

## ASPIC DE LANGOUSTE

Cours de M. Colombié

*Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Cet aspic de belle allure et de haut goût ne réclame point, en fait, une grande somme de travail, ni une application trop soutenue.

L'exécution en est un peu longue peut-être, mais quand on sait prendre ses mesures et organiser son travail, il est facile de faire un aspic sans compromettre et même sans retarder la besogne courante. Mais aussi je vous avertis qu'on ne doit pas organiser un aspic à l'improviste, sans s'exposer à de nombreux risques, à des impatiences, et finalement à un résultat mauvais.

Nous allons donc voir la méthode pratique à suivre pour arriver à une réussite certaine.

### Le bouillon de poisson

La veille du jour où l'aspic sera servi au dîner vous vous procurez :

1 kilo de congre ou anguille de mer;

Une tête de colin, ou deux ou trois grondins.

Le tout étant lavé, écaillé, séché sur un linge, vous le mettez dans une casserole un peu grande. Vous y ajoutez :

2 litres d'eau froide;

1/2 litre de vin blanc de Graves;

2 ou 3 tranches de citron pelé à vif;

Un fort bouquet garni : tiges de persil,

brins de thym, feuille de laurier;

Un oignon piqué de 4 clous de girofle;

24 graines ou boules de poivre noir;

20 grammes de sel;

Un peu de muscade et de coriandre.

Couvrez hermétiquement, faites partir en ébullition sur un feu doux, écumez et laissez cuire une heure au moins, très doucement, de même que le pot-au-feu, en laissant « sourire » sur le devant de la casserole pour ne pas troubler le bouillon.

Pour rendre le bouillon un peu plus savoureux, je procédais ainsi : je faisais cuire la langouste d'abord avec tout le liquide, et l'assaisonnement, *sans* le poisson, et je la laissais à moitié refroidir dans le bouillon. Puis je passais le bouillon, et quand il était presque froid, je le versais sur le poisson et je laissais cuire alors doucement après avoir écumé, comme je viens de le dire tout à l'heure.

Avant donc de nettoyer le poisson, je mettais la langouste à cuire : cela me prenait peu de temps de plus, la gelée y gagnait beaucoup de goût et la langouste se trouvait complètement refroidie au moment où la gelée était prête à employer. Cela me permettait de commencer le moulage des premières couches avant le dîner et de le finir le soir même. C'était donc une grosse avance pour le lendemain.

### Pour clarifier la gelée

Dès que la cuisson du poisson est terminée, je passe le bouillon à la couloire



fine; j'en verse à peu près un décilitre dans un petit moule quelconque, et je pose le moule dans l'eau froide; le refroidissement solidifie le bouillon en gelée plus ou moins consistante, et d'après le degré de solidité je vois s'il sera nécessaire ou non d'ajouter de la gélatine.

Je mets trois blancs d'œufs avec leurs coquilles dans une casserole scrupuleusement propre et bien étamée. J'y ajoute une cuiller à café de citron, un peu d'estragon, un filet de cognac, quelques grains de poivre, du sel, si c'est nécessaire. Je fouette un peu les blancs; j'ajoute le bouillon et je fais bouillir. Si la consistance de la gelée ne m'a pas paru suffisante, j'ajoute quelques feuilles de gélatine trempées pendant quatre ou cinq minutes dans l'eau froide et bien éponnées ensuite: de 3 à 5 feuilles par litre de gelée.

L'ébullition s'étant manifestée, je retire la casserole sur le côté du fourneau. Je pose un tabouret ou une chaise renversée sur un coin de table, à l'endroit où l'on circule le moins. Aux quatre pieds du tabouret, je fixe une serviette fine à tissu serré: je pose un saladier dessous, et je verse la gelée dans la serviette, avec une louche d'argent ou d'émail non craquelé, me rappelant que l'étain ternit et bleuit la gelée.

La première gelée qui coule est trouble parce que le tissu de la serviette n'est pas encore suffisamment épaissi par les parcelles de blanc d'œuf coagulé qui font office de filtre. Aussi, à plusieurs reprises, je reverse doucement dans la serviette la gelée déjà passée, et je recommence ce travail jusqu'au moment où, en prenant un peu de gelée dans une cuiller d'argent, je la vois brillante et limpide.

Cette limpidité absolue ne s'obtient qu'en laissant filtrer le liquide; s'il passe à flots pressés, la gelée est claire, mais non brillante. Pour un aspic de langouste elle doit être irréprochable. J'engage les personnes qui usent assez souvent de gelée, à confectionner une poche en molleton épais à laquelle on fixe quatre attaches en ruban de fil, de la taille de celles des essuie-mains; on passe quatre cordes d'égale longueur dans ces anneaux et on suspend ainsi facilement la poche à la hauteur convenable.

### **Pour mouler l'aspic**

Je fais couler dans un moule à charlotte, rond, tout uni et bien propre, une couche de gelée de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; je pose le moule bien d'aplomb dans un endroit frais. Dès que la gelée est raffermie, je mets au milieu une mince rondelle de truffe coupée à l'emporte-pièce cannelé; autour de la rondelle je fais une rosace avec des queues de crevettes roses ou d'écrevisses et en dehors de la rosace je pose des petites dents de loup, une en truffe et une en blanc d'œuf cuit.

Je fixe ce décor par une légère couche de gelée presque froide, et, dès qu'elle est raffermie, je coule encore une autre légère couche, en sorte que les deux couches, dessus et dessous, soient égales.

### **Pour décortiquer la langouste**

Pour décortiquer une langouste qui doit être servie en tranches minces et régulières, il faut prendre quelques précautions.

Aussitôt que la langouste est sortie du court-bouillon, je lui plonge la pointe d'une lame de couteau dans la mâchoire, un peu profondément, et je la suspends



en l'attachant près des nageoires de la queue; ceci a pour effet : 1° de faire écouler le liquide qui a pénétré dans le corps ; 2° de tenir la chair de la queue droite, ce qui permet de faire des tranches plates et aussi minces que je le désire.

Au moment de l'employer, j'enlève les antennes ou cornes jusqu'au coffre, plus les pattes, grosses et petites; je les écrase avec un couperet sur la table pour en recueillir la chair; avec des ciseaux je coupe la carapace *intérieure* de la queue, des deux côtés, d'un bout à l'autre, bien sur chaque bord; cela facilitera la sortie de la chair qu'il me suffira de soulever doucement.

Je pose cette chair sur la table et j'y coupe des tranches de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, bien droites et non en biais, pour qu'elles soient rondes.

Je pose sur la gelée du fond du moule une couche de ces escalopes ou tranches, assez serrées, mais ne montant pas l'une sur l'autre; dans les vides, je mets des morceaux de patte, coupés de la longueur voulue.

Je verse aussitôt une couche de gelée qui affleure les tranches et je laisse raffermir; je reverse une nouvelle couche de gelée, assez mince, juste pour isoler la nouvelle couche d'escalopes que je poserai aussitôt que cette couche de gelée sera raffermie.

Je continue ainsi de monter couche par couche, jusqu'à conclusion de la gelée ou de la langouste, en observant que la dernière couche soit de la gelée, et épaisse à peu près d'un centimètre, afin de consolider le tout au démoulage.

Je ne mets les tranches de langouste que lorsque la gelée est bien raffermie, pour éviter qu'elles ne descendent sur les

couches précédentes. Je n'attends pas trop longtemps non plus, parce qu'il pourrait m'arriver un désagrément capital : la gelée versée trop tard ne se collerait pas à la couche inférieure, et en démoulant l'aspic, il pourrait se scinder en deux parties, dont une resterait dans le moule.

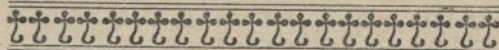
Je couvre et je garde au frais.

### Pour servir

Je trempe le moule complètement dans de l'eau un peu plus que tiède; aller et venir lentement. Je l'essuie; j'appuie l'intérieur du plat de service sur le moule, je renverse les deux, et je soulève le moule bien droit. C'est tout.

LE POT-AU-FEU.

N. B. On peut servir en même temps que l'aspic, une salade de légumes bien relevée dans laquelle on met les débris de la langouste divisés en dés fins.



### NOTRE ENCARTAGE

Nous encartons dans le présent numéro la jolie carte postale illustrée du Racahout des Arabes Delangrenier, l'aliment analeptique qui a été approuvé par l'Académie de Médecine de Paris et recommandé par toutes les sommités médicales depuis plus de 70 ans.

Le Racahout est l'aliment par excellence des enfants, surtout au moment du sevrage et pendant toute la croissance; il est indiqué pour les anémiques, les convalescents, les vieillards, en un mot pour tous ceux qui ont besoin d'une nourriture légère et fortifiante.

Se méfier des imitations. Exiger la marque : *Delangrenier, Paris.*





## SOUPE PISTON

### A LA PROVENÇALE

Le piston provençal a une certaine analogie avec notre soupe paysanne, à cette différence qu'il y figure les deux condiments indispensables de la cuisine méridionale : la tomate et l'ail. Ici, il y a en plus le basilic qui donne à cette soupe une note toute spéciale.

Si étrange que semble sa composition, ce serait un tort d'élever contre elle la presque infranchissable barrière de la prévention. En matière de cuisine, il ne devrait pas y en avoir.

J'ai goûté cette soupe classiquement mitonnée par une « Vieille Catherine » indigène, et... j'y suis revenu avec tant de plaisir que j'en ai rapporté la recette, et que je l'ai exécutée pour mon propre compte. On peut en essayer, et si la fragrance de l'ail effraye, il est loisible de la diminuer considérablement, mais non de l'abolir tout à fait. Dans la soupe piston, pas trop n'en faut, mais il en faut.

Proportions pour 6 personnes :  
Un gros navet ;

Deux moyennes pommes de terre ;  
Une branchette de cœur de céleri ;  
Un petit cœur de laitue ;  
100 grammes de gros haricots verts fraîchement cueillis ;  
Une poignée de haricots blancs frais et fraîchement écosés ;  
Trois petites tomates.

#### POUR L'AILLADE

Une belle gousse d'ail ou 2 petites ;  
Une branchette de *basilic* ;  
Une pincée de feuilles de persil ;  
2 cuillerées à bouche d'huile d'olive sans goût trop prononcé.

#### POUR LA GARNITURE, MOUILLEMENT, ASSAISONNEMENT

150 gr. de très gros vermicelle ou de petit macaroni ;  
2 cuillerées à bouche de gruyère râpé ;  
1 litre  $3/4$  d'eau ;  
15 gr. de sel.

#### Les légumes

Emincez très finement, navet, pommes de terre, céleri, et rassemblez le tout dans une casserole d'une contenance de 4 litres, avec l'eau et le sel. Faites bouillir. Purgez les tomates de leur eau et semences, trempez-les une seconde à l'eau bouillante pour en faciliter le dépouillement, hachez-les pas trop finement et mettez-les avec les légumes déjà en marche. Effilez vos haricots verts, cassez-les en petits fragments de 2 centimètres de long, écossez les haricots blancs, coupez la laitue en julienne et joignez le tout au reste, soit 7 à 8 minutes après les navets, pommes de terre, etc., temps qu'il faut, d'ailleurs, pour les préparer. Laissez cuire tout doucement pendant 35 minutes, puis ajoutez le vermicelle, bien divisé auparavant sur un plat, et continuez la cuisson pendant 12 minutes encore.



Si vous employez du macaroni au lieu de vermicelle, il devra être rompu en tout petits fragments (2 cent.), et il faudra donner au moins 8 minutes de cuisson en plus, celui-ci étant plus dur à pénétrer que le vermicelle. Ce sera par conséquent 20 minutes, et le temps totalisé de la cuisson sera de *50 minutes à une heure*. Quelques minutes de cuisson en plus sont insignifiantes; il ne s'agit pas ici d'un plat dont la cuisson se conduit chronomètre en main.

### L'aillade

Mettez l'ail dans le mortier avec les feuilles de persil et le basilic (celui-ci se trouve communément dans les jardins... ou chez le premier herboriste venu). Broyez le tout en faisant rouler le pilon dans le mortier, et quand c'est en pâte fine et lissé, ajoutez l'huile en la laissant tomber d'une cuiller tenue de la main gauche, et en remuant le pilon de la main droite, comme s'il s'agissait d'une mayonnaise. Diluez maintenant cette espèce de mayonnaise avec une petite louche de la soupe (bouillon et légumes), versée petit à petit, et recueillez-la dans la soupière. Mélangez-y immédiatement le fromage râpé.

### Pour finir le piston

Versez d'abord à peu près le tiers de la soupe sur l'aillade mise dans la soupière, et remuez avec une cuiller pour d'abord amalgamer parfaitement aillade et soupe, et ensuite pour provoquer la fonte du fromage. Ajoutez en deux fois le reste de la soupe toujours en remuant, et goûtez alors s'il n'y aurait pas lieu de remettre un peu de sel. L'assaisonnement, comme on le sait, ne se règle pas pour tout d'une façon générale, il faut tenir compte des goûts particuliers;

attendu que tel aime plutôt fort en sel, et tel autre plutôt un peu fade.

### Observations

Ce mélange de la fin doit se faire vivement, pour que la soupe soit servie bouillante.

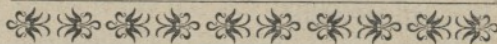
Dès l'instant où vermicelle ou macaroni sont dans la soupe, il faut veiller à ce que l'ébullition ne soit plus qu'un frissonnement, la cuisson de ces pâtes ne s'en fera que mieux.

Secouer la casserole de temps en temps quand les pâtes sont dans la soupe, parce qu'elles l'épaississent considérablement, et qu'il pourrait y avoir attachement au fond de la casserole.

Enfin, la cuisson terminée, les légumes doivent être pour ainsi dire en purée. Il en résulte donc une soupe épaisse à laquelle certaines personnes préfèrent une fine « crème à la Niniche », mais celles qui sont avantagées d'un vaillant appétit, l'attaqueront à pleine cuiller.

LE VOYAGEUR.

(Expérimenté et approuvé par  
LA VIEILLE CATHERINE.)



### Façon de préparer les Mouillettes

POUR LES ŒUFS À LA COQUE

Couper des tranches sur toute la longueur d'un pain de mie, en leur donnant 1 à 2 cent. d'épaisseur. Les faire griller des deux côtés. Les beurrer toutes chaudes, et les diviser vivement en bâtonnets de même épaisseur.

Dresser en empilant sur une assiette chauffée, et présenter avec les œufs.

Il est bien compris que toute partie de la croûte du pain doit être enlevée avant qu'on le fasse griller.





## GLACE AUX POIRES

RECETTE RÉSUMÉE

### Proportions

Pour 12 personnes :

8 ou 10 poires fondantes, bien saines:

4 citrons à la peau très fine et bien juteux;

500 gr. de sucre cristallisé;

1/2 litre d'eau filtrée.

Faites bouillir l'eau avec le sucre; retirez du feu.

Levez le quart d'un zeste de citron, aussi fin qu'une feuille de papier. Ajoutez-le au sirop et laissez infuser et refroidir.

Pelez les poires choisies : beurrée, duchesse, clairjaux, etc. Elles doivent être bien mûres et parfaitement saines. Coupez en quatre; enlevez les pépins; passez au tamis de crin. Passez aussi le jus des citrons. Mélangez le tout avec le sirop refroidi.

Vannez le mélange un moment avec une louche en argent. Remplissez-en une flûte à champagne ou un flacon à large goulot; plongez-y le pèse-sirop Baumé. Il doit marquer 20° à 21°; tout au plus 22°. Si le pèse-sirop marque davantage, on ajoute un peu d'eau dans le mélange; s'il marque moins, on y met un peu de sucre en poudre.

### Pour glacer

Compter 4 kilos de glace et 600 gr. de gros sel.

Piler la glace; en entourer la sorbetière d'une forte couche; saupoudrer

avec du sel; continuer de remplir le seau jusqu'à hauteur du couvercle de la sorbetière. Réserver à peu près le quart de la glace non pilé, et même proportion du sel.

Tourner la sorbetière, en lui imprimant des mouvements contraires, ce qui a pour effet d'amener une plus prompte congélation du liquide. Au bout de 10 minutes, découvrir et amalgamer avec la spatule. Recommencer le mouvement indiqué. Quand la glace est prise, couvrir la sorbetière d'une feuille de papier sous le couvercle; faire écouler un peu d'eau du seau; recouvrir la sorbetière avec le reste de glace pilée et de sel, et étendre par dessus tout un linge humide.

On peut laisser attendre ainsi une heure ou une heure et demie.

Servir dans des verres, dans des soucoupes, ou en un gros bloc; dans ce dernier cas, on sort la sorbetière du seau, on la passe dans l'eau juste chaude, on l'essuie et on la renverse sur le plat.

A. C.



### Pour conserver les Jaunes d'œufs frais

Il arrive souvent en cuisine qu'on a besoin d'un nombre de blancs d'œufs supérieur à celui des jaunes. Ces jaunes peuvent garder toute leur fraîcheur et n'être employés que le lendemain pour la liaison d'un potage ou d'une sauce, si l'on a soin de ne pas les laisser sécher; il suffit, après les avoir recueillis dans une petite tasse, de verser dessus une cuillerée d'eau froide, et de les couvrir d'une feuille de papier, pour les empêcher de faire croûte.





## Menus

ŒUFS A LA BOURGUIGNONNE  
LAPIN SAUTÉ AU VELOUTÉ  
ARTICHAUTS FARCIS A L'ANCIENNE  
GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE CRÈME DE POTIRON  
ROTIES DE ROGNONS DE VEAU  
CANARD ROTI  
TOMATES FARCIES  
TARTE AUX POMMES

ŒUFS A LA RUSSE  
ÉPAULE DE VEAU FARCIE  
HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE  
PUDDING MOUSSELINE

SOUPE AU LIÈVRE  
BARBUE A LA DUGUESCLIN  
FILET DE BŒUF MADÈRE  
PERDREAUX ROTIS  
PETITS POIS AUX LAITUES  
PÊCHES A LA BOURDALOUE

MOULES A LA BORDELAISE  
VOL-AU-VENT DE LÉGUMES  
POMMES DE TERRE A LA MOUTARDE  
PÊCHES AU RIZ

POTAGE CRÈME DE RIZ  
SOUFFLÉS AU FROMAGE  
SALMIS DE PILETS  
ASPIC DE LANGOUSTE  
CONCOMBRES A LA CRÈME  
GLACE AUX POIRES

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
CIVET DE LIÈVRE A LA LANGUEDOCIENNE  
ROTI DE PORC FRAIS SAUCE TOMATE  
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS  
SOUFFLÉS AU CITRON

POTAGE AU CÉLERI AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
FILETS DE SOLES AU VIN BLANC  
FRICANDEAU A LA CHICORÉE  
LIÈVRE ROTI  
CÈPES A LA BORDELAISE  
PUDDING BRÉSILIEN

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



## CIVET DE LIÈVRE

A LA LANGUEDOCIENNE

**C**ETTE recette procure un de ces délicieux civets dont l'arôme réjouit à l'avance les gourmets, et son exécution n'a rien de compliqué. Nous recommandons de ne point vouloir supprimer l'ail figurant dans la liaison et qui achève de donner à ce civet sa note typique. La réunion des aromates qui parfument une sauce est en général combinée de telle sorte qu'ils concourent tous à une saveur d'ensemble où rien ne domine; en supprimer un, c'est s'exposer à détruire l'équilibre, et ce serait le cas ici, si l'on supprimait radicalement l'ail qui ne s'y trouve, du reste, qu'en proportion des plus modérées.

Le civet de lièvre comporte un lièvre, la chose est de toute logique; mais cette chose devient illogique quand le civet se compose exclusivement du devant et que râble et cuisses, qui donnent en somme le vrai plat, sont réservés pour un autre usage. Les proportions qui suivent ne sont pas pour un pseudo-civet, mais bien pour un civet qui comporte loyalement toute la bête.

### Proportions

Pour un lièvre « trois-quarts, » pesant, sans être dépouillé ni vidé, de 4 à 5 livres.



## POUR LA MARINADE

1/2 litre de vin rouge (du bon ordinaire);

2 cuillerées à bouche d'huile;

5 queues de persil; une petite feuille de laurier; un clou de girofle; 2 échalotes émincées; une bonne pincée de gros sel; une forte prise de poivre.

## POUR LA CUISSON

125 gr. de lard de poitrine frais, un peu gras;

45 gr. de farine;

1 petite carotte, soit environ 50 gr.;

1 oignon moyen, — — 60 gr.;

7 décilitres de bouillon ordinaire;

Une petite prise de poudre d'épices;

## POUR LA GARNITURE

150 gr. nets de petits cèpes frais, ou de champignons;

1 décil. 1/2 d'huile pour les cèpes, ou 30 gr. de beurre pour les champignons (les cèpes doivent cuire dans l'huile abondante);

Du pain de mie rassis pour une dizaine de croûtons.

## POUR LA LIAISON FINALE

Le sang et le foie du lièvre;

Une moyenne gousse d'ail (8 grammes);

Une bonne pincée de feuilles de persil; une pincée de thym et autant de romarin, pulvérisés;

Une cuillerée à bouche de vinaigre.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2, le lièvre ayant déjà mariné le temps indiqué.

## RÉSUMÉ

Mariner le lièvre au moins 12 heures à l'avance.

Mettre la cuisson en marche : fondre le lard, y risoler les légumes; roussir la farine; ajouter le lièvre égoutté; le colorer. Mouiller avec marinade et bouillon. Cuire 3/4 d'heure au four.

Sauter cèpes ou champignons.

Changer le lièvre de casserole; y passer la sauce;

ajouter cèpes ou champignons. Achever la cuisson. En dernier lieu, lier avec sang et foie; mijoter. Ajouter croûtons grillés.

## Le lièvre en marinade

Nous disons un *trois quarts* ou lièvre de l'année, dont la finesse n'est pas discutable. Dépouillé et vidé, ce lièvre aura perdu le tiers de son poids et même un peu plus, le déchet produit par la peau et les entrailles étant de 31 à 32 0/0. Découpez-le en morceaux un peu plus petits que d'habitude, mettez de côté le foie dont le fiel sera retiré de suite, et recueillez avec le plus grand soin le sang, qui est le principe fondamental de la liaison du civet; ajoutez-y aussitôt la cuillerée à bouche de vinaigre et une cuillerée de vin.

Rassemblez les morceaux de lièvre dans une terrine, avec tout ce qui est indiqué aux proportions de la marinade. Tenez la terrine au frais, et n'omettez pas de sauter les morceaux de lièvre de temps en temps pour qu'ils s'imprègnent bien également de la marinade. Ceci sera fait la veille, si le civet est pour le déjeuner, et le matin à la première heure, s'il est pour le service du soir.

## Mise en marche

Prenez une casserole dite « russe », c'est-à-dire à bords élevés, qui ait un fond épais; c'est essentiel. Il est aussi de toute nécessité qu'elle soit proportionnée à la quantité de liquide qui doit mouiller le lièvre; cette quantité est combinée pour couvrir juste les morceaux comme il convient, dans une casserole de 22 à 23 centimètres de diamètre. Mais si la casserole est trop grande, il est évident que le mouillement sera insuffisant; or, l'augmenter



ne servirait pas à grand chose, puisque plus tard il faudrait réduire la sauce d'autant.

Enlevez la couenne du lard ; coupez-le en gros dés ; hachez-le grossièrement pour en faciliter la fonte.

Mettez-le dans la casserole, et posez-la sur un feu modéré pour fondre seulement le lard sans trop chauffer au début ; faute de ce soin la graisse déjà fondue brûlerait avant que le lard ait donné la quantité de graisse suffisante. Quand la fonte est avancée, faites chauffer jusqu'à ce que la graisse fume légèrement. Jetez dedans l'oignon et la carotte coupés en gros dés ; faites-les rissoler sans brûler ni noircir dans la graisse brûlante.

Ajoutez la farine, et aussitôt retirez la casserole du plein feu. Mélangez bien la farine avec graisse et légumes, et laissez cuire doucement ce roux sur le coin du fourneau, jusqu'à ce qu'il ait pris peu à peu une teinte blond foncé.

Pendant ce temps, sortez les morceaux de lièvre de leur marinade, un à un, égouttez-les en les pressant, et rangez-les au fur et à mesure sur un torchon étendu. Fermez ce torchon, et pressez les morceaux dedans *pour les éponger aussi à fond que possible*.

Ajoutez-les dans le roux préparé, remettez la casserole sur un feu pas trop vif, et remuez sans interruption pendant 8 à 10 minutes. Ceci est absolument de rigueur, parce que le roux en contact avec le fond de la casserole brûlerait infailliblement. Et c'est sur le fond de la casserole que doit se porter surtout le travail de la cuiller de bois, tandis que vous remuez les morceaux. Une couche gratinée, produite par le roux s'attache aux parois et au fond, et elle brûlerait si sans cesse on ne la dispersait, et si les

morceaux constamment remués, ne fournissaient une moiteur ainsi renouvelée. Au bout d'une dizaine de minutes, le lièvre doit avoir progressivement pris une teinte brun très foncé et luisante, comme vernissée, alors vous pouvez le mouiller.

Mouillez d'abord avec la marinade, versée telle quelle dans la casserole, c'est-à-dire avec tout l'assaisonnement, et remuez encore pendant quelques minutes ; cette fois pour délayer le roux attaché après les morceaux de lièvre et les parois de la casserole ; ajoutez ensuite le bouillon, et remuez encore de temps en temps, jusqu'à ce que l'ébullition se produise. A ce moment, mettez les épices (une pointe ou petite prise) ; couvrez le civet avec un rond de papier blanc beurré ; fermez la casserole, et mettez-la à l'entrée d'un four assez chaud, pour que *l'ébullition marche doucement et sans arrêt pendant 3/4 d'heure*.

#### La garniture de cèpes ou de champignons

On peut avoir des cèpes frais jusque fin octobre, et il est bien évident que pour ce civet spécial il faut leur donner la préférence, à moins de ne pouvoir faire autrement. Si ce sont des cèpes, coupez le bout terreux du pédicule, pelez-les très légèrement avec la pointe d'un couteau d'office, et essuyez-les bien dans un linge fin.

Chauffez l'huile dans une poêle, jetez dedans ces cèpes coupés en deux ou quatre morceaux selon leur grosseur ; faites-les rissoler vivement (simplement rissoler), et égouttez-les sur une assiette.

Si ce sont des champignons : supprimez le bout terreux, lavez-les et coupez-les en morceaux (inutile de



les peler) pour les faire sauter au beurre.

### Changement de casserole. La sauce

Trois quarts d'heure après que le civet est en ébullition, sortez la casserole du four, et avec une fourchette ou une aiguille à brider, retirez les morceaux et mettez-les dans une autre casserole. Joignez-y les cèpes ou champignons apprêtés, puis passez la sauce sur le tout, soit au chinois, soit dans une grande passoire plate à trous fins, qui est plus commode. Que ce soit l'un ou l'autre de ces ustensiles, ayez soin de fouler fortement avec un fouet ou un petit pilon, pour que les accessoires ajoutés passent en purée; et qu'il ne reste pour ainsi dire rien dans ou sur la passoire.

Remettez le civet en ébullition, couvrez à nouveau du rond de papier, et tenez la casserole couverte sur le coin du feu ou du four pendant 25 minutes. Pendant cette dernière partie de la cuisson vous apprêterez :

### La liaison du sang

Placez le foie sur une petite grille et tenez à l'étuve pendant 20 minutes, pour le sécher, ou bien mettez-le à l'entrée du four, pendant 5 ou 6 minutes. Pilez le finement ensuite, en y ajoutant la gousse d'ail, persil, thym et romarin. Passez cette pâte à travers un *tamis fin* en la foulant avec le petit pilon; recueillez la dans un bol, et délayez-la petit à petit avec le sang du lièvre.

*Dix minutes* avant de servir, dégraissez légèrement la sauce du civet; ajoutez en 3 ou 4 cuillerées dans la purée au sang, et cela, cuillerée par cuillerée, pour assurer l'échauffement progressif de la liaison. Versez cette liaison dans le civet, et laissez bouillonner encore

tout doucement pendant 7 ou 8 minutes.

### Les croûtons

Les croûtons peuvent être taillés bien à l'avance, ce qui débarrasse toujours d'autant, mais c'est au dernier moment qu'on les fait griller, sécher au four ou frire dans le beurre, pour qu'ils soient bien chauds encore. Ils sont plus typiques grillés.

Vous les aurez coupés en rectangles, (la forme de dominos), de 7 centimètres de long, sur 4 à 5 de large, et avec un bon centimètre d'épaisseur.

Quand ils sont grillés ou frits, frottez-les légèrement avec une gousse d'ail épluchée.

Le principe de la recette dit d'en agir ainsi, mais le goût commande au principe, et ce frottage est à adopter ou à rejeter, selon que l'ail est plus ou moins en faveur.

### Pour servir

Versez tout bonnement le civet dans un plat creux ou dans une timbale, et laissez un peu de sauce au fond de la casserole. Dans cette sauce, trempez les croûtons sur les deux faces et rangez-les autour du civet.

### Observation

Le changement de casserole au moment de passer la sauce, si l'on ne dispose point d'une seconde casserole bien proportionnée, peut être simplifié ainsi : déposer les morceaux de lièvre dans une terrine, — et ne point omettre de les prendre un à un pour ne pas entraîner en même temps des fragments d'aromates; — passer la sauce ainsi qu'il est indiqué. Rincer et essuyer la casserole et y remettre le tout.

PERRAULT JUNIOR.





## Sirop de Sucre, dit "Sirop de Gomme"

POUR SUCRER LES VERRES D'EAU.  
LES TISANES, LE PUNCH, LES GROGS, LES VINS  
CHAUDS, ETC.

### Proportions

Pour un litre de sirop :

600 grammes de sucre cassé à la main  
ou cristallisé ;

500 gr. d'eau filtrée, froide ;

150 — de gomme arabique du Sénégal ;

Un quart de zeste de citron, bien sain.

Pilez la gomme dans un mortier de marbre ; mettez-la dans une petite casse-  
role avec un décilitre d'eau filtrée froide ;  
posez à côté du fourneau, mais pas  
dans un endroit chaud : à peine tiède  
seulement.

Mouillez le sucre, dans un poêlon en  
cuivre rouge, avec ce qui reste d'eau  
froide et laissez-le fondre pendant envi-  
ron un quart d'heure.

Donnez un bouillon au sucre ; retirez-  
le du feu. Battez un quart de blanc  
d'œuf dans une assiette avec deux cuil-  
lerées à bouche d'eau froide ; mélangez-  
le à la gomme, puis au sirop ; ajoutez  
quelques gouttes de jus de citron. Don-  
nez un nouveau bouillon en remuant ;  
faites attention que le sirop a des ten-  
dances à monter comme du lait ; retirez  
le poêlon pour laisser le sirop frémir à  
peine sur le devant ; l'écume se portera  
alors du côté de la queue du poêlon et  
il vous sera facile de l'écumer avec une  
cuiller en argent.

Retirez le poêlon du feu, jetez-y le  
zeste de citron, *pelé très mince* : rien  
que la partie jaune. Il ne faut pas zester  
le citron avec une râpe ; mais lever la

peau avec un couteau bien tranchant.

Couvrez, attendez de 20 à 30 minutes.

Mettez un entonnoir sur une bouteille  
de la contenance d'un litre, bien pro-  
pre ; sur l'entonnoir étendez une mous-  
seline ; versez le sirop lentement ;  
bouchez et conservez pour l'usage.

A. C.



### POUR CUIRE

## *les Cèpes frais à la Bordelaise*

Ne point les laver : les essuyer avec  
un linge. Lorsqu'ils ont voyagé et sont  
salis ou ternis, enlever avec un couteau  
d'office le bord du cèpe, et, si c'est né-  
cessaire, un peu de peau qu'on détache  
légèrement, à la façon dont on soulève  
la pelure d'un oignon ; à part ce cas où  
le cèpe est taché ou sali, on ne doit pas  
le peler.

Couper les queues au ras du chapeau.  
Peler légèrement ces queues ; les dé-  
tailler en petits dés constituant une sorte  
de hachis.

Laisser entiers les chapeaux des cèpes  
s'ils sont petits et même moyens. Esca-  
loper ceux qui sont trop gros, en cou-  
pant les tranches de biais, assez épaisses.

Cuire les cèpes dans une poêle avec  
de l'huile d'olive en quantité assez abon-  
dante pour que les cèpes y puissent en  
quelque sorte frire. Chauffer l'huile au  
point où elle *commence* à fumer, sur un  
feu qui ne soit point trop vif. Y mettre  
les cèpes un par un, en commençant par  
les plus gros et par ceux qui sont en-  
tiers. Les poser sur leur côté bombé  
d'abord, afin que l'humidité s'évapore  
plus facilement. Retourner les cèpes au  
bout de cinq minutes, avec précaution,  
en passant dessous une fourchette et



sans les trouser. Laisser encore cuire cinq minutes; ils doivent rissoler.

N'ajouter le hachis des queues que lorsque les cèpes sont presque complètement cuits.

Deux minutes seulement avant de retirer du feu, ajouter un peu d'échalote hachée et une gousse d'ail écrasée, — ou coupée en tranches si on désire enlever l'ail pour servir. Avoir soin de ne pas trop chauffer une fois l'échalote ajoutée, afin de ne point la laisser brunir; elle doit juste cuire pour fournir son parfum.

Saler, poivrer; saupoudrer de persil. Verser dans un légumier bien chaud et servir avec des assiettes brûlantes.

SAVARIN.

## CARRÉ AUX AMANDES

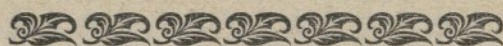
### OMISSION

Dans les proportions du Carré aux amandes dont la recette a paru dans le précédent numéro, ajouter :

125 gr. de beurre fin, pour la quantité nécessaire à la garniture d'amandes, et dont il est parlé au cours des explications, mais sans que le poids en soit indiqué.



ALIMENT DES ENFANTS



## Renseignements utiles

(POUR TERRINES ET PATÉS DE LIÈVRE)

Il est bon de savoir, ou tout au moins de pouvoir se rendre compte, non pas approximativement, mais mathématiquement, et par la seule connaissance de son poids brut, quel peut être le rendement net en viande d'un lièvre, soit avec os, soit désossé pour terrines et pâtés. Et comme la statistique se glisse partout, et descend jusqu'aux choses qui semblent les plus insignifiantes, un amateur de chiffres a profité de l'ouverture de la chasse pour établir le rapport du rendement en viande, entre sujets de poids différent d'abord, et ensuite entre un « trois-quarts » (lièvre de l'année) et un bouquin (vieux lièvre).

Ses expériences ont porté d'abord sur trois lièvres trois quarts, pesant respectivement : 2 kil. 250, 2 kil. 450 et 2 k. 800. Les résultats du rendement pour cent s'étant trouvés égaux, à un infime nombre fractionnaire près, il a réitéré l'expérience sur un lièvre d'un poids représentant la juste moyenne, soit 2 kil. 500; poids réel d'un trois-quarts fait. Elle a été renouvelée ensuite sur un vieux lièvre et sur une hase, tous deux du poids de 4 kil. 650. Les résultats ont été les suivants :

### DÉTAIL ET RENDEMENT POUR CENT D'UN LIÈVRE TROIS QUARTS DE 2 KIL. 500

Peau et pattes . . . .	357 grammes
Entrailles . . . . .	417 —
Cœur, sang, foie,	
poumons . . . . .	226 —
Viande avec os . . . .	1 k. 500 —
Total . . . . .	2 k. 500 —



Le poids de la chair nette, c'est-à-dire suppression faite des : cou, tête, peaux du ventre, etc., employable en un mot pour terrine ou pâté est de..... 850 grammes

Le poids des déchets sus-nommés est de... 670 —

Total..... 1<sup>k.</sup> 500 —

Le rendement du lièvre dépouillé et vidé, prêt en un mot pour civet, est de 59,96 p. 0/0, et le détail est le suivant :

Chair nette..... 33.16 p. 0/0

Os et déchets..... 26.80 —

Cœur, sang, foie, poumons..... 9.00 —

Entrailles..... 16.76 —

Peau et pattes... 14.28 —

Total..... 100.00 —

DÉTAIL ET RENDEMENT POUR CENT D'UN VIEUX

LIÈVRE DU POIDS DE 4 KIL. 650

Peau et pattes..... 580 grammes

Entrailles... 600 —

Poumons, cœur, foie, sang..... 570 —

Viande avec os..... 2<sup>k.</sup> 900 —

Total..... 4<sup>k.</sup> 650 —

Ici, le poids de la chair nette est un peu supérieur, déduction faite des déchets, et est de..... 1<sup>k.</sup> 870 grammes

Celui des déchets est de..... 1<sup>k.</sup> 030 —

Total..... 2<sup>k.</sup> 900 —

Le rendement du lièvre dépouillé et vidé est de 62,37 p. 0/0 et le détail est le suivant :

Chair nette..... 40.22 p. 0/0

Os et déchets..... 22.15 —

Entrailles..... 12.09 —

Cœur, sang, foie, poumons..... 12.26 —

Peau et pattes... 12.47 —

Total..... 100.00 —



## CHIFFONS

Les pronostics sur les chapeaux d'hiver sont assez délicats à établir en ce moment où les « vraies » Parisiennes n'étant point encore rentrées, aucune consécration définitive ne peut être adoptée ; on en voit pourtant beaucoup, des chapeaux d'hiver ; mais ce n'est point d'après tous ceux-là qu'il est sage de se faire une opinion : dans les « thés », rue de la Paix, au Bois, rien que des Américaines de passage, pour lesquelles en général le « picture hat » ou grand chapeau de portrait a un peu trop de charmes. Et si nous envisageons des élégances plus parisiennes, nous n'y trouvons pour l'instant que des exagérations à éviter : les dégringolades d'écharpes jusqu'au milieu du dos, par exemple. Ce qu'il nous faut, c'est, pour la rentrée, le chapeau simple, ce premier chapeau, qui, avec le costume tailleur en drap, suffit à l'équipement d'une Parisienne tout affairée par la mise en marche de son train d'hiver, en attendant qu'elle se décide pour ses chapeaux de visites et de théâtre.

Et voici donc ce qu'on prépare à cette intention ; mais, auparavant, attendez-vous à une augmentation sérieuse sur le prix des chapeaux cet hiver. Pourquoi ? Parce qu'on fera surtout des feutres souples, à poils, et que le prix moyen d'un de ces beaux feutres est déjà de



15 à 20 fr. ; que sur ces feutres on mettra des plumes, de la fourrure, et tout cela revient cher, même et surtout pour les femmes qui s'adressent à une « petite » modiste, ou qui font elles-mêmes leurs chapeaux, puisque c'est la matière première qui est coûteuse.

Les formes ? Des calottes démesurées, basses, plates, rondes comme des pleines lunes, aussi bien pour les capelines molles que pour les toques. Les capelines molles, en feutre poilu, absolument souple, sans laitonnage au bord, sont façonnées à la main dans des directions fort diverses : en amazones, en bergères, en grand canotier, en Louis XVI, etc. Mais c'est la garniture, ou des points cousus, qui fixent la direction donnée à la passe du chapeau, et non pas, répétons-le, du fil de laiton. On comprend donc qu'il faut un feutre à la fois souple et épais, tel qu'on le trouve seulement dans les très belles qualités.

Ou bien alors, pour draper une toque, c'est du feutre plus léger, qui a toute la souplesse des beaux lainages de fantaisie, mais qui, mieux qu'une étoffe, conserve la forme du drapé qu'on veut lui donner, parce qu'il n'a point, comme l'étoffe tissée, un biais et un droit fil tendant toujours à reprendre leur premier sens. Ce genre de feutre se fait en carreaux de fantaisie, et pour une jeune fille ou une très jeune femme je vous signale le modèle suivant : un plateau en feutre d'un écossais très doux, à fond beige, quadrillé de bleu pâle, de vert, de marron ; le drapé est très plat, sans indication de calotte, avec la passe toute ronde ; le dessous de la passe est en taffetas bleu pâle, entièrement coulissé par plusieurs rangs, de gansé, bien tendu, bien net ; gros nœud de taffetas bleu derrière, posant derrière sur les cheveux ; serait très chic avec un tailleur court.

Des toques façon boléro énormes, ayant l'air de tambours de basque, à bord droit relevé tout autour à niveau d'un grand fond rond tout plat, et qui, laides et bêtes considérées sur leur support, deviennent possibles sur la tête ; ceci parce que sur le support on n'envisage que la circonférence extérieure de la vaste calotte, sans se rendre compte que l'intérieur du chapeau ne suit pas du tout la

ligne de cette calotte ; de telle sorte que lorsque le chapeau est posé sur la tête, la moitié de la calotte se profile en réalité sur le front.

Se fait avec le bord en velours tendu et une fantaisie d'oiseau allongé sur le côté. Ou bien avec le bord de fourrure ; on y emploie du large galon en imitation d'astrakan noir ou blanc, qui a toute l'apparence d'une peau véritable, et d'une peau de premier choix : boucles larges, lustrées, brillantes, dont il faut écarter les poils pour se convaincre de la supercherie. Le petit gris est tout ce qu'on peut imaginer de plus nouveau pour border une toque de feutre blanc, prolongée par deux longues plumes blanches floconnant sur le chignon.

Le même genre de toque se fait aussi un peu allongé, très légèrement courbé, et si à la main, la différence n'apparaît guère, elle devient pourtant sensible quand la toque est posée sur la tête. De lignes plus harmonieuses que la toque toute ronde, cette forme se prête aux mêmes garnitures. Notez ce modèle très pratique parce qu'il est simple et facile à porter, sans être cependant d'une allure négligée : du beau feutre poilu noir, avec le rebord en même feutre apparent, simplement piqué ; choux de taffetas vert Nil de deux tons, très chiffonnés, très écrasés sur un côté de la toque, avec une torsade qu'accompagne, toujours sur le même côté, une longue fantaisie en plumes lisses souples, sorte de queue d'oiseau quelconque aux reflets bronzés très brillants, et qui, appuyée sur les cheveux mêmes, prolonge la ligne du chapeau très bas derrière. Cette ligne allongée sur le chignon reste une des caractéristiques de la mode.

Pour le degré d'élégance au-dessus de ceci, nous avons les capelines en feutres clairs, vieux rose pâle, bleu pastel, etc., que leurs tons très éteints rendent d'un porter relativement facile. Par exemple cette capeline en feutre double, rosé à l'endroit, beige à l'envers, souplement relevée un peu en amazone, appuyant bien sur les cheveux ; petite draperie de velours beige, d'où dégringole une traîne de feuillages d'automne roussis. Et cette autre capeline, d'une élégance plus habillée, en feutre blanc, tout enroulée d'une guipure blanche et d'une cou-



ronne de légers feuillages de velours vert clair piquée de touffes de beaux soucis jaune capucine. Pour demi-toilette, un grand chapeau de farinier, en feutre blanc, à large calotte simplement entourée d'une ruche de velours noir; sur les cheveux une queue de coq avec une tête de fantaisie.

Et encore sur une grande capeline en beau feutre souple, blanc, le mol enroulement d'une belle zibeline naturalisée et terminée par une frange de petites queues inégales, comme un effilé tombant sur les cheveux.



Il faut dire un mot des fourrures, à propos de la triomphante résurrection du petit gris. Les très jeunes femmes qui n'en avaient jamais vu, trouvent cette fourrure « exquise », tandis qu'aux mamans le petit gris produit une impression toute rétrospective, et s'associe à des idées de vieille dame, de chaufférette, et de sac à bonnet. Au surplus, le petit gris, dans l'emploi qu'on en va faire, ne rappellera en rien l'estimable doublure des manteaux d'antan; mais cela n'empêche point la génération qui l'a connu dans ce rôle obscur d'évoquer, au premier aspect d'un paletot ou d'une casaque, l'effet du manteau de bonne-maman mis à l'envers, quand dans une charade il fallait représenter un animal quelconque.

Que ceci ne vous enlève aucune de vos illusions sur le petit gris, Madame, car je conviens qu'on l'accorde de bien séduisante façon, avec les combinaisons de velours, de dentelle et de passementerie; et il ne peut manquer, dans ces conditions nouvelles, d'être seyant à votre jeune et frais visage, à vos jolis cheveux blonds ou bruns.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## COURRIER

**Mennemont.** — Recette non parue; bonne note en est prise.

**M<sup>lle</sup> P., Nancy.** — La brochure en question n'existe pas pour le moment. — Note est prise pour les choux.

**F. R., Havre.** — N'a point paru encore.



## Le Chez Soi

Combien prenante, la douce mélancolie de l'automne... Quel charme étrange et puissant on éprouve en se promenant au calme des grands bois, dans un décor de chênes aux tons rouillés, foulant aux pieds l'épais tapis des feuilles mortes!

Mais déjà la bise mauvaise souffle durement et l'on songe avec volupté au douillet enveloppement des fourrures. D'ailleurs, jamais leur vogue n'aura été telle que celle qui s'annonce; les pelleteries de toutes sortes font fureur; il ne sera pas admis, cet hiver, qu'une femme élégante n'ait un vêtement quelconque en fourrure, ou tout au moins la palatine ou l'écharpe à longs pans, réminiscence des modes d'il y a cent ans.

Applaudissons à ce caprice de la saison; il n'est rien de plus seyant pour une femme que l'encadrement de ces épaisses toisons, qui, par contraste, font valoir sa gracilité.

N'est-elle pas irrésistible la séduction d'un fin et spirituel minois émergeant d'un grand col de vison, de renard ou d'astrakan?...

Il n'y a qu'un écueil à ce goût du jour; c'est la hausse qui s'est produite sur le cours habituel des pelleteries. Mais vous le savez, Mesdames, je ne vous signale le danger que lorsque je connais un remède. Dans le cas qui nous occupe, j'ai un renseignement précieux à vous communiquer: Isidore, le fourreur de la rue Bleue, n° 27 (angle de la rue Lafayette), avait fait ses achats depuis plusieurs mois dans les pays froids, bien avant l'élévation des tarifs; et loin de chercher à mettre à profit cette chance pour faire un coup de bourse, il préfère vendre ses marchandises dans les conditions exceptionnellement avantageuses où il les a acquises, afin

**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<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.

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

**PÂTE DENTIFRICE DE BOTOT** Supériorité reconnue.  
17, rue de la Paix.



d'augmenter et de conserver la clientèle qu'il a déjà réussi à se faire par sa complaisance et son adresse.

C'est ainsi que vous trouverez chez lui toutes les fourrures chères avec des différences de 50 o/o sur les autres maisons similaires ; et de 30 o/o pour les fourrures bon marché.

Allez donc voir ses seyantes jaquettes, ses blouses russes, ses palatines, ses étoles, en vison, loutre, astrakan, petit gris, renards de toutes sortes... et laissez-vous tenter !

FÉTICHETTE.

**Jeune châtelaine du vieux Donjon.** — Modernisez tout cela ! Avant tout, garnissez de vraies dentelles tout votre linge de table, de maison, votre ameublement, votre trousseau. C'est le règne de la dentelle. M<sup>me</sup> Privat, 42, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), vous enverra des échantillons de guipure, de Cluny, de dentelles d'art, avec entre-deux

assortis. Mettez-en aux nappes, aux serviettes, aux napperons, dessous de carafes, dessus de plateaux, aux draps, aux taies d'oreillers, aux stores ; à toute votre lingerie. Tout cela en pur fil est vendu au prix de fabrique, très bon marché, ainsi que la guipure de soie noire pour costumes et jupons.

**Intelligente maîtresse de maison.** — Ce n'était que pour les expéditions en province que M. Colson, le grand importateur de cafés, 21, rue Saint-Denis, avait créé des ballottins de 3, 5 et 10 kilos ; à Paris et pour nos lectrices, cette maison de gros acceptera les commandes hebdomadaires, ne seraient-elles que d'une livre, servies à domicile sans augmentation de prix : 2 fr. 20 et 2 fr. 80 les cafés grillés ; 1 fr. 80 et 2 fr. 20 les cafés verts. Ces cafés irréprochables de qualité ont un arôme exquis et sont vendus ailleurs un tiers plus cher.

## CAUSERIE DU FOYER

### La Victoire sur les microbes

Les maladies infectieuses sont les plus nombreuses peut-être et les plus graves, à coup sûr, parmi les troubles morbides qui assiègent l'ensemble de l'humanité. On avait, il y a quelques années, fondé de grands espoirs sur les antiseptiques qui, en tuant le microbe, cause des maladies infectieuses, devaient vaincre la maladie, en vertu du vieux proverbe : « Morte la bête, morte le venin ».

De cet espoir, il a fallu rabattre sérieusement. En effet, la plupart des antimicrobiens sont des agents hostiles à notre organisme. En faire usage, c'est comprendre la thérapeutique à la manière de l'ours du bon La Fontaine.

Heureusement, l'organisme puise dans sa réserve vitale de puissants et profonds moyens de lutte, de défense et de victoire.

Le rôle du médecin vraiment prudent doit se borner à exalter ces ressources vitales, à augmenter l'énergie de la défense, à amender le terrain sur lequel végète et prospère le parasitisme microbien.

Les microbiologistes ne voient que le microbe, le médecin attachera toujours la plus grande importance au terrain, au malade lui-même, et le thérapeutiste, tout en tenant compte de l'élément hétérogène dans la pathogénie, n'oubliera jamais qu'il est médecin.

Ces considérations nous expliquent la valeur pratique du *Vin Désiles*, le roi des reconstituants antimicrobiens.

D<sup>r</sup> CENDRE.

**SEUGNOT**  
28, rue du Bac, 28  
**DRAGÉES ET BOITES**  
POUR BAPTÊME  
**BONBONS ET DESSERTS**

**CONSERVATION et BLANCHEUR des DENTS**  
**POUDRE Dentifrice CHARLARD** PARIS, 12, B<sup>d</sup>  
Bonne-Nouvelle

**BLANCHEUR et BEAUTE IDEALE**  
DES FORMES DE LA  
**POITRINE**  
à tout âge et même chez les Dames ayant nourri  
plusieurs enfants par l'application externe de la  
**CRÈME GEORGIA**  
LE FLACON : 12 fr. (1<sup>re</sup> en France) contre mandat adressé à la  
PARFUMERIE ESTHETIQUE de PARIS, 35, rue Le Peletier (9<sup>e</sup> arr<sup>t</sup>)

Le Gérant : A. DESBOIS

**PLAQUES**  
**PAPIERS**  
Photo  
En Vente partout

**JOUGLA**

**AMBRE ROYAL** NOUVEAU PARFUM extra fin.  
VIOLET. 29, B<sup>d</sup> des Italiens, Paris

Les **COUTEAUX**  
A la marque de la **TROMPETTE**  
MEDAILLED'OR  
EXPOSITION 1879  
sont reconnus **supérieurs.**

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