRE SAUTÉES
 COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE CONDÉ
 SOUFFLÉ AU FROMAGE
 VEAU DANS SON JUS
 PURÉE DE CHICORÉE
 PIGEONS ROTIS
 SALADE DE CRESSON
 PUDDING DE FIGUES

ŒUFS A LA COQUE
 ACRAS DE MORUE
 SALADE DE LENTILLES
 POMMES AU BEURRE

POTAGE VELOUTÉ AU MAIGRE
 MALAKOFFS
 TOURTE D'ANGUILLE
 FILETS ROTIS
 PETITS POIS A LA FRANÇAISE
 PUDDING DE MARRONS

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



VEAU AU JUS

CUISINE DE MÉNAGE

VOILA un de ces plats pour lesquels il ne semble pas qu'une recette soit nécessaire, car ce sont plutôt des soins et de l'observation, plutôt que des proportions exactes qu'il nous faut indiquer ici, en réponse aux très fréquentes demandes qui nous sont faites à ce sujet.

Disons d'abord que la dénomination de veau « au jus » n'est pas tout à fait exacte, car elle supposerait un jus préparé d'autre part; tandis que ce que nos abonnés nous réclament, c'est le veau « dans son jus », c'est-à-dire une viande n'empruntant qu'à elle-même les sucs nécessaires au jus dont on l'arrosera pour la cuire et pour la servir.

Rien ne paraît donc plus simple que du veau cuit dans ces conditions. Mais il en est de cela comme de toutes les choses simples; il faut, pour les réussir, observer des conditions fondamentales dont la plupart du temps on ne prend aucun souci.

Tout le monde sait que le veau doit être très cuit; mais ce qu'on ne sait pas assez, c'est que, pour être très cuit, il faut qu'il soit cuit longtemps, doucement,

avec patience, et sans hâte; ce n'est pas l'ardeur du feu qui assure en ce cas une cuisson parfaite, mais tout au contraire sa modération et sa grande régularité.

Tous les morceaux ne sauraient également convenir pour cet apprêt. Il faut éviter de choisir un morceau qui n'ait pas une suffisante proportion de graisse naturelle: je dis « naturelle », car il faut comprendre qu'on ne larde pas du veau qui devra cuire de cette manière. Le meilleur morceau se prendra dans la longe ou dans le carré, et l'on supprime alors le rognon. La rouelle ou morceau pris dans la cuisse sera un peu sèche.

On confond très souvent la rouelle avec la longe, et ce n'est pas du tout la même chose. La rouelle est une tranche prise dans le cuissot, et l'on en retire l'os du milieu; la longe s'étend depuis le cuissot jusqu'aux premières côtes, et dans la partie la plus rapprochée des côtes on laisse souvent le rognon. Le carré qui suit immédiatement la longe comprend les côtes couvertes ou premières côtes. De telle sorte que, souvent, le morceau que vous donne le boucher comprend un peu de la longe et un peu du carré, selon qu'il est pris juste à l'endroit où finit l'une et où commence l'autre. Pour cuire à la casserole, on supprime le rognon, mais cela n'empêche que toute la partie qui l'avaisait garde une graisse fine et blanche qui fournit beaucoup de moëlleux à la cuisson.

On ne prend pas une très grosse quantité de viande pour la cuire de cette façon; mieux vaudrait alors la mettre à la broche ou même au four.

Supposons donc *1 kilo de viande sans os*; c'est-à-dire que l'on aura supprimé l'os de la chaîne, ou os de l'épine dorsale. Ne laissez pas le boucher em-

baller le tout dans une « toilette » ou plaque de graisse quelconque; réclamez surtout les os qui ajoutent au jus naturel.

Enlevez l'excès de graisse qui entourait le rognon, si toutefois on en a trop laissé. Roulez sur elle-même la partie qu'on nomme flanchet ou bavette, selon le morceau, et qui se compose d'une longue bande mince de chair et de peau légère; vous aurez paré, s'il est nécessaire, cette partie, en supprimant l'extrême bout et les peaux dures. Entourez le tout de deux* tours de ficelle.

Prenez une casserole épaisse, en cuivre étamé, de grandeur appropriée, ou même une cocotte de fonte. Mettez au fond des débris de lard gras, ou une petite barde de lard. Mais pas de beurre qui grailonnera, pas de graisse de rôti de bœuf ni de mouton, qui communiquerait un goût spécial au veau. Il faut savoir, ici, que l'on ne dégraissera pas complètement le veau après sa cuisson, et que pour conserver à la graisse qui restera un goût très pur, il importe de la bien choisir; c'est la graisse de porc qui doit être, pour cette raison, préférée à toute autre, et aussi parce qu'elle fournit au jus un certain liant que ne lui communiquent pas les autres corps gras.

Si vous mettez des débris de lard gras et frais, tels qu'on en a dans le coin de tout bon garde-manger, comptez pour nos proportions, sur 30 à 40 gr. à peu près; ce sera le même poids environ pour la barde. Vous pouvez également, employer de bon saindoux, bien pur.

Sur cette graisse, posez le morceau de veau, et rangez autour les os cassés en morceaux. *Couvrez la casserole.* Mettez-la sur un feu très modéré et de façon que tout le fond de la casserole puisse

chauffer également. Laissez ainsi, sans retourner le morceau, pendant une grande demi-heure. Peu à peu la viande, en s'échauffant, laisse échapper ses sucs qui, en se déposant au fond de la casserole, y sèchent sans brûler et prennent peu à peu couleur. Si, au contraire, la casserole reçoit une chaleur trop forte, trop brusque, la viande rissole immédiatement; il se forme alors une couche dure et brune à sa surface qui empêche les sucs de s'échapper. Ne croyez pas que la viande — cuite de cette façon — en gardera plus de moelleux; nullement: elle sera sèche, filandreuse, et le jus sera clair comme du l'eau. Notez bien que les sucs qui doivent doucement s'échapper, sont, dans ce genre de cuisson, peu à peu réabsorbés par la viande; il ne faut pas du tout confondre ici la façon de rôtir, ou de sauter, avec la cuisson lente à la casserole.

Mais il faut cependant une chaleur suffisante pour sécher et colorer ces sucs quand ils se déposent à mesure sur le fond de la casserole, et le feu doit donc être suffisant, tout en étant modéré. Observez aussi que quand une casserole est bien échauffée, au bout de 10 à 15 minutes de feu, il faut le diminuer pour conserver la même chaleur qui, sans cela, serait trop forte; on ne songe pas assez à cela quand on n'a pas une grande habitude de la cuisine, ou celle de réfléchir.

Au bout d'une grande demi-heure, votre morceau de veau doit être tout juste doré sur toute la partie qui touche le fond de la casserole. Quant à celle qui est en-dessus, elle a dû peu à peu perdre sa teinte de viande crue et devenir simplement blanchâtre. Alors vous retournez le veau; vous couvrez de nouveau la casserole, et vous laissez doucement

dorer petit à petit de la même façon et pendant le même temps, soit un peu plus d'une demi-heure, toujours sur feu très modéré.

Le veau étant alors bien doré sur ses deux côtés, salez-le; retirez la casserole sur un *feu extrêmement doux*, la casserole toujours bien couverte; au moment où vous la mettez sur ce feu très doux, il n'y a au fond de la casserole que de la graisse et pas du tout de liquide, parce que le liquide fourni par les sucs de la viande s'est solidifié au fur et à mesure en chauffant sur le fond de la casserole où il forme une sorte de gratin moelleux et coloré. En diminuant la chaleur du feu, la buée ne va plus sécher à mesure dans la casserole, et elle va, en retombant dans la casserole, dissoudre ce gratin; c'est ainsi que se formera le jus. Voilà donc la nécessité, maintenant, d'une cuisson très douce, régulière, qui, tout en achevant de pénétrer la viande, ne sèche pas de nouveau le jus. Si vous chauffez trop, de nouveau le jus se solidifie, et la graisse seule subsiste; si vous entretenez au contraire une douce chaleur, peu à peu le jus se dilue, arrosez de temps en temps.

Cependant l'humidité fournie par la seule vapeur de la casserole ne saurait suffire entièrement. Il faut compter sur *une heure et quart au moins de cuisson à feu très doux*, à partir du moment où le veau est coloré sur ses deux côtés; cela pour un morceau d'un kilo sans os. Une demi-heure, au moins, avant de servir, versez dans la casserole un décilitre et quart, environ, d'eau chaude; c'est à peu près la valeur de la moitié d'un verre ordinaire. Faites bien circuler le liquide dans tout le fond de la casserole, et retournez le morceau. Couvrez et continuez la cuisson de la même

façon. Pour servir, dégraissez, en partie seulement, le jus de cuisson dont vous arrosez la viande, défilée et posée sur un plat rond. Si vous dégraissez trop complètement, le jus est sec et clair; tandis qu'il doit glacer comme du vernis.

On peut toujours, si, par faute de surveillance, le jus avait trop réduit au dernier moment, le remettre au point; avant de servir, en ajoutant dans la casserole un peu d'eau chaude; on laisse bouillotter le tout une minute avant de verser sur la viande. Du reste, la quantité d'eau ajoutée la première fois n'a pas dû trop réduire, si tout a été mené avec la régularité qui convient. On peut, à volonté, au lieu de ne mettre que de l'eau, mettre la moitié de vin blanc, soit un peu plus d'un demi-décilitre.

LA VIEILLE CATHERINE.



CERISES GLACÉES AU FONDANT

Con appelle ainsi les cerises à l'eau-de-vie, recouvertes de sucre blanc ou rose, qui, dans de petites assiettes de papier plissé, figurent au dessert d'un dîner, et sur toute table de lunch ou de buffet. La recette nous en est fréquemment demandée; mais bien que d'une exécution très praticable, elle n'est pas aisée à résumer dans le Courrier, comme on le voit du reste.

Le fondant est assez facile à préparer, ce qui manque le plus souvent pour l'exécuter avec facilité, rapidité et sû-

reté, ce sont les ustensiles indispensables au massage du sucre, et qui sont: 1° une spatule en buis, longue d'environ 50 à 60 centimètres; 2° un marbre fort épais et assez grand, 80 + 50 au minimum, sur lequel on verse le sucre pour le masser.

Si on ne dispose pas de ces deux outils, il est inutile d'essayer de faire du fondant: on court à une déception certaine.

Voici pour la cuisson du sucre qui, je le répète, est très facile.

Fondant

500 grammes de sucre cassé à la main;

Une verre d'eau filtrée, froide;

Une cuillerée à café de jus de citron;

Dans un poëlon en cuivre rouge, une casserole en nickel ou en émail intact, mettez 500 grammes de sucre en pain que vous cassez en petits morceaux, pas plus gros qu'une noix; mouillez-le avec deux décilitres d'eau froide et filtrée, soit un verre de cuisine ordinaire; laissez-le fondre un petit quart d'heure sur la table, puis mettez-le sur la plaque du fourneau ou sur tout autre foyer, en observant que la flamme ne doit pas *lécher* le tour de la casserole, cela pour éviter de brunir le sucre. Il faut tenir compte qu'à la cuisson le volume primitif se réduit, qu'il en reste par conséquent sur le tour de la casserole, au-dessus de la masse et que si vous n'avez pas le soin, soit avec une toute petite éponge ou un bout de linge mouillé, de nettoyer le tour de la casserole, le sucre brûle et fait du caramel qui brunit la masse lorsque vous la versez sur le marbre.

Ne quittez pas le sucre pendant la cuisson: il suffit d'une minute de dis-

traction pour que le *point juste* soit dépassé ; alors le sucre grène et il faut recommencer l'opération.

Ce point est atteint lorsqu'un thermomètre, mis dans le liquide bouillant, et cela sans le faire toucher le fond de la casserole, marque de 114 à 116°. A défaut de thermomètre, prenez un peu de sirop à la pointe d'un couteau ; saisissez-le aussitôt entre le pouce et l'index ; écartez les deux doigts, et le sirop formera un fil très tenu ; on dirait un fil de la vierge.

Versez-le vivement sur le marbre très propre, bien d'aplomb, qui ne soit ni huilé ni beurré, bien sec et surtout très propre.

Attendez quatre ou cinq minutes ; prenez la spatule des deux mains : la droite en haut avec les quatre doigts en-dessus, la gauche plus bas, les quatre doigts en-dessous. Poussez le sucre en avant ; retournez la spatule et ramenez-le vers vous, sans vous arrêter. Allez ainsi jusqu'au moment où le sirop devient nuageux ; ramassez vivement la masse avec le coupe-pâte ou un grand couteau que vous frottez sur la spatule pour lui faire laisser le sucre ramassé ; versez quelques gouttes de jus de citron, très rapidement, sinon le sucre refroidit et il n'est plus ni blanc ni fondant. Retraitez avec la spatule jusqu'au moment où il est blanc et ferme. Ramenez-le une deuxième fois tout ensemble. Avec la paume du pouce de la main droite, « fraisez » le ainsi que vous fraisez une pâte ordinaire, en la repoussant en avant par petites quantités. Vous verrez alors le fondant se lisser et prendre le brillant nécessaire.

Vous pouvez mettre le fondant de côté dans un bol, couvert d'un petit

linge et l'employer à mesure de vos besoins.

Les cerises

Egouttez trois ou quatre douzaines de cerises à l'eau de vie sur un tamis en crin ou sur une feuille de papier buvard doublée et bien propre. Faites-les sécher à l'étuve ou à l'air chaud ; mais pas trop, car elles ne doivent pas se rider.

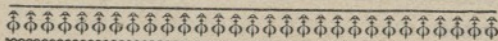
Dans une petite casserole de 6 à 8 centimètres de diamètre, mettez le tiers du fondant décrit plus haut. Posez cette casserolette dans une autre casserole moins haute ; ou bien mettez au fond de la casserole un petit cercle, un morceau de bois ou de brique pour que la petite casserole émerge de la plus grande, en la dépassant d'un travers de doigt environ. Remplissez la grande casserole presque jusqu'au bord avec de l'eau froide.

Dans le fondant ajoutez une cuillerée à bouche de très bon kirsch, quelques gouttes de carmin liquide, Breton. Posez la casserole sur un feu doux ; dès que l'eau sera un peu chaude, avec une toute petite spatule remuez le fondant, sans cesser, doucement ; dès que l'eau fera un bouillon, retirez du feu.

Trempez-y les cerises une à une, et posez-les à mesure sur une grille, afin qu'elles puissent y déposer l'excès de fondant, qui tombe en dessous. Le fondant doit n'être ni trop liquide, ni trop épais, et surtout pas trop coloré en rouge.

Mettez ensuite les cerises dans de petites caissettes en papier plissé.

A. C.



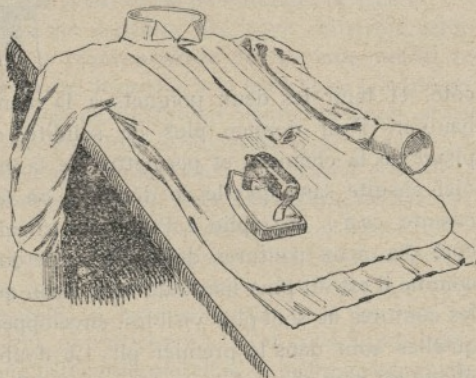
Queillé ORFÈVRERIE
Couverts, Coutellerie
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS



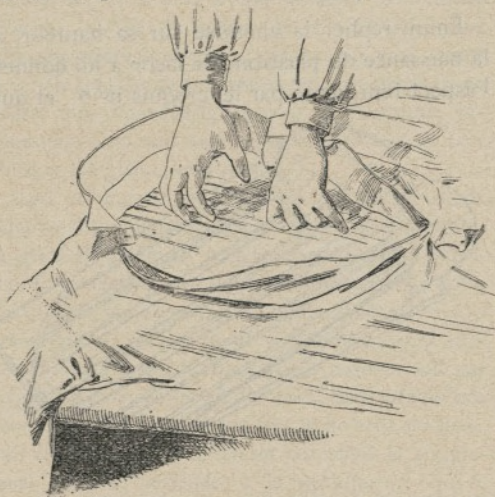
LE REPASSAGE A LA MAISON

IX

Les manches étant terminées, on retourne la chemise, le devant en-dessus, en l'étalant à plat sur toute sa longueur et sa largeur, comme sur le croquis n° 1. On donne un



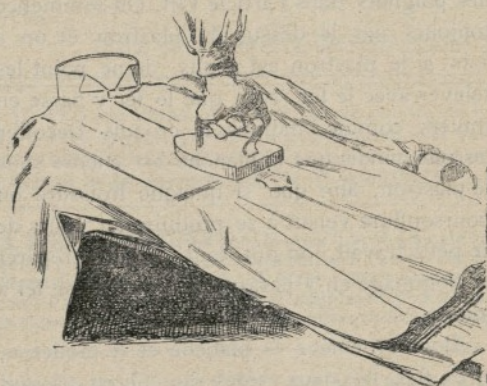
coup de fer de chaque côté. Puis on écarte les deux côtés du plastron, et l'on forme des *plis* avec l'ampleur du dos, voir croquis n° 2. On



forme une quinzaine de *plis*, environ, sur lesquels on passe le fer ; avoir soin de repasser en même temps la pièce d'épaules d'où ces plis prennent naissance ; tout ce travail s'exécute à l'intérieur, bien entendu, dans la position occupée par la chemise sur le croquis

n° 2. On termine les plis en « queue de poisson », c'est-à-dire qu'on tire le bord inférieur de la chemise en rassemblant son ampleur de façon à ne plus former que cinq à six *plis* plus profonds à cet endroit.

Nous passons alors au *plastron*. On glisse entre le plastron et le dos un molleton double qui empêche les plis du dos de marquer à travers le plastron ; ce molleton doit s'étendre depuis la pièce d'épaules jusqu'au bas, de toute la longueur de la chemise par conséquent. Il faut, avant de commencer le repassage du *plastron*, s'assurer que les deux côtés sont exactement en regard l'un de l'autre, et que les boutonnieres sont bien placées les unes sur les autres. Mouillonner le long du plastron, en appuyant. Avec le fer ordinaire, on repasse d'abord la partie de dessus du plastron, dans la direction qu'indique le croquis n° 3. Puis

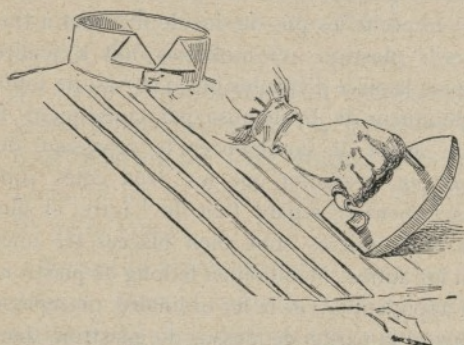


on écarte avec précaution cette partie du dessus, pour repasser celle de dessous. Si le plastron est à plis, il faut décoller ces plis tandis qu'ils sont encore moites, voir croquis n° 4.



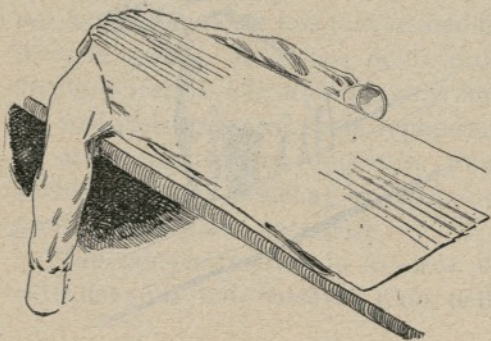
Puis on repasse par dessus à nouveau.

Pour *glacer le plastron*, glisser la planche sur le molleton, de façon que le plastron repose directement sur la planche. Mouillonnez toute la superficie du plastron; puis avec le fer à glacer, placé dans la direction indiquée par le croquis n° 5, répéter absolument le

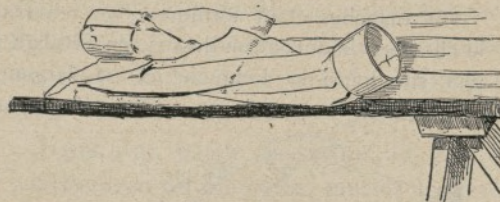


mouvement expliqué pour le glaçage du col et des poignets, dans l'article VIII. On commence toujours par le dessus du plastron, et on a soin, si le plastron est à plis, de ne point les relever avec le fer, bien que le fer y passe en travers, comme l'indique le croquis. Décoller les plis tandis que la planche est encore sous le plastron, afin que si quelque froissure ou boursoufflure venait à se produire au cours de ce petit travail, on pût tout de suite réparer le dommage en y passant de nouveau le fer à glacer.

Alors on enlève la planche et le molleton, et on fixe les deux côtés du col en passant une petite attache dans les boutonnières. Encore une fois on donne un bon coup de fer de chaque côté du col sur la pièce d'épaules, pour en assujettir finalement le pliage. Puis on retourne la chemise sur le devant, voir n° 6.



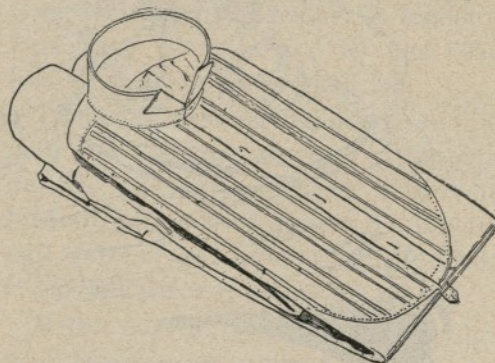
C'est alors qu'on la plie d'une façon définitive. Replier sur le dos le premier côté, au ras du plastron, et sur toute la longueur de la chemise. Prendre la manche par le poignet, et la ramener sur le col, en le dépassant: voir croquis n° 7. En faire autant pour le second



côté, et tenir les deux poignets à la même hauteur. Pour donner plus de solidité au pliage de la chemise, et permettre de la manier ensuite sans qu'elle se dérrange, on fait ensuite ceci: on replie à l'intérieur chaque côté des deux coutures déjà pliées sur le dos, comme il est dit plus haut, de telle façon que les coutures ne sont plus visibles, enveloppées qu'elles sont dans le premier pli. Ce double pliage est bien plus solide que le simple pli du début.

Chaque pliage doit être toujours assujéti par un bon coup de fer.

Enfin, replier la chemise sur sa hauteur, à la naissance du plastron, de façon à lui donner l'aspect représenté par le croquis n° 8, et qui



est celui de la chemise terminée, prête à ranger dans l'armoire.

M^{me} BELIN.



Le Chez Soi

Pardonnez-moi, mesdames, de remettre à une autre fois la causerie amicale que j'avais préparée pour aujourd'hui, afin de lui substituer à la hâte, et tout à fait à la dernière heure, une réponse collective un peu plus technique, à d'innombrables lettres reçues : Il s'agit de renseignements qui me sont demandés au sujet de notre dernière causerie sur cette fameuse « Aluminite » ou porcelaine à feu, qui intéresse si fort toutes les maîtresses de maison.

C'est par centaines, que notre charmante petite casserole prime, expédiée franco contre mandat de 1 fr., a été demandée à la fabrique de Limoges, et les lettres de félicitations affluent prouvant quels services cette batterie de cuisine, type, est appelée à rendre; aussi suis-je toute fière d'avoir été la première à vous signaler cette merveilleuse découverte.

Les commandes arrivent en masse et dans une impatience bien féminine, on voudrait déjà voir sa cuisine complètement garnie de cette belle et blanche porcelaine, si dure, si résistante, où les mets ne brûlent, ni n'attachent... — j'en parle d'après expérience personnelle probante. — Malheureusement la fabrique ne peut se charger — à part l'envoi de la mignonne casserole prime mouture métallique qu'elle continue à expédier sur demande accompagnée de mandat de 1 fr. à cette simple adresse : *Aluminite, Limoges*, — de la vente de détail; elle vous adressera très volontiers le catalogue où vous verrez la variété considérable de récipients existants, mais ne pourra que vous désigner pour la fourniture ses dépositaires qui sont tous les bons faïenciers de province et les grands magasins.

Dans ce concert de louanges qui m'arrivent au sujet de notre coquette casserole prime en Aluminite, se glissent quelques regrets ! Par suite de l'emballage forcément un peu léger des casseroles (la poste n'acceptant pas de colis d'un poids supérieur à 350 grammes) un certain nombre de celles-ci sont arrivées brisées à domicile. Bien que la poste ne soit pas responsable de ces sortes d'avaries, nous prions nos abonnées qui s'apercevront très facilement du mauvais état du colis de le refuser purement et simplement. Celui-ci reviendra à la manufacture qui le remplacera immédiatement.

Impossible pour aujourd'hui de m'étendre davantage sur ce sujet d'une importance capitale dont peut dépendre souvent la santé d'une famille; j'y reviendrai prochainement et répondrai volontiers de nouveau à toutes les questions posées.

FÉTICHETTE.

COURRIER

M^{me} D. B. à C. — La sauce verte froide est une mayonnaise à laquelle on ajoute des fines herbes hachées ou leur suc, après les avoir pilées et passées à travers un linge. Chaude, c'est une hollandaise avec addition des mêmes herbes, — Recette cassoulet Toulousain parue en 94 : ne peut être résumée assez brièvement ici.

J. I. — Nous vous chercherons une bonne formule; pour la « Mère » on n'en trouve pas dans le commerce, et il faut s'en faire donner par quelqu'un.

M. R. — Les œufs brouillés sont grumeleux quand ils n'ont pas été parfaitement bouillis avant d'être mis à cuire. — Les Endives sont amères quand on les laisse dans l'eau. Voyez les recettes que nous avons déjà données en 95 et en 1900.

J. M. — La quantité de fromage indiquée pour la pâte des gnocchi s'ajoute en dernier lieu, après les œufs,

(Suite des réponses au prochain numéro.)

UN PEU de *Duvet de Ninon*, suave poudre de la *Parf. Ninon*, 31, rue du 4-Septembre, sur vos traits fatigués, bistrés, les fait resplendir aussitôt de fraîcheur et de jeunesse. 3 fr. 75, 1^{er} mandat 4 fr. 25.

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

CRÈME SIMON SANS RIVALE
Pour les soins de la Peau
MÉDAILLE D'OR Expos. Univ.
PARIS, 1900

EAU DE BOTOT Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

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

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

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

FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Aucun cours stable n'est établi sur la marée dont les arrivages ont été aussi irréguliers que rares. Les mauvais temps sont la cause de cette situation. Aussi répétons-nous que les prix ci-après viennent à titre d'indication, mais sans garantie. Il faut espérer qu'on reverra bientôt un marché normal.

Le saumon frais, coupé, s'est vendu et continue à se vendre de 12 à 13 francs le kilo.

Quant à la truite saumonée, elle a fait un bond jusqu'à 13 et 14 francs le kilo.

Grosse sole : 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo ; sole moyenne, entre 5 fr. 50 et 6 fr. ; la petite sole à frire, 4 fr. 50 à 5 fr.

Turbot, barbu : 5 fr. à 7 fr. le kilo.

Bar : 5 fr. à 7 fr.

Mulet : 4 fr. 50 à 5 fr.

En dorades, il se voit de plus petites pièces ; on en obtient de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

Rouget-barbet de la Méditerranée : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

Le colin arrive à son cours régulier : 2 fr. le kilo.

Merlan : 1 fr. 40 à 1 fr. 60 le kilo.

Le maquereau, qui est hors de sa saison, vaut, suivant grosseur, de 75 cent. à 1 fr. pièce.

Le homard et la langouste ont été et restent chers 6 fr. à 7 fr. 50 le kilo.

Crevette rose ou bouquet : petite, de 10 à 12 fr. le kilo ; moyenne, de 14 à 18 fr. ; grosse, de 20 à 30 fr.

La crevette grise : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Brochet de rivière : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Anguilles de Seine : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

Goujons : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Coquilles de Saint-Jacques : 20 ou 25 cent pièce.

Escargots de Bourgogne, non préparés : 4 fr. 50 le cent.

CAUSERIE DU FOYER

Est-il possible de se garantir des épidémies ?

Telle est la question que se posent la plupart des gens en cette saison où l'influenza renaît, mal terrible dont les épidémies annuelles ont dévoilé la gravité, qui frappe toujours à l'endroit faible et ruine les santés les plus vigoureuses. L'hygiène répond qu'il n'est pas en son pouvoir de garantir de cette maladie, et que l'emploi des antiseptiques est insuffisant. La médecine répond, au contraire, que cette préservation est possible, mais difficile à obtenir parce qu'elle exige une série de conditions qu'il importe de réaliser toutes ensemble.

Il faut par exemple que, par un seul médicament absorbé pendant toute la durée de l'épidémie, on dépure doucement l'organisme et qu'on régularise les éliminations par la respiration, le rein, l'intestin ; qu'on maintienne la circulation régulière, rapide,

car le sang lui-même lavant sans cesse les tissus est un excellent dépurateur ; il faut qu'on excite légèrement l'appétit tout en activant la digestion, car les aliments bien digérés constituent le meilleur des toniques, augmentent la résistance au mal ; il faut encore veiller à la reconstitution quotidienne de ce système nerveux, si utile, mais si fragile. La thérapeutique peut par bonheur satisfaire à tous ces desiderata. Nous connaissons l'iode, qui est le dépuratif et le désassimilateur cherché ; la kola qui régularise la circulation ; la coca qui active l'appétit et la digestion ; le phosphate de chaux qui forme la base essentielle du système nerveux ; le tannin qui resserre, cautérise les muqueuses et les rend incassables à l'inflammation.

Toutes ces substances se trouvent réunies aux doses voulues dans le *Vin Désiles*, reconnu comme le plus parfait des préservatifs des épidémies saisonnières à la dose de deux verres à madère par jour.

D^r HADET.

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Mère Marianne

SORBETIÈRE MARÉCHAL

PERFECTIONNÉE B. S. G. D. G.

AUTOMATIQUE, la plus pratique et la plus économique de toutes les sorbetières, fonctionne au moyen de glace brute et de sel de cuisine. — Prospectus franco.

J. SCHALLER, 332, rue Saint-Honoré, PARIS

SAVON DENTIFRICE VIGIER Le Meilleur
Antiseptique
Pharmacie VIGIER, 12, Boul^e Bonne-Nouvelle, PARIS.

LA CARMÉINE

La Meilleure des Pâtes Dentifrices
donne la Blancher des Dents, la Pureté de l'Haleine, l'Antiseptie de la Bouche
EN VENTE : 110, rue de Rivoli, Paris et Pharmaciens, Parfumeurs, Coiffeurs, etc

Le Gérant : A. DESBOIS

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