



MOUSSE DE JAMBON

FROIDE, A LA GELÉE

La mousse de jambon froide, dont souvent une formule nous a été demandée, est toute désignée pour les menus d'été, au moment où les chaleurs font si bien accueillir les plats froids. Elle est également d'un grand secours pendant la période où le foie gras frais fait défaut et plus originale alors que toute préparation exécutée avec des foies gras de conserve.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes :

POUR L'APPAREIL DE LA MOUSSE

400 gr. de jambon cuit et exclusivement maigre ;

40 gr. de beurre fin ;

2 bonnes cuillerées de béchamel froide ;

3 décilitres de crème double, épaisse et bien fraîche ;

7 à 8 gr. de sel fin (celui-ci est réglé surtout par le degré de salaison du jambon) ;

Une forte pincée de paprika ou deux de poivre blanc ordinaire ;

2 décilitres de gelée et 1 décilitre de madère, réduits à 1 décilitre.

POUR LA SAUCE BÉCHAMEL EMPLOYÉE DANS L'APPAREIL

10 gr. de beurre ;

10 — de farine ;

2 décilitres de lait,

POUR LA GELÉE

625 gr. de rondin de jarret de veau ;

500 — de bœuf, pris dans le gîte ;

Un moyen pied de veau ;

125 gr. de couennes fraîches ;

Une carotte (150 gr.) ;

Un oignon moyen (125 gr.) ;

Un bon bouquet garni, comportant une dizaine de queues de persil, une petite feuille de laurier et une branchette de thym ;

2 litres d'eau filtrée pour le mouillement ;

15 gr. de sel.

POUR LA CLARIFICATION DE LA GELÉE

2 branchettes d'estragon ;

2 blancs d'œufs ;

1 décil. 1/2 de madère.

POUR FRAPPER LA MOUSSE

8 kilos de glace ;

1 kilo de sel gris.

RÉSUMÉ DE L'OPÉRATION

Première partie : Apprêter le jus pour la gelée ; la clarifier et la mettre à prendre.

Deuxième partie : Faire la béchamel à l'avance pour qu'elle soit froide au moment de l'emploi. Piler le jambon après en avoir distrait la valeur de 40 à 50 gr. pour l'usage expliqué plus loin, et si on le juge à propos. Passer au tamis, travailler la pâte et la finir avec la gelée réduite et la crème. — Verser cet appareil dans le moule foncé de papier ; fermer le moule, et l'entourer avec glace et sel.

Le jus pour la gelée

Vu la cuisson relativement longue que ce jus, principe de la gelée, doit subir, puis, d'un autre côté, étant donné le temps qu'il faut pour la clarification de

la gelée, son passage au linge et sa solidification par le refroidissement, notez que le jus doit être fait la veille, et la gelée apprêtée le matin du jour où l'on entreprend cette mousse, dont une bonne gelée est l'indispensable adjuvant ; ceci, si la mousse est pour le dîner. Si la mousse est pour le déjeuner, jus et gelée doivent être faits la veille.

Prenez une casserole russe d'une contenance d'environ 5 litres, et tapissez-en le fond avec les couennes de lard (le côté gras touchant le fond). Si ces couennes sont toutes fraîches, il est inutile de les blanchir, mais si elles ont attendu leur emploi au garde-manger, il est nécessaire de le faire ; de même si ces couennes provenaient de lard salé ; mais il faut les avoir fraîches autant que possible.

Sur ces couennes, semez l'oignon et la carotte coupés en rondelles d'un centimètre d'épaisseur ; ajoutez les os (la réjouissance que le boucher n'oublie pas), cassés en menus morceaux, et en y comprenant l'os du pied de veau, puis le veau et le bœuf, coupés en escalopes, ce qui permet d'en tirer plus complètement les principes extractibles. Posez la casserole couverte sur le côté du feu, et ceci pendant 20 minutes, pour faire *suer* viandes et légumes, c'est-à-dire provoquer la sortie de l'humidité de ces substances, et sans laisser *pincer*, c'est-à-dire sans laisser se caraméliser au fond de la casserole les sucres qui s'échappent de la viande. En effet, ce *pinçage* appliqué généralement aux éléments des jus destinés aux gelées, est le principe de départ d'une légère coloration de ces jus ; le *pinçage* n'a pas lieu d'être ici, attendu que la gelée doit rester plutôt blanche ou à peine teintée d'ambre par

l'addition finale du madère. Nous disons donc : simplement suer, sans laisser pincer.

Mouillez avec la quantité d'eau indiquée, ajoutez le sel et faites partir doucement en ébullition, en ayant bien soin d'enlever l'écume au fur et à mesure qu'elle se produit, chose dont l'importance s'explique en ce sens que : 1^o plus l'écumage du jus sera fait à fond et mieux sera assurée la limpidité de celui-ci ; 2^o plus sera grande cette limpidité, et plus sera facile la clarification de la gelée. L'ébullition étant en marche, réglez-la de telle façon qu'elle ne se manifeste plus que sous la forme d'un petit frissonnement toujours égal et ininterrompu ; et pour cela servez-vous, autant que vous le pourrez, d'un fourneau à gaz, dont le calorique se règle à volonté. A défaut, placez la casserole sur le fourneau pour que l'ébullition du jus reste toujours la même, et ce, pendant 4 heures au moins. Enfin, en dernier lieu (nous entendons après l'écumage), mettez le bouquet et le pied de veau ficelé, lequel bien entendu doit être blanchi, s'il ne l'est quand on l'achète. Au bout du temps indiqué, passez le jus à travers une serviette et laissez-le refroidir, *sans le couvrir surtout*.

Quelques observations

1^o Dans l'apprêt d'une gelée, quelle qu'elle soit, on doit tenir compte de son emploi final pour régler la quantité des éléments collants (couennes et pieds de veau), dont la gélatine, extraite par l'ébullition, donne une gelée fondante et savoureuse par l'appui des sucres nutritifs des viandes et le ton aromatique des légumes. Si cette gelée est destinée à une quelconque entrée froide, ou doit être employée à un croûtonnage, il est évi-

dent qu'elle doit avoir une certaine solidité qui lui est donnée par une augmentation d'éléments collants ou de gélatine en feuilles; mais la gélatine ne doit être employée qu'avec discernement. Ici, comme cette gelée doit être hachée, elle n'a pas besoin d'une très grande consistance. Cependant il arrive que par les fortes chaleurs les plus sûrs calculs se trouvent légèrement en défaut, et que l'on se trouve dans l'obligation de renforcer les éléments collants du jus par 3 ou 4 feuilles de gélatine au litre de gelée. Ce n'est qu'une petite affaire d'appréciation, d'autant plus que, si le jus a été fait la veille, la consistance de la gelée se constate par son degré de solidification;

2° En faisant le jus à l'avance pour l'avoir froid au moment de l'employer, il y a ce triple avantage : de pouvoir enlever le peu de graisse qui a subsisté et qui est monté à la surface; de constater immédiatement son degré de consistance qui est naturellement celui de la gelée; de pouvoir le décanter, ce qui rend plus facile la clarification de la gelée;

3° Il n'y a pas à s'étonner de la petite quantité de sel employée, parce que : pendant la cuisson du jus, il se produira une réduction d'un tiers qui augmentera d'autant la note du sel, et qu'il est toujours préférable de régler définitivement l'assaisonnement d'une gelée au moment de sa clarification.

Clarification de la gelée

La quantité de jus pour cette gelée étant de 1 litre $\frac{1}{4}$ environ, prenez pour la clarification une casserole d'une contenance d'à peu près 2 litres $\frac{1}{2}$. Commencez par y fouetter les blancs d'œufs

avec l'estragon, puis versez le jus qui aura été dégraissé, s'il y a lieu, et fondu (nous disons *fondu* et non chauffé), et en évitant de mettre le fond où il se forme presque toujours un petit dépôt, même quand le jus a été parfaitement écumé. Fouettez vigoureusement pendant quelques secondes, puis posez la casserole sur le feu, et fouettez sans discontinuer jusqu'à ce que l'ébullition se prononce nettement. Retirez alors la casserole sur le côté du feu, couvrez-la en laissant un petit jour, et laissez frissonner pendant 10 minutes pour l'achèvement de l'effet de la clarification. En écartant un peu la couche de blanc d'œuf solidifiée à la surface de la gelée, on peut constater si elle est bien limpide; et c'est, en tous cas, le moment de la goûter pour en régler définitivement l'assaisonnement.

Pour la passer. — Tendez sur une soupière ou un saladier une serviette fine passée à l'eau tiède; versez la gelée dedans, puis rassemblez les coins de la serviette et attachez-les avec une ficelle de façon à former une sorte de bourse qui sera accrochée au-dessus de l'ustensile destiné à recueillir la gelée, et jusqu'à ce que celle-ci soit passée complètement. Se garder surtout de chercher à précipiter le passage de la gelée; l'on n'arriverait qu'à la troubler. Quand elle est presque froide, y ajouter le madère (1 décil. $\frac{1}{2}$) et l'y mélanger avec une cuiller en argent; par ce procédé, il conserve un arôme que l'ébullition atténue toujours un peu. Enfin, mettre cette gelée au frais pour la faire prendre.

Apprêt de la mousse

La béchamel. — L'emploi de cette sauce a pour but de distendre la pâte de jambon et de rendre plus facile avec

celle-ci l'amalgame ultérieur de la crème fouettée. Comme elle doit être froide, il faut nécessairement l'apprêter un peu à l'avance. A cet effet, faites un roux blanc avec le beurre et la farine indiqués, mouillez-le avec le lait bouilli, assaisonnez d'une pincée de sel et d'un soupçon de muscade, tournez la sauce sur le feu jusqu'à l'ébullition, et laissez cuire pendant 12 à 15 minutes. Renversez alors cette sauce sur une assiette pour la faire refroidir.

Le jambon. — Lequel prendre ? Le meilleur, cela se comprend, et de l'York autant que possible ; mais on utilise en somme celui dont on dispose. L'essentiel est qu'il soit bien rouge et qu'il n'y subsiste aucun fragment de gras. Sur ce jambon, retirez une petite tranche d'environ 40 grammes, que vous couperez en tout petits dés de 4 millim. de côté, lesquels seront tenus de côté entre deux assiettes pour être mis dans la mousse un peu plus tard. Cette addition de jambon en dés dans la mousse est un peu controversée ; les uns l'approuvent et d'autres la discutent ; il est donc loisible de l'adopter ou de la supprimer selon le goût. Nous estimons personnellement qu'elle a sa raison d'être, et nous l'avons adoptée sur les conseils d'un maître gastronomie.

Coupez le reste du jambon en gros dés, et pilez-le au mortier jusqu'à ce qu'il soit en pâte bien fine. Ajoutez alors le beurre (beurre fin ou tout au moins d'excellente qualité), puis la béchamel bien froide en trois ou quatre fois. Relevez cette pâte sur un tamis fin, passez-la avec le pilon à purée, et ce, jusqu'à ce qu'il ne reste absolument plus rien sur le tamis, et recueillez cette pâte dans une terrine pour le travail final de la mousse.

La réduction de gelée et de madère.

La crème

Avant de commencer à piler le jambon, prenez dans une petite casserole, la quantité de gelée indiquée (2 décil.) et le madère, ce qui donne 3 décilitres au total, et faites réduire vivement d'une bonne moitié. Cette addition de gelée réduite a pour but d'aider à la solidification de la mousse ; on la réduit pour lui donner plus de force en en diminuant la quantité, et pour éviter aussi le relâchement que son addition sans réduction apporterait dans la pâte de la mousse.

Fouettez la crème aussitôt que la pâte de jambon est passée au tamis, son mélange se faisant presque immédiatement. Cette crème, bien entendu, ne doit rien laisser à désirer, puisque c'est d'elle en somme que naît la mousse. Elle doit être bien fraîche pour y mettre la saveur, et épaisse pour se développer convenablement, et y donner la légèreté caractéristique. Rappelons enfin qu'une crème bien prise doit avoir la consistance de blancs d'œufs en neige très fermes.

Mise à point de la pâte de la mousse. — Travaillez-la d'abord vigoureusement pendant deux minutes avec une cuiller de bois pour l'alléger et la lisser ; puis, toujours en la travaillant, mettez dedans, en 3 ou 4 fois, la gelée au madère réduite. C'est alors le moment de régler l'assaisonnement. Comme sel il en faut un peu, plus ou moins, selon que le jambon est plus ou moins salé, mais il faut tenir compte que la crème qui va être ajoutée affadira l'appareil, et il faut en conséquence saler un peu plus. Ajoutez aussi le paprika (poivre rouge hongrois) ou deux pincées de poivre blanc ordinaire si l'on n'a pas de pa-

prika; mais, quand même, cet assaisonnement devra être encore vérifié après l'addition de la crème. Jetez enfin dans cette pâte les dés de jambon mis en réserve et mélangez la crème fouettée en soulevant la masse comme s'il s'agissait d'un appareil à biscuit, mais mélangez bien. Cela fait, goûtez une dernière fois pour juger l'assaisonnement qui a une extrême importance, et remettre s'il y a lieu une pincée de sel et poivre, car rien n'est plus insipide qu'une mousse fade. En plus, l'assaisonnement ne peut être réglé mathématiquement, attendu qu'il varie selon les goûts, et que tel aime relevé, alors que tel autre aime plutôt un peu doux, en sel ou en poivre. Ce dernier point réglé, coulez l'appareil dans le moule.

Le moule

Un moule uni de préférence (moule à charlotte) ayant 13 cent. de diamètre et 9 cent. de hauteur de parois. Masquez le fond d'un rond de papier blanc et entourez les parois de bandes du même, qui arriveront juste au bord. Par ce fonçage en papier, le démoulage est fait tout de suite et il n'y a qu'à retirer le papier d'après la mousse. Dans la grande cuisine, on chemise le moule de gelée, et on décore les parois avec détails de jambon et de truffe; ceci simplement pour le coup d'œil, car ce décor ne donne aucun supplément de saveur à la mousse. Comme pour toutes les mousses, ce moule doit être muni d'un couvercle qui l'emboîte exactement, et qui, en plus, est fixé au moyen d'un cordon de beurre qui s'oppose à la pénétration de l'eau salée. Dans ce cas, il n'y a qu'à enterrer le moule dans la glace, mais si l'on n'a pas de moule à couvercle, on opère comme il est dit ci-après.

Pour frapper la mousse

La pâte étant versée dans le moule, appliquez dessus un rond de papier blanc qui la couvre exactement. Garnissez ensuite le fond d'une terrine à parois droites d'une couche de glace pilée, saupoudrez d'une poignée de sel, et posez le moule sur cette couche. Entourez-le maintenant de couches de glace en morceaux, alternées de sel, et ce, jusqu'à un centimètre des bords. Posez sur le moule une assiette creuse dans laquelle vous mettrez quelques morceaux de glace également poudrés de sel, et après avoir mis la terrine dans un endroit frais, couvrez-la d'une couverture de laine pour empêcher que la glace ne fonde trop vite. Laissez prendre pendant 2 heures, et quand vous voudrez sortir le moule, agissez prudemment pour que l'eau salée qui résulte de la fonte de la glace, ne pénètre pas dedans.

Pour servir

Juste au moment, sortez le moule de la terrine, essuyez-le bien, et renversez-le sur une petite serviette ronde à franges, posée sur le plat. Enlevez le papier et entourez la base avec la gelée hachée grossièrement. La mousse doit nécessairement avoir pris une certaine consistance sur les bords, et être restée moelleuse à l'intérieur, tout en étant bien prise.

PERRAUT JUNIOR.



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





Comment on découpe un Poulet pour sauter

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

Ce travail qui semble très simple pour qui le pratique couramment, effraye cependant les personnes inexpérimentées au point que, dans les villes et les marchés, beaucoup de jeunes cuisinières demandent au marchand de leur couper le poulet qu'il leur vend; et celui-ci apporte généralement plus de bonne volonté que de science dans cette opération.

Aussi pensons-nous que des explications à ce sujet seront d'une utilité générale, en apprenant aux unes ce qu'elles ignorent, et en rectifiant chez les autres des pratiques défectueuses.

Ceci est donc le découpage caractéristique du vrai poulet sauté, qu'il soit Marengo, chasseur, aux champignons, etc., les variétés des poulets sautés sont des plus nombreuses, mais la façon de les découper reste toujours la même.

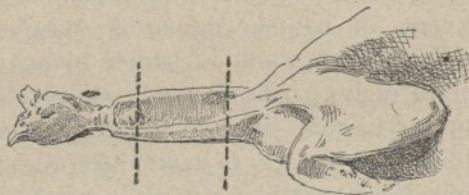
MESDAMES,

Le poulet étant plumé déjà, je commence par le flamber; je le flambe sur de l'alcool, de préférence, parce que c'est ainsi que j'ai le moins de crainte de le noircir, tout en le laissant sur la flamme le temps nécessaire, et aussi parce que l'alcool ne lui communique pas cette odeur trop spéciale de brûlé

que donne, par exemple, le papier enflammé. Puis, je « l'épiaute », c'est-à-dire qu'avec la pointe du couteau j'enlève les tuyaux de plumes restés dans les chairs.

Si les ailerons sont garnis de leurs plumes, je les trempe dans l'eau bouillante, ce qui aide à détacher très rapidement les plumes.

Cela fait, je prends un bon couteau de cuisine, dont la lame ait environ 25 cent. de longueur. Je fends le cou du poulet sur sa longueur, et sur le dos, de la tête à sa naissance; j'introduis mon doigt index par cette fente autour du jabot, pour le détacher sans le déchirer, et je l'enlève ainsi avec précaution. Ensuite, avec le couteau, je tranche le cou, aux endroits marqués sur le croquis n° I, qui représente l'aspect d'ensemble après que le cou a été coupé et dégagé de son enveloppe de peau.



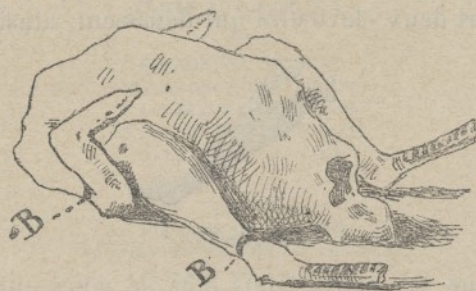
CROQUIS I

Pour vider convenablement le poulet, j'opère ensuite de cette façon: je supprime, avec le couteau, le pourtour extérieur de l'anus, dont j'enlève ainsi une sorte de bague. L'ouverture naturelle se trouve agrandie, et le passage du gésier en sera facilité; je le fais sortir en appuyant le pouce et les quatre doigts sur les flancs du poulet. Tout ce qui est dans l'intérieur de la bête doit être alors entraîné par le gésier, parce que j'ai le soin — il ne faut pas oublier de l'observer — de détacher de l'intérieur, en enlevant le jabot, les poumons

et le foie qui sont fixés après les côtes.

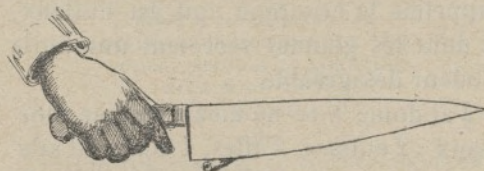
Voilà donc le poulet vidé.

Maintenant, avec le couteau, je coupe les pattes au-dessus de l'articulation; puis l'extrémité de la jambe et les ailerons à l'endroit exact représenté au point B sur le croquis n° II. Pour ce faire, je



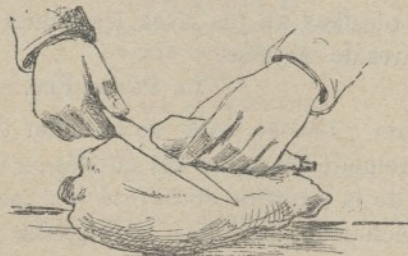
CROQUIS II

tiens le couteau dans la position indiquée au croquis n° III et je donne un coup sec qui tranche nettement l'os. On appelle « talon » du couteau cette partie de la lame qui avoisine le manche.



CROQUIS III

Je pose le poulet sur le côté; je prends la cuisse entière, gras et pilon, avec la main gauche, et je l'écarte pour y passer facilement le couteau jusqu'à



CROQUIS IV

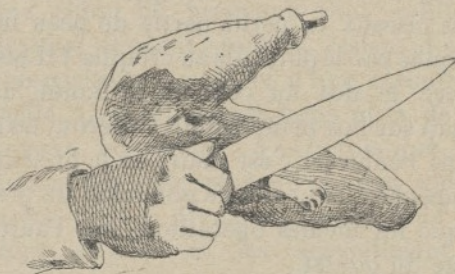
la jointure interne (croquis IV); arrivé là, je renverse la cuisse pour achever de

la détacher, tandis qu'avec le couteau, je coupe les nerfs adhérents et je tire la cuisse en arrière en arrachant avec elle le petit bout de chair qui la termine au bas de la carcasse. La cuisse ainsi détachée est représentée au croquis n° V.



CROQUIS V

Je pose la cuisse sur la table, le côté de la peau touchant la table, et par conséquent le côté intérieur de la cuisse en vue. Avec le tranchant du talon du couteau, je donne un coup sur le milieu de l'os du gras de cuisse (croquis VI), qui le brise net en deux.



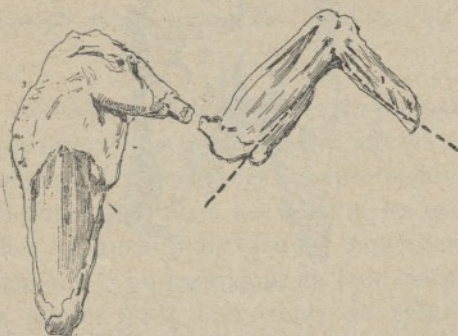
CROQUIS VI

Maintenant, il faut que j'enlève ce bout d'os : pour cela, je soulève la cuisse avec la main gauche et j'appuie le talon du couteau sur le bout d'os coupé; je le fixe ainsi sur la table pour l'arracher des chairs, tandis que je tire la cuisse d'autre part.

Parée de la sorte, la cuisse prendra,

gonflée par la cuisson, la forme d'un petit jambon, au lieu de rester rigide et étendue.

J'enlève l'aile, en passant le couteau dans la jointure qui la relie au corps. Elle figure détachée au croquis VII. Ce même croquis montre en même temps l'endroit très exact où le coup de couteau du début aura séparé l'aileron de



CROQUIS VII et VII bis

l'aile. Je puis, du reste, attendre ce moment pour faire ce partage, au lieu de l'opérer dès le commencement comme je l'ai indiqué : c'est facultatif. En tout cas, détaché à l'avance ou non, c'est le moment de le parer, en supprimant avec des ciseaux la petite partie de peau indiquée par le pointillé au croquis VII bis. Avec le dos du couteau je donne un coup sur l'os principal de l'aileron, mais sans l'enlever; c'est pour, en le brisant, empêcher les chairs de gondoler. Je pratique les mêmes opérations sur l'autre côté du poulet.



CROQUIS VIII

Il ne me reste donc, du poulet, que le blanc et la carcasse tenant encore ensemble. Je passe la pointe du couteau sous une des clavicules (croquis VIII).

Je détache de même l'autre côté. Je quitte le couteau. Je prends le blanc de la main gauche, la carcasse de la main droite, et je tire en sens inverse; j'obtiens alors deux parties distinctes : le blanc, et la carcasse, c'est-à-dire le dos. Avec le talon du couteau, je supprime les deux clavicules qui dépassent, ainsi



CROQUIS IX

que les petits bouts d'os de côtés qui dépassent. Le blanc reste alors bien net, comme au croquis IX.

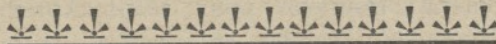
Je divise en deux la carcasse, par le travers; soit avec des ciseaux forts, soit avec le couteau; je pare les bords des morceaux de carcasse et finalement je supprime le croupion, qui est huileux, et dont les glandes secrètent une huile d'odeur désagréable.

J'ai donc, à ce moment, comme morceaux : 2 cuisses, 2 ailes, 1 blanc, 2 ailerons, 2 morceaux de carcasse; plus le cou que je divise en 2; soit un total de 11 morceaux.

La tête, les pattes, le gésier ne doivent pas être compris dans notre poulet. On les ajoute dans la marmite du pot-au-feu, ou dans un jus, avec les débris et parures de carcasse.

LE POT-AU-FEU.

NOTA : J'ai eu soin de taillader très légèrement les chairs des cuisses en travers de la jointure et à l'intérieur pour empêcher de gondoler. Je retrousse un peu les chairs autour de l'os du pilon et de l'aile pour le dégager et y placer plus facilement la manchette de papier pour servir.



Menus

ŒUFS A LA BÉCHAMEL
SALADE DE POISSON
HARICOTS BLANCS SAUTÉS
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE DU COUVENT
MACARONI AUX TOMATES
RAIE SAUCE AUX CAPRES
PETITS POIS A L'ANGLAISE
GALETTE DE MÉNAGE

MELON
RISSOLES DE MÉNAGE
PAUPIETTES DE VEAU A LA GELÉE
SALADE DE LAITUE
HARICOTS A LA BRETONNE
BAYAROIS DE SEMOULE AUX FRAMBOISES

POTAGE ST-GERMAIN
POULET SAUTÉ AUX TOMATES
GIGOT ROTI
PETITS ROUGETS FROIDS EN GELÉE
AUBERGINES FARCIES
MOUSSE AUX FRAISES

ŒUFS A LA BUCHERONNE
POITRINE DE MOUTON AUX POIS
POULET FROID A LA LORRAINE
SALADE DE LAITUE
COMPOTE D'ABRICOTS

POTAGE AUX TOMATES AU TAPIOCA-BOUILLON
BOUDIER
CANARD AUX HARICOTS VIERGES
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
FLAGEOLETS SAUTÉS AU BEURRE
ABRICOTS A LA CONDÉ

ŒUFS AUX ÉPINARDS
FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE
TARTE AUX CERISES

POTAGE ARMENONVILLE
TRUITE A LA RICHELIEU
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
SELLE DE PRÉ SALÉ AUX LAITUES
PINTADE ROTIE
MOUSSE FROIDE DE JAMBON A LA GELÉE
PETITS POIS A LA PARISIENNE
GLACE AUX FRAMBOISES

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



CANARD AUX HARICOTS VIERGES

CETTE dénomination de « haricots vierges », qu'on trouve dans les anciens recueils de cuisine, s'applique simplement à des navets taillés de la dimension de haricots blancs. et liés avec de la sauce béchamel. Le canard aux haricots vierges pourrait donc être considéré comme une variante du canard aux navets; mais avec quelque chose de beaucoup plus raffiné, de plus fondant, tout en restant d'une composition simple et d'une exécution facile. C'est un de ces bons plats de la cuisine bourgeoise d'autrefois que les cuisinières réussissaient si bien alors, parce qu'elles prenaient le temps de les faire mijoter et les surveillaient à propos.

L'ail que nous indiquons, ajoute beaucoup à la saveur d'ensemble, sans qu'on en puisse percevoir le goût particulier: mais il faut un ail très fin, comme l'ail du Midi.

Il est de tous points préférable d'employer du jus léger, qu'on fait avec quelques déchets de veau plutôt que du bouillon de bœuf.

L'idéal serait de se procurer le navet à pelure noire, très blanc de pulpe, ressemblant beaucoup comme aspect, mais en plus gros, au salsifis. Ce navet, d'une finesse particulière, est surtout cultivé dans l'Aude, l'Hérault, le Gard, etc., etc.

Proportions

Pour 6 personnes :
 Un jeune canard bien en chair ;
 400 gr. de navets tout taillés ;
 50 — de lard gras ;
 40 — d'oignon ;
 30 — de carotte ;
 30 — de beurre ;
 20 — de farine ;
 6 décilitres de bon bouillon ou du jus léger ;
 1/2 décilitre de vin blanc ;
 2 décilitres 1/2 de lait bouilli ;
 1 cuillerée à café de vin de madère ;
 Un bouquet garni ; 2 clous de girofle ;
 une petite gousse d'ail ; sel ; poivre.
 Temps nécessaire : 1 heure 3/4.

RÉSUMÉ

Faire suer le canard avec lard, légumes, bouquet garni. Mouiller avec vin blanc et 1 décilitre bouillon. Couvrir ; cuire au four, ou feu dessus et dessous. Dégraisser le jus ; l'ajouter dans petite béchamel préparée à part. Entourer le canard avec la garniture de navets ; saucer légèrement, envoyer le reste en saucière.

Béchamel : Roux blanc avec beurre (20 gr.), et farine (20 gr.). Ajouter bouillon (2 décil. 1/2) et autant de lait et le jus du canard. Réduire doucement. Ajouter madère.

Navets : Les cuire doucement avec bouillon (2 décil. 1/2) à couvert.

Le canard

Choisissez un bon canard de l'espèce dite nantais, qui n'ait point été étouffé, et dont les chairs, par conséquent, ne soient point rouges. Il faut qu'il soit bien en chair plutôt que trop gras ; les volailles très grasses doivent être, en

général, réservées pour rôtir. Après l'avoir vidé, flambé, enlevez les petits tuyaux de plumes qui restent, troussé-le comme pour entrée, c'est-à-dire supprimez le cou, les pattes, les ailerons, et passez une ficelle dans les cuisses avec l'aiguille à brider, ainsi que dans les ailes.

La casserole

Prenez une casserole en cuivre étamé épaisse, juste proportionnée à la dimension du canard, qu'on doit pouvoir y retourner aisément toutefois.

Au fond de la casserole semez le lard gras, haché, ou gratté avec un couteau, ce qui donne des parcelles plus fines qu'en les hachant. Ayez soin de ne point prendre du lard maigre qui donne trop de goût, et encore moins du lard fumé, dont le goût très prononcé aurait un effet des plus fâcheux. C'est du lard *frais* qu'il faut, ou si l'on n'a à sa disposition que du lard salé, il faut le desaler avant de l'employer.

Ajoutez l'oignon, simplement épluché ; on le laisse entier. Enfoncez-y les 2 clous de girofle. Puis la carotte, grattée, fendue en deux, et dont on ne prend que la partie rouge qui, seule, a une véritable saveur. Enfin le bouquet garni composé d'une forte branche de persil dans laquelle vous enfermez un brin de thym et une demi-feuille de laurier, plus une petite gousse d'ail qu'il ne faut pas éplucher, parce qu'ainsi elle ne risque pas de se confondre et de s'écraser.

Pour suer

Sur tout ceci, posez le canard ; couvrez la casserole, et mettez-la sur un feu très *modéré*, plutôt un feu doux afin de faire « suer » et progressivement colorer l'animal. Comptez sur une bonne *demi-heure* pour cette opération, pen-

dant laquelle vous changez successivement le canard de côté, à mesure qu'il se colore. Il ne faut pas de coup de feu; une chaleur égale doit peu à peu donner, à la longue, une teinte dorée très claire au canard.

Observez bien qu'il ne s'agit donc pas ici, de « saisir » le canard par une brusque chaleur vive qui le rissolerait tout de suite, mais au contraire de favoriser d'abord la sortie d'une certaine quantité de son jus qui doit corser la saveur de la sauce. C'est pourquoi il faut faire « suer » sur un feu très modéré.

Le canard étant régulièrement doré sur toute ses faces, versez dans la casserole le vin blanc, soit un *demi décilitre*, et le bouillon, soit un *décilitre*.

Faites promptement bouillir sur un bon feu; dès que l'ébullition est déclarée franchement, couvrez la casserole et retirez-la au four où vous laissez *une heure*, en découvrant de temps en temps pour arroser le canard avec le liquide de sa cuisson. Il faut que la chaleur du four soit suffisante pour qu'on entende tout le temps un frémissement bien accentué dans la casserole. Si vous ne disposez point du four il faut tenir la casserole sur un feu modéré et entretenir tout le temps sur la casserole des braises allumées, mélangées avec des cendres chaudes.

Pendant ce temps, préparez les navets d'abord, puis la béchamel.

Les navets

Choisissez-les bien fermes sous les doigts, sans quoi ils sont creux, et par conséquent filandreux, sans goût; ayez soin également de les prendre bien blancs, car toute tache nuit à leur qualité.

Epluchez-les, ou grattez-les s'ils sont

tout jeunes, et partagez-les ensuite en morceaux égaux auxquels vous donnez la grosseur et un peu la forme d'une olive, en rognant les angles une fois qu'ils sont coupés.

De jeunes navets n'ont pas besoin pour cet apprêt d'être blanchis. Mais, dès que la saison s'avance, il vaudra mieux, après les avoir coupés et rognés, les mettre pendant 5 minutes dans l'eau bouillante sur le feu, puis les bien égoutter avant de les faire cuire avec le bouillon.

Mettez-les dans une casserole large de fond, afin que les morceaux y soient le moins possible entassés les uns sur les autres; ajoutez le bouillon; la quantité de liquide dont on les mouille devant réduire à mesure que s'avance leur cuisson, il faut n'en mettre que peu, et cependant que les morceaux soient tous baignés; voilà pourquoi la casserole large et basse est indispensable.

Couvrez la casserole et laissez bouillir doucement. Quand les navets sont presque tout à fait cuits et tendres, enlevez le couvercle; laissez achever la cuisson tranquillement, en secouant souvent la casserole pour y faire *rouler* et non pas sauter les morceaux. Le liquide doit réduire au point de ne plus fournir qu'une cuillerée à café, et les navets ont dû prendre une légère teinte blonde brillante, ce qui s'appelle « glacer ». S'ils sont prêts un peu à l'avance, il n'y a qu'à les tenir dans leur casserole sur le coin du fourneau, sans plus cuire.

La béchamel

Dans une petite casserole, mélangez avec une cuiller de bois 20 gr. de beurre et 20 gr. de farine.

Laissez cuire sur feu extrêmement doux, *sans prendre couleur*, pendant un bon quart d'heure. Malgré que ce roux reste absolument de la teinte blanche qu'il avait au début, vous constatez qu'il est cependant cuit en voyant le volume du beurre et de la farine diminué, et le tout devenu très coulant et très lisse. Versez-y alors, petit à petit, le bouillon et le lait, soit 2 décil. 1/2 de chacun, en les délayant avec la cuiller de bois. Ne cessez de tourner ensuite sur un feu modéré jusqu'à l'ébullition bien déclarée afin d'éviter des grumeaux. Retirez alors sur le coin du feu, sans couvrir, de façon à ne laisser bouillir la sauce que sur un côté, tandis que sur le côté qui reste calme s'amasse l'écume et la graisse chassés par l'ébullition ; c'est ainsi que se « dépouille » c'est-à-dire se nettoie une sauce, comme nous l'expliquons souvent. Vous allez y ajouter le jus du canard ; il est sans importance que ce jus soit ajouté quelques minutes plus tôt ou plus tard.

Pour prendre le jus du canard, inclinez au-dessus d'une tasse la casserole tenue fermée, avec juste un peu d'ouverture sous le couvercle pour en laisser couler le jus, et laissez ainsi le canard au chaud. Dégraissez alors ce jus qui, si la cuisson a été bien conduite, doit donner la même quantité qu'au début. Ajoutez-le dans la sauce béchamel et laissez bouillir sur un seul côté, comme nous l'avons dit ; enlevez avec une cuiller de métal l'écume grasse. Laissez ainsi réduire de près de moitié, mais pas plus ; c'est-à-dire que vous devez garder *au moins 3 décilitres de sauce*.

Passez alors la sauce à travers le chinois, ou passoire très fine, qui retient bien la taie grasse et les petits déchets ;

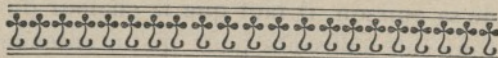
rincez la casserole ; reversez-y la sauce. Versez *dessus* la cuillerée à café de mader, et posez *dessus* aussi une noisette de beurre qui en fondant s'étale, ainsi que le vin, à la surface de la sauce et empêche une taie de s'y former. Couvrez et tenez au chaud, soit au bain-marie, soit sur le coin du fourneau, jusqu'au moment de servir. Goûtez pour l'assaisonnement.

Pour servir

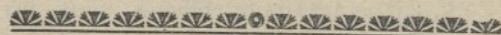
Dressez le canard découpé ou non, sur le plat du service chauffé. S'il est découpé, il faut ajouter le jus qu'il a pu rendre, non point dans la sauce qu'il délaierait, mais dans le plat même où il sera servi, sur les morceaux découpés.

Entourez avec les navets et saucez le tout *très* légèrement : 3 ou 4 cuillerées suffisent pour le tout. Versez le reste de la sauce dans une saucière chauffée, et envoyez avec des assiettes chaudes.

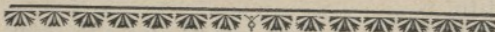
LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



Aux demandes de changement d'adresse prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres poste.





VRILLES DE VIGNE CONFITES

Ce hors-d'œuvre d'été peut se faire jusqu'à la fin d'août, c'est-à-dire tant que la vigne pousse des rameaux. Il est bien entendu que les vrilles de treille sont tout aussi bonnes que celles des vignes de coteaux. Au début on peut les cueillir toutes indifféremment ; mais à partir de la fin de juillet, il convient de ne prendre que celles qui se trouvent à l'extrémité des rameaux derniers poussés, celles du bas étant déjà dures. Autant que possible, cueillez-les le matin, à la fraîche, en choisissant les plus grosses et les plus tendres qui se cassent net à l'endroit où elles cessent d'être tendres, tout comme les pointes d'asperges.

Mettez-les immédiatement dans une terrine d'eau fraîche, où vous les laisserez pendant un quart d'heure ; puis, égouttez-les pour les plonger dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Tenez cette eau en pleine ébullition pendant 4 minutes, 5 au plus, puis renversez-les dans une passoire que vous secouez bien pour les égoutter à fond.

Déposez-les dans une terrine ou une calotte à confiture, entremêlez-les de feuilles d'estragon, et placez au milieu un bouquet de feuilles de cassissier attachées avec un fil. Couvrez le tout avec du bon vinaigre bouillant, et quand il est bien froid, mettez la terrine au frais. Laissez mariner pendant 3 ou 4 jours avant de les servir. Pour les proportions d'estragon, vinaigre, etc., vous pouvez vous baser sur celles-ci : Pour 250 gr. de vrilles, il faut une douzaine de feuilles d'estragon, 2 décilitres 1/2 de vinaigre et 4 feuilles de cassissier

pour le bouquet, lequel bouquet doit être retiré, sans faute, au bout des 3 ou 4 jours, tandis que les feuilles d'estragon sont laissées dans les vrilles.

Ce hors-d'œuvre doit être servi bien froid.

Si on désire en conserver pendant quelque temps, on peut mettre les vrilles, quand elles sont marinées, dans des flacons en verre qui donnent juste un ravier. Ceci pour ne pas conserver les flacons entamés. Ces flacons seront couverts d'un rond de linge fin, couvert lui-même d'une chemise de papier ficelée au goulot.

M^{me} BELIN.



NOS ROUENNAIS FARCIS

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

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — gros.

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

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

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

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

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



A L'HOTEL

Que vont dire les maris de mes lectrices ? Mon dernier courrier a déjà dû me valoir de leur part un anathème en règle, ils ont dû fulminer contre mes innocents conseils, et voici que, sans scrupules, je viens leur proposer d'ajouter quelques kilogrammes à ce légendaire excédent de bagages pour lequel j'ai déjà épuisé quelques précautions oratoires ? Je serai conspuée, j'en suis sûre, mais forte de la conscience de défendre une noble cause je brave avec courage ces injustes attaques, et j'entre au cœur de mon sujet.

Qui de nous n'a ressenti, en s'installant dans sa chambre d'hôtel, l'angoisse vague, le malaise indéfinissable qui se dégage des choses déflorées, touchées par trop de contacts, fanées par la succession ininterrompue des possesseurs temporaires les plus disparates ? Les villas, louées souvent à prix d'or, n'échappent pas toujours elles-mêmes à cette impression, mais là, l'assurance d'un long séjour où l'on se transporte avec son personnel rend toute naturelle la prévision de ces enjolivements d'installation, d'un superflu si nécessaire ; et paravents légers, têtes, petits coussins, cadres à photographies, menue argenterie du service à thé, etc., tout cela constitue une caisse spéciale, l'une des premières déballées, et dont le contenu est si vite disposé en des arrangements pleins de fantaisie, que l'on arrive à l'illusion du home, surtout à cet ensemble soigné qui, plus que le luxe trop opulent, marque la femme vraiment distinguée. A l'hôtel, alors que les cures d'eau ou d'air nous retiennent pendant quelques semaines au plus, de pareilles transformations ne sont point possibles, mais avec un peu d'ingéniosité on arrive encore à donner à sa chambre un faux air de chez soi. Pour cela un des éléments principaux, je dirai presque le

facteur indispensable, c'est au moins une pièce de mousseline Liberty à grands ramages d'un aspect clair et bien décoratif. Dès l'arrivée, je conseillerais de faire déplacer le lit qui invariablement dans les chambres d'hôtel est collé au mur que tant de respirations humaines, chargées de microbes, sont venues frôler ; je mettrais donc le lit de bout, et si par malheur il est orné de rideaux, je les couvrirais précisément d'une largeur de mousseline Liberty posée comme un ourlet rapporté, moitié à l'endroit, moitié à l'envers du rideau. Point n'est besoin de se préoccuper d'une couture *bâtie* (qui serait, du reste, faite en un rien de temps) ; de bonnes épingles de nourrice attachées de place en place fixeront suffisamment le rideau supplémentaire. Si au contraire le lit est sans baldaquins ni rideaux, un simple jeté de mousseline l'habillera tout naturellement ; une grande longueur d'étoffe jetée sur le bâton de fenêtre servira de store ou habillera les rideaux, si n'avons pu obtenir de la fille de chambre qu'elle nous débarrasse de ceux-ci ; une largeur d'étoffe drapera jusqu'à terre la table de toilette, et un grand jeté masquera complètement les affreux porte-manteaux visibles qui évoquent dans la chambre la mieux rangée l'idée de vêtements à vendre. Puis nous continuerons à habiller les sièges, toujours sans clous ni coutures, mais en réunissant de place en place les morceaux d'étoffe par un lien de tresse assortie à la couleur des fleurs du dessin, et en formant ainsi des choux irréguliers, dispersés au hasard : c'est d'un effet original et très gentil. Si les dimensions de la chambre le permettent, je demanderais instamment au *garçon de l'étage* — personnage important duquel dépendront nos destinées pendant notre séjour — de vouloir bien me disposer l'armoire à glace en encoignure, ou tout au moins obliquement par rapport à la glace de la cheminée ; cela nous permettra de nous voir dans le dos, autant dire d'être habillée vite et bien. Je lui demanderais aussi de me donner une petite table supplémentaire pour y disposer les ustensiles du nécessaire de toilette, glace à coiffer, peignes, brosses en écaïlle, pelote, etc. ; auparavant je l'aurais re-

couverte d'une petite nappe à thé en linge damassé de soie lavable du ton du Liberty ; une autre nappe semblable couvrirait la table à écrire où je disposerais autour du buvard en cuir repoussé et de l'encrier à fermeture hermétique nos photographies les plus chères. Si elles sont trop nombreuses, ces treillages en fil de laiton vendus si bon marché et qui ne pèsent rien, nous permettront d'animer les murs des visages de nos absents aimés ; un très grand éventail de fantaisie fixé au mur par deux petits clous imperceptibles sera aussi un cadre fantaisiste, chaque lame de la monture servant de support à une photographie. Enfin il est rare que le pays, quel qu'il soit, n'ait pas une spécialité céramique quelconque, que ce soient les grandes cruches en terre avec lesquelles les femmes vont chercher de l'eau à la fontaine, ou de grossières barbotines, nous en achèterons quelques-unes qui, remplies de fleurs des prés, des verdure de la forêt, des bouquets les plus rustiques, mais par cela même pleins d'un charme pénétrant et nouveau à nos yeux habitués durant tout l'hiver aux fleurs de serre, à la culture intensive, et aux somptueuses orchidées.

Tout ceci semble assez long à dire et à lire, c'est cependant assez vite exécuté, et une femme adroite, même seule, avec un peu d'activité, saura en quelques heures transformer miraculeusement son domaine exigu ; elle y mettra son empreinte personnelle et pendant les trois ou quatre semaines obligatoires à toute cure, elle aura suppléé par ces riens à tous les chers bibelots du chez-soi laissés à regret et dont la privation est si sensible aux natures délicates.

Et — côté pratique — la dépense représente dans l'ensemble des frais généraux du voyage une somme assez minime pour que nous puissions nous permettre cette fantaisie, et pour que nous allions même, au moment du retour, jusqu'à consentir à l'abandon et au sacrifice de ces gentilles draperies qui auront mis dans notre séjour une note de fraîcheur et de gaieté.

SYBIL DE LANCEY.



Le Chez Soi

Ce titre de notre causerie ne nous empêche pas de jeter un coup d'œil... « chez les autres ». fussent-ils absents, ce qui sera tout à fait le cas. Car, vous ne le devineriez pas, il s'agit de M^{me} Humbert qui, — un hasard nous l'a appris — détenait une merveilleuse recette pour faire le café au lait.

En voici, tout de go, la formule : 1° moudre le café en grains ; 2° moudre le café moulu ; 3° remoudre le café remoulu ; 4° l'envelopper soigneusement dans une serviette, 5° frapper la serviette à tour de bras ; 6° mettre un fond d'eau dans une casserole ; 7° verser doucement le café bien moulu et bien battu ; 8° verser le lait ; 9° laisser bouillir ; 10° filtrer ; 11° servir.

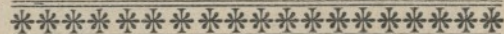
« La formule est un peu compliquée, nous faisons observer la femme d'esprit qui nous la communiquait ; mais au moins est-elle à la portée d'un chacun, ce qui n'est pas le cas de certaines autres recettes moins enviables de M^{me} Humbert. »

J'ajoute que, comme pour toute recette, il y a certainement la manière, mais il y a aussi la matière. Par exemple, vous n'obtiendriez jamais de bon café

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 Se méfier des imitations et des dentifrices inférieures. Exigez la signature BOTOT.



LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

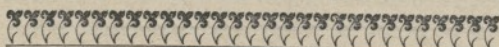
AU VIEUX-CHÊNE. — Ameublements en tous genres, 69 et 71, rue Beaubourg.

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

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

avec des grains défectueux, sans arôme, trop ou insuffisamment mûrs, récoltés dans de mauvaises conditions. La maturité joue un rôle très important, ainsi que le séchage et le décorticage : Quand les fèves sont à point et qu'elles tombent d'elles-mêmes, il faut éviter qu'elles séjournent sur le sol où elles prendraient mauvais goût; et alors commencent avec la cueillette, les soins innombrables qui vous donnent, Mesdames, ce café exquis qu'on ne trouve que dans certaines maisons, chez M. Colson, par exemple, 21, rue Saint-Denis, qui connaît les bons centres de production, s'approvisionne chez des planteurs soigneux qui savent traiter la récolte et n'ont que des plants de premier choix. Voilà ce qui fait que vous trouvez chez lui des cafés qui donnent un si puissant et si délicieux arôme. Or, n'oubliez pas, Mesdames, que pour nos lectrices cet aimable importateur veut bien laisser ses merveilleux mélanges aux prix de gros : 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre de cafés verts; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 la livre de cafés brûlés, par ballotins de 3, de 5 ou de 10 kilos. Ce sont les qualités de 3 fr. 20 et 3 fr. 50 dans les maisons de détail. Profitez-en, vous ferez vous-mêmes et vous ferez commettre à vos invités un péché de gourmandise, car ces cafés sont un nectar.

FÉTICHETTE.



COURRIER

Baronne F. de Ste-P. — Pour obtenir des meringues qui soient bien croustillantes, au lieu d'être molles comme celles qu'on mange dans les cuisines bourgeoises, il faut les cuire au four très doux, presque une heure, et les tenir ensuite au sec, sur

le manteau de la cheminée. Il n'y a point d'autre secret.

M^{me} A. R. — Ces confitures se font avec une suffisante proportion de sucre, une cuisson bien menée; mais vous obtiendrez un résultat excellent et des fraises parfaitement rouges en suivant la recette que nous avons donnée en 1896. Comme sauce accompagnant un filet de bœuf ou un rosbif, il y a la sauce madère, et toutes les sauces de même catégorie, qui ne sont autres qu'une sauce brune dans laquelle on ajoute un vin quelconque qui donne son nom à la sauce. La sauce brune est elle-même une demi-glace. Voir à ce sujet, en 1901, la selle de pré-salé aux concombres.

Les Roseaux. — Gelée de groseilles donnée en 1898; 1/3 de groseilles blanches; 2/3 de groseilles rouges, et 1/4 de framboises pour le poids total de fruits employés.

Une fidèle abonnée. — Tout à fait de votre avis. Nous songeons justement à des articles dans ce sens, qui soient d'une utilité pratique.

Les Millonnets. — L'essence de fleurs d'oranger est plutôt du ressort de la distillerie. — Liqueur de fleurs d'oranger de ménage : 125 gr. pétales sans calice ni pistil dans 1 litre alcool à 60°. Infuser 10 à 15 jours. Filtrer. Mélanger avec 500 gr. de sucre fondu à froid dans 1/2 litre d'eau. Boucher et conserver.

Fischer. — Sauce bigarrade; la saison est finie. Note est prise.

Châtel-Raphaël. — Conserve de champignons de prairie donnée en automne 1900. — Petits soufflés aux crevettes en 1898. Bonne note est prise pour l'autre demande.

(Suite des réponses au prochain numéro).



Le Gérant : A. DESBOIS

HORS CONCOURS
MEMBRE du JURY, PARIS 1900
ALCOOL
DE
MENTHE RICQLÈS
DE
CALME la SOIF et ASSAINIT l'EAU
Dissipe les Maux de Cœur, de Tête, d'Estomac,
les Indigestions, la Dysenterie, la Cholérine.
EXCELLENT aussi pour les DENTS et la TOILETTE
Exiger le Nom DE RICQLÈS

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 237, RUE SAINT-HONORÉ.