



## Potage Crème de Chicorée

Délicieux potage, rafraîchissant, d'une réelle finesse, et de préparation extrêmement simple. Mais il est indispensable d'employer de bonne crème et d'excellent consommé. La liaison à la crème simplement, sans beurre, ni œuf, ni farine ou fécule de riz, lui donne une légèreté et un velouté tout particuliers.

Avantage à signaler : on peut préparer ce potage une ou deux heures d'avance ; c'est même préférable, comme nous l'indiquerons tout à l'heure. Il ne reste qu'à le lier au moment de servir, ce qui est l'affaire de cinq minutes.

### Proportions

Pour 8 personnes :

700 à 800 grammes de chicorée épluchée, ce qui représente 5 à 6 pieds moyens ;  
50 grammes de beurre ;  
1 litre 1/2 de bouillon ;  
1/2 litre de crème, de préférence fouettée (mesurée avant d'être fouettée).

### La chicorée

N'employez point de la chicorée très blanche comme on la recherche souvent pour la salade ; elle donnerait moins de goût et peu de couleur au potage. Prenez, au contraire, de la chicorée bien verte, n'ayant que le cœur un peu blanc. Epluchez-la soigneusement, en rognant les extrémités vertes qui sont fanées ou jaunies. Supprimez aussi la partie trop blanche qui touche au trognon, car elle renferme beaucoup d'eau, donne peu de goût

et peu de couleur. C'est après cet épluchage que vous devez peser pour vous rendre compte si vous avez à peu près la quantité indiquée.

Lavez la chicorée à grande eau, de manière à la débarrasser complètement du sable et de la terre qu'elle contient toujours en assez grande quantité ; égouttez-la, et jetez-la dans une casserole d'eau bouillante.

L'eau doit être très abondante et en pleine ébullition ; c'est indispensable pour que la chicorée reste verte. Pour notre quantité il faut au moins 5 litres d'eau, salée à raison de 5 ou 6 grammes par litre.

Laissez bouillir à grand feu, la casserole découverte, pendant 20 à 25 minutes. Au bout de ce temps, la chicorée est cuite, ce que vous reconnaissez quand elle s'écrase assez facilement entre les doigts.

Retirez alors du feu, mettez la chicorée dans une grande passoire et laissez couler de l'eau fraîche dessus pendant quelques instants. Ce rafraîchissement, nécessaire pour que l'on puisse prendre la chicorée sans se brûler, a aussi pour effet de la faire un peu reverdir.

Dès que la chicorée est rafraîchie, égouttez-la ; puis, la prenant par paquets que vous réduisez en boules, pressez-la dans les mains de toutes vos forces pour en faire sortir toute l'eau possible.

### Pour passer au beurre

Mettez à chauffer votre bouillon dont vous aurez besoin dans un instant.

Prenez un sautoir, c'est-à-dire une casserole large et basse, dans lequel vous



faites fondre 50 grammes de beurre. Ajoutez la chicorée et laissez 2 ou 3 minutes sur feu doux. Pendant ce temps, remuez avec la cuiller de bois, en tournant, puis en tapotant la chicorée de façon à l'étendre sur toute la surface de la casserole. Vous la laissez ainsi étalée quelques secondes, puis vous tournez le tout comme pour délayer, et vous étalez de nouveau. La chicorée absorbe ainsi le beurre, en cuisant légèrement; mais elle ne doit pas rissoler.

Quand le beurre est bien absorbé, ajoutez 1 décilitre de bouillon chaud, mêlez bien et mettez aussitôt la casserole au four, où vous la laissez environ 5 minutes. Il s'agit de la cuire encore un peu, en faisant évaporer l'excès de bouillon. Lorsqu'elle est redevenue simplement humide, sans que l'on voie suinter le liquide, retirez-la du four et occupez-vous de la passer. Si, pour une raison quelconque vous n'étiez point prêt à la passer de suite, tenez la casserole au chaud, sur le coin du fourneau, après avoir appliqué sur la chicorée même un disque de papier beurré la couvrant entièrement.

#### **Pour passer la chicorée**

Mettez la chicorée sur la table ou sur la planche à hacher, et hachez-la assez menu tout en ayant soin de ne pas déjà la réduire en bouillie, car une partie du jus serait absorbée par le bois.

Mettez ensuite la chicorée sur le tamis en crin et écrasez-la avec le champignon de bois. C'est assez dur et assez long, car il ne doit rester presque rien sur le tamis. Comptez, pour ce travail, sur une dizaine de minutes. Ayez près de vous 1/2 litre de votre bouillon chaud dont vous versez une certaine quantité de temps à autre sur le tamis pour faciliter le passage en délayant la chicorée qui, peu à peu, forme pâte sur le tamis.

Reversez la purée ainsi obtenue dans une casserole où vous ajoutez le reste du bouillon, soit 1 litre.

Procédez alors à la liaison, si le potage doit être servi immédiatement. Mais il est préférable, et généralement, plus commode de vous arranger pour que le potage soit amené à ce point une heure ou deux avant de servir. Vous tenez la casserole au chaud, découverte, de manière à entretenir un mijotement imperceptible; vous obtenez ainsi une réduction peu importante comme volume, mais qui augmente beaucoup le voluté du potage. Il faut, seulement, de temps à autre, remuer la purée avec la cuiller de bois, pour combattre la tendance qu'ont toujours les parties solides à tomber au fond.

#### **La liaison**

Cinq ou six minutes avant de servir, chauffez davantage la purée de manière à l'amener à pleine ébullition. Retirez aussitôt sur le coin du fourneau et versez dans la casserole la crème fouettée, d'un seul coup, en battant vivement avec le fouet pour bien mélanger et faire mousser. Le potage qui, auparavant, était vert, devient blanc et très mousseux.

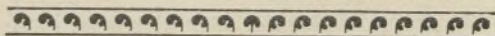
Laissez chauffer jusqu'à ébullition, en fouettant de temps à autre. L'écume disparaît peu à peu, et le potage apparaît de nouveau avec sa jolie nuance verte. Tenez au chaud, sans bouillir jusqu'au moment de servir.

#### **Observations**

Il est préférable de servir le potage sans croûtons.

On peut employer de la crème non fouettée, mais la crème fouettée donne un meilleur résultat.

MAZARIN.



**Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE**  
GARNIER — 0,15 la bouteille (verre en plus)





## ZÉPHYR DE POULARDE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Le zéphyr de poularde est un soufflé de poularde généralement mélangée de foie gras. C'est un plat très fin, très léger que l'on sert dans les dîners, comme seconde entrée, c'est-à-dire après la grosse pièce qui suit le relevé de potage.

Au lieu d'employer un grand moule, on peut se servir de petites caisses ou de petites cassolettes que l'on sert alors comme hors d'œuvre chaud.

### Proportions

Pour un moule à cylindre de 15 centimètres de diamètre sur 9 centimètres de hauteur, convenant pour 8 personnes :

- 125 gr. nets de chair de poularde, crue ;
- 70 — de foie gras, ou, à défaut, de foie de poularde ;
- 120 gr. de beurre ;
- 30 — de farine ;
- 1 décilitre 1/2 de lait ;
- 3 bonnes cuillerées de crème double ;
- 1 petit verre de cognac ;

3 œufs ;

Sel, poivre, muscade, poivre de Cayenne.

### La béchamel

Je commence par préparer la béchamel qui aura le temps de refroidir pendant que je pilera la viande. Elle doit être très épaisse, et former une véritable pâte, car c'est elle qui soutient le soufflé. Ce dernier s'affaisse si la béchamel est trop liquide.

Je fais fondre doucement 30 grammes de beurre dans une petite casserole. J'ajoute 30 grammes de farine que je délaye sur le coin du fourneau, ou, même, hors du feu : la farine ne doit pas cuire, ni prendre aucune couleur. Il suffit qu'elle soit mélangée avec le beurre, formant une pâte lisse, sans grumeaux.

Quand le mélange est opéré, je mouille avec le lait, et je chauffe jusqu'à ébullition, en remuant constamment avec la cuiller de bois. Au premier bouillon, je retire du feu. Cette béchamel doit avoir à peu près la consistance d'une pâte à choux. Je la laisse complètement refroidir avant de l'incorporer à la viande.

### Le moule

Avant de passer à la farce, je prépare le moule. Il faut un moule à cylindre, c'est-à-dire dont le centre est formé par un cylindre ouvert à ses deux extrémités, dans lequel circule l'eau du bain-marie.

Il doit être beurré abondamment. Pour cela j'y fais fondre 30 grammes de beurre, et j'incline le moule de manière à faire couler le beurre sur toute sa surface. J'égoutte l'excès de beurre et je laisse le moule refroidir. Quand le beurre est complètement figé, je saupoudre de farine tout l'intérieur du moule que je tourne en divers sens et que, finalement, je renverse en le secouant pour faire tomber l'excès de farine.



**La farce**

Maintenant je prépare la farce.

Le poids de poularde indiqué représente à peu près l'aile et le blanc d'une jolie volaille. On pourra utiliser l'autre aile pour des quenelles ou des croquettes et accommoder les cuisses en pilaf.

J'enlève la peau de la poularde, et je débarrasse le foie des filets nerveux qui se trouvent entre les deux lobes, mais il est inutile de l'éplucher intérieurement comme pour préparer une terrine de foie gras.

Je hache la volaille aussi menu que possible, puis je la pile au mortier. J'y ajoute le foie que je pile également, puis la béchamel bien refroidie. Je continue à piler le tout, de manière à obtenir une purée aussi fine que possible. Après quoi je passe au tamis de crin.

Si je dispose du hache viande, il me suffit d'y faire passer d'abord la volaille et le foie, puis d'y faire passer une seconde fois la purée ainsi obtenue après y avoir incorporé la béchamel. C'est beaucoup plus vite fait, et j'obtiens ainsi une farce très fine qu'il n'y a pas à piler, et que je puis même, à la rigueur, me dispenser de passer au tamis.

**Pour finir**

Je recueille cette farce dans un bol pouvant contenir quatre ou cinq fois son volume. J'y ajoute successivement le cognac et l'assaisonnement; les 3 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, et la crème; mélangeant vivement le tout en tournant avec la spatule ou la cuiller de bois, et n'ajoutant un jaune que quand le précédent est bien mélangé. Je verse ensuite en un filet continu, et, toujours en travaillant la farce, le reste du beurre, 60 grammes, que j'ai fait fondre doucement, sans bouillir.

Enfin, j'incorpore les blancs d'œuf

battus en neige très ferme. Pour cela, je commence par mélanger environ le tiers des œufs à la farce, puis je reverse ce mélange dans le reste des œufs. Je mélange rapidement et avec les précautions ordinaires, c'est-à-dire en coupant et en soulevant la pâte avec une carte ou une spatule, me gardant bien de tourner, comme pour délayer, ce qui ferait retomber les blancs, et nuirait à la légèreté du soufflé.

Je verse aussitôt dans le moule, qui doit être à peu près rempli, et je mets immédiatement au four dans le bain marie.

**La cuisson**

Le moule doit baigner à peu près aux trois quarts de sa hauteur. On doit toujours employer pour le bain-marie une casserole plus basse que le moule; de cette façon, si l'eau déborde à un moment donné, elle ne se répand pas dans le moule.

Il faut compter environ 25 minutes de cuisson, à four assez chaud pour que l'eau bouillotte doucement. Eviter un excès de chaleur qui colore trop la surface et forme une croûte empêchant le soufflé de monter.

Le soufflé doit monter d'environ 2 centimètres. On reconnaît qu'il est cuit quand il est ferme sous le doigt. Il peut alors attendre au chaud quelques instants. Au moment de servir, je le renverse sur une assiette; il se démoule très facilement si le moule a été bien beurré.

On peut servir sans sauce ou accompagner d'une légère sauce Périgueux.

MAZARIN.

**VANILLE A " ODEUR DE THÉ "****Prix**

Le tube de 6 gousses,  
pris au bureau..... 3 francs  
Franco, Paris, province et  
étranger ..... 3 fr. 50





## POMMES DE TERRE

### RICHELIEU

**C**ETTE recette est très facile à faire : la seule difficulté réside dans l'appréciation personnelle du degré de friture. Les débutantes en cuisine s'en rendront facilement compte en ne mettant à frire les boulettes qu'en petites quantités à la fois. Les pommes de terre Richelieu se servent seules ou comme garniture d'une viande quelconque.

#### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

500 gr. de pommes de terre épluchées ;

150 — de farine ;

50 — de beurre ;

5 — de sel ;

1/2 litre de lait ;

2 œufs entiers ;

Sel, poivre, muscade.

Friture de saindoux ou d'huile.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4 environ.

Peut, en partie, se préparer un peu à l'avance.

#### RÉSUMÉ

Cuire les pommes de terre, épluchées et coupées, avec lait et sel.

D'autre part, préparer la panade en faisant bouillir le reste du lait avec le beurre. Y jeter la farine et réduire le tout en boule de pâte. Passer les pommes de terre en purée ; travailler avec

l'œuf entier. Ajouter la panade. Travailler la pâte lisse.

Rouler cette pâte en boudin : la couper par morceaux et en former de petites boules.

Faire frire à grande friture.

#### Les pommes de terre

Choisissez une bonne espèce farineuse. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en quatre ou plus, selon leur grosseur, de façon à avoir des morceaux comme de grosses noix.

Prenez une casserole, pas trop grande, en cuivre étamé, plutôt épaisse ; toutes les autres attachent trop facilement. Pour éviter encore mieux cet inconvénient, passez de l'eau dans la casserole, comme pour la rincer, et ne l'essuyez pas.

Mettez-y ensuite vos pommes de terre, et versez dessus deux décilitres et demi de votre lait préalablement bouilli, tiède ou chaud. Ajoutez le sel. Couvrez la casserole et posez sur un feu doux pour que le tout s'échauffe *progressivement*. Sans cela, si vous mettez la casserole à plein feu, lait et pommes de terre attacheront au bout d'une minute.

Laissez cuire doucement pendant 3/4 d'heure environ ; à la fin de la cuisson, découvrez la casserole pour que l'excès de lait puisse s'évaporer. Les pommes de terre doivent être très cuites et s'écraser dès qu'on y touche. Pendant qu'elles cuisent, vous préparez la panade de la manière suivante.

#### La panade

Dans une petite casserole quelconque — le cuivre étamé est toujours préférable — de la contenance d'environ un demi-litre, versez le reste du lait, soit encore 2 décilitres 1/2. Mettez y le beurre, cassé en deux ou trois morceaux, et faites chauffer doucement pour commencer, afin que le beurre ait le temps de bien fondre avant que le lait vienne à bouillir. Si le beurre n'était pas



tout à fait fondu au moment où l'on jette la farine dans le lait bouillant, le mélange se ferait mal.

Quand le beurre est fondu, chauffez plus fort, et, dès que le lait *monte* en bouillonnant, jetez-y d'un seul coup toute votre farine que vous avez le soin de tenir toute prête à côté du fourneau.

Donnez quelques vigoureux coups dans le mélange, avec la cuiller de bois, et retirez la casserole sur un feu doux pour achever de « dessécher » la panade. C'est-à-dire que vous la travaillez jusqu'à ce qu'elle se ramasse en une boule de pâte ferme sans attacher à la casserole ni à la cuiller. Il ne faut pas laisser gratiner le fond qui, tout au plus, doit être comme sableux. C'est, du reste, l'affaire de 3 ou 4 minutes au plus, les quantités étant combinées pour que le tout soit presque immédiatement converti en pâte.

Retirez alors du feu, et déposez cette boule de pâte ou panade sur une assiette, que vous tenez dans un endroit tempéré.

Quand on n'emploie pas tout de suite la « panade », il est bon de la couvrir d'un papier légèrement beurré qui l'empêche de durcir à la surface.

#### La pâte

Pendant ce temps les pommes de terre ont cuit à point et ont absorbé tout le lait, dont il peut cependant rester la valeur d'une ou deux cuillerées à café au fond de la casserole.

Passez alors les pommes de terre, soit au passe-purée bien connu partout, soit à travers une passoire ou un tamis métallique. Recueillez cette purée dans une terrine assez grande pour y battre à l'aise tout à l'heure, la pâte complète.

Dans la purée de pommes de terre, cassez les œufs entiers. Avec une forte cuiller de bois, triturez bien pour que le mélange

soit parfait. Ajoutez une pointe de muscade rapée. Quand pommes de terre et œufs sont bien mélangés en pâte unie, ajoutez la panade. Travaillez de nouveau en pâte lisse avec la cuiller. La pâte alors est prête à détailler en boudins puis en boules.

#### Le boudin de pâte

Ayez la table de cuisine bien propre, et tenez à côté un grand plat très légèrement beurré ou graissé, afin d'y déposer à mesure les boules sans qu'elles collent au plat.

Avec la cuiller prenez la pâte par parties de la grosseur d'une orange, que vous arrondissez entre les deux mains frottées l'une sur l'autre.

Posez cette boule sur la table et, en frottant dessus avec la main, allongez-la en forme de boudin ou de grosse saucisse longue; la longueur n'a pas d'importance.

Avec un couteau divisez ensuite le boudin en petits morceaux de la grosseur d'une petite prune ordinaire ou d'une grosse mirabelle. Roulez ensuite les morceaux entre la paume de vos mains pour leur donner une forme bien ronde, et déposez-les au fur et à mesure sur le plat beurré. Elles sont alors prêtes à être jetées dans la friture, et peuvent attendre ainsi, sans inconvénients, quelques moments, soit 20 à 30 minutes.

#### Pour frire

Que ce soit à l'huile, ou à la graisse, la friture doit être fraîche, abondante et à un *point de chaleur modéré*. Si la friture est trop chaude, les boules coloreront tout de suite sans avoir eu le temps de gonfler, parce que l'extérieur se sera tout de suite durci en croûte. De plus, dès leur sortie de la friture, cette croûte se riderait et se ramollirait par l'effet de l'hu-



midité de l'intérieur qui n'aurait pas eu le temps de s'évaporer dans la friture.

Il faut donc une chaleur modérée, mais assez soutenue cependant pour que les boulettes n'absorbent point trop de graisse.

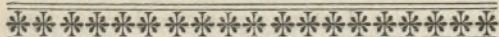
L'important est de maintenir tout le temps la température au même degré un peu soutenu. Il ne faut pas augmenter la chaleur vers la fin, parce que les boules gonfleraient trop et craqueraient.

Egouttez-bien sur un linge ou un papier fin, et servez sur un plat chauffé garni d'une serviette.

#### Observation

Les pommes de terre doivent être bien rondes, comme de belles billes, sans craquelure, avec une croûte croquante, et d'une teinte dorée claire. Il faut que l'intérieur soit moelleux, léger, et que la croûte reste ferme, ne cédant pas sous le doigt.

LA VIEILLE CATHERINE.



### AVIS

Le Tapioca-Bouillon-Boudier se trouve aux Dépôts suivants :

AU DÉPOT CENTRAL :

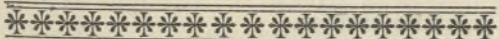
BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Arnou, 37, rue de Passy.  
Bertout, 43, rue des Mathurins.  
Brunet, 48, rue de Rennes.  
Chatigny, 4, rue Treillard.  
Giot, 124, faubourg Saint-Honoré.  
Grout, 177, boulevard Haussmann.  
Lebobbe, 2, rue Grange-Batelière.  
Lecat, 99, boulevard Magenta.  
L'Huillier, 5, place de l'Ecole.  
Morin, 49, rue de Sèvres.  
Moutié, 62, rue du Four.  
Rosé, 4, avenue des Ternes.

Pour la province et l'étranger, s'adresser au Dépôt central

Envoi franco d'échantillon et recettes, contre deux timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



## \* Menus \*

ŒUFS EN COCOTE  
LAPEREAU A LA SOLOGNE  
BLANQUETTE DE VEAU  
POMMES DE TERRE RICHELIEU  
PITHIVIERS



SOUPE AU LIÈVRE  
SOLE NORMANDE  
COTELETTES DE CHEVREUIL SUR PURÉE DE MARRONS  
POULARDE DEMI-DEUIL  
FAISANS ROTIS  
PATÉ DE FOIE GRAS  
CÉLERI AU JUS A LA PARISIENNE  
BAVAROIS AU CAFÉ

SOLE GRILLÉE

ROULETTES DE VEAU A L'ALSACIENNE  
RUMSTEACK GRILLÉ  
ENDIVES GLACÉES  
CROUTES AU MADÈRE



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE  
TURBOT SAUCE GÉNEVOISE  
NOIX DE VEAU A LA GENDARME  
ZÉPHYR DE POULARDE  
CUISSOT DE CHEVREUIL  
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES  
SALADE GIGOLETTE  
BOMBE GLACÉE

FILETS DE MERLANS AUX CORNICHONS  
HACHIS DE BŒUF EN GATEAU  
COTELETTES DE MOUTON  
PURÉE MARIE-LOUISE  
CRÊPES



POTAGE MATHURINE  
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI  
GIGOT ROTI  
PURÉE DE SCAROLLE  
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
BRANDADE DE MORUE  
LENTILLES MAÎTRE D'HÔTEL  
GATEAU DE RIZ



POTAGE SOUBISE  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
DORADE SAUCE TARTARE  
TIMBALE NAPOLITAINE  
CRESSON EN ÉPINARDS  
GATEAU DE MARRONS

La Liqueur Grand Marnier se trouve  
sur les meilleures tables.





## Croûtes au Madère

RECETTE DE MÉNAGE

**T**OUT simple à préparer, cet entre-mets aura du succès pour les repas de famille. La recette ne comporte que des raisins secs et de la confiture, dont on a toujours un approvisionnement, et un peu de Madère. On remarquera que l'on peut faire cuire les raisins dans du bon vin blanc ordinaire, pas acide, ce qui réduit à un décilitre la quantité de Madère nécessaire. Quant au pain de mie, les personnes habitant une campagne où l'on n'a que du pain un peu rustique pourront employer un reste de gâteau dans lequel il entre peu ou point de beurre.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :  
 60 gr. de raisins de Corinthe ;  
 60 — — de Malaga épépinés ;  
 100 gr. de sucre ;  
 75 — de beurre ;  
 1 décilitre de vin de Madère ;  
 2 autres décilitres de Madère ou de vin blanc, si l'on veut économiser le Madère ;  
 5 cuillerées à dessert de confitures d'abricots ou autres ;

Une dizaine de petites tartines de mie de pain rassis.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

### RÉSUMÉ

Épépiner les raisins de Malaga; nettoyer et laver les raisins de Corinthe. Les faire cuire doucement 1/2 heure avec le vin blanc et le sucre.

Ajouter le Madère, ne plus laisser bouillir.

Clarifier le beurre. Y faire frire les croûtes. Les frotter de confiture.

Ranger les tranches en couronne dans le plat au moment de servir. Les arroser d'un peu du vin des raisins. Verser le reste, avec les raisins, au milieu de la couronne.

### Les raisins

Enlevez les pépins des raisins de Malaga, en fendant la peau. Enlevez les queues des raisins de Corinthe en procédant comme il a été déjà indiqué plusieurs fois. Vous les roulez dans un coin de torchon légèrement saupoudré de farine; la farine, en les séchant, empêche les queues d'adhérer aux raisins. Il n'y a plus qu'à les secouer dans une passoire à trous assez larges pour que les queues passent à travers. Lavez-les ensuite à l'eau tiède et égouttez bien sur un linge.

### La cuisson

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre avec les 2 décilitres de vin blanc ou de Madère sur le feu. Ajoutez, dès que le sucre est fondu, les raisins. Ne couvrez pas la casserole, et laissez bouillotter sur un feu modéré, pendant une demi-heure.

Peu à peu les raisins gonflent et s'imprègnent bien de l'alcool et du vin, qui, à son tour, devient sucré et tourne au sirop léger.

On n'ajoute le décilitre de vin de Madère qu'au moment de servir, afin qu'il ne cuise pas et qu'il conserve ainsi tout son parfum particulier.

Pendant la cuisson des raisins vous préparez les croûtes.



### Les croûtes

Si vous pouvez vous procurer du pain de mie spécial pour croûtes de cuisine et sandwiches, ce sera infiniment préférable. D'abord, la mie de ce pain étant plus serrée, plus compacte, se tient mieux que la mie de pain ordinaire. Ensuite, la farine en est plus fine que celle du pain à la livre. Cependant, si vous habitez une localité où l'on ne trouve pas du pain de luxe, vous pouvez parfaitement tailler vos croûtes sur de bon pain blanc de ménage.

Pain de mie ou de cuisine doit être légèrement rassis. Il se coupe mieux et absorbe moins de beurre. Taillez des tranches d'un centimètre d'épaisseur. Vous couperez plus facilement vos tranches égales en enlevant d'abord la croûte du pain sur toutes les faces du morceau. Toutefois, sur du pain de ménage, il ne faut enlever que la plus grande épaisseur de la croûte et en laisser juste une très mince écorce qui sert à tenir le pain pendant qu'on le coupe.

Partagez ensuite vos tranches en petites tartines carrées ou arrondies, il n'importe, pourvu qu'elles soient bien régulières; donnez-leur la dimension de moitié de la paume de la main, environ.

Maintenant, il faut clarifier le beurre avant de faire frire les croûtons. Avec de très bon beurre fin, on pourrait à la rigueur s'en dispenser, mais, malgré tout, le résultat ne vaudra jamais celui qu'on obtient avec le beurre clarifié, c'est-à-dire débarrassé de toutes les impuretés qui donnent un goût de graillon, souvent de rance, au pain qu'on y fait frire.

Prenez une toute petite casserole, mettez-y le beurre, et faites chauffer à *feu très doux*. Le beurre ne doit pas colorer surtout. Enlevez l'écume qui se produit à la surface avec une cuiller de métal. Le

beurre doit être clair comme de l'huile d'olives.

Versez-le alors dans une casserole sauteuse mince, en cuivre étamé, à large fond; à défaut, prenez une poêle à omelettes bien propre, sans odeur de graisse.

Posez sur feu très modéré, et, dès que le beurre a recommencé à chauffer, mettez-y les croûtes. Retournez-les dès qu'elles sont légèrement dorées, pour les colorer de l'autre côté. Ne les laissez pas durcir, ce qui arriverait si elles restaient trop longtemps dans le beurre. La surface seulement doit être ferme et légèrement croquante, mais l'intérieur doit être tendre. Il ne faut donc pas leur laisser absorber trop de beurre, qui, en desséchant, les rendrait très dures. Et pour qu'elles n'absorbent pas trop de beurre, il faut que celui-ci soit assez chaud, au moment où l'on y met les croûtes; observez pourtant qu'il ne doit pas colorer, par conséquent qu'il ne doit pas chauffer trop fort pendant que les croûtons y sont. Le tout doit être fait doucement, à feu tranquille.

Bien entendu, vous ne mettez jamais les croûtons les uns sur les autres dans la casserole, et vous les faites frire en deux ou trois parties, selon la dimension de votre sauteuse ou de votre poêle, en tenant au chaud simplement ceux qui sont prêts.

### Pour dresser

Frottez un côté seulement des croûtes avec la confiture. Dressez-les en couronne sur le plat du service.

Ajoutez le vin de Madère dans la casserole aux raisins. Ne laissez pas bouillir.

Arrosez chaque croûte, par-dessus la confiture, d'un peu du vin des raisins.

Versez ensuite tout le reste avec les raisins, au milieu du plat et servez immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.





## Pour plier les Vêtements

D'HOMME

Lorsqu'on ne dispose pas de penderies ou d'armoires assez grandes pour accrocher tous les vêtements d'homme, il devient souvent nécessaire de les plier dans des tiroirs de commode, sur des planches d'armoire ou même dans des cartons. Le pliage est, du reste, indispensable en certains cas : pour les vêtements qu'on ne porte pas journellement ; en voyage ; ou, et core, quand il s'agit de faire les paquets aux changements de saison. Mais quand même on disposerait de penderies et de cabinets suffisants, il est, en général, préférable de plier les vêtements et de les ranger à plat ; les pans des jaquettes et des redingotes, les revers, les épaulettes américaines, se déforment beaucoup moins. Quant aux pantalons, si l'on désire leur conserver le « pli », il faut absolument renoncer à les accrocher, à moins que ce ne soit avec des étendeurs.

Or, la plupart du temps, les valets de chambre, à plus forte raison les femmes de chambre, s'acquittent fort mal de ce pliage : les vêtements mis en paquets perdent leur forme, et, en voyage, si la valise de monsieur présente l'aspect d'un paquetage très réglementaire et très compact — surtout quand le valet de chambre est frais émoulu du régiment —, les vêtements en sortiront néanmoins avec force faux plis. Ce n'est donc point auprès d'une ordonnance, ni même auprès d'un Saint-Cyrien que ces quelques indications ont été prises, mais auprès de tailleurs, et de tailleurs... éminemment français.



Commençons donc par le plus simple, c'est-à-dire par le pantalon. Ayez soin d'abord, de défaire la boucle du dos ainsi

que tous les boutons. Puis, prenant le pantalon à la ceinture aux points où de chaque côté sont posés les deux premiers boutons de bretelle, amenez ces deux boutons l'un sur l'autre en repliant le devant du pantalon à l'intérieur ; laissez tomber les deux jambes du pantalon qui prennent naturellement leur pli. Si le pli est effacé, on constate que le pantalon est régulièrement plié, quand, au bas des jambes, les deux coutures intérieures coïncident, les deux coutures extérieures étant d'un ou deux centimètres en avance sur celles-ci.

Pour le mettre dans un tiroir, pliez le pantalon en deux vers le milieu, de façon que le bas des jambes rejoigne la ceinture. Si les dimensions des valises ne permettent pas de le plier en deux, pliez en trois ; le pantalon ne risque aucunement de se friper.

Les étendeurs conservent assez bien le pli, mais ils ont le défaut de trop tirailler l'étoffe. Mieux vaut donner de temps à autre un coup de fer tout le long des bords du pantalon, plié comme je viens de l'indiquer, en ayant bien soin d'interposer un linge humide entre le fer et l'étoffe, ce qui rend le repassage plus efficace et empêche l'étoffe de se lustrer. Pour accentuer le pli, pour le rendre plus « artistique », les tailleurs appuyent fortement sur le bord du pantalon avec une longue règle, pendant que l'étoffe est encore humide. Un autre « truc », plus simple et plus économique encore, consiste à étendre le pantalon entre son sommier et son matelas, au moment de se mettre au lit. Les Américains ne procèdent pas autrement pour la remise à neuf de leur indispensable.

Pour faire disparaître les poches aux genoux, mettez le pantalon sur la planche à repasser, de façon que les jambes soient à plat, l'endroit des genoux en dessus, et appliquez le fer chaud avec interposition du linge humide. Les poches, ainsi aplaties, repliez normalement le pantalon et rétablissez le pli. C'est, du reste, toujours par cet emploi du fer et du linge que l'on peut effa-



cer les faux plis des manches, retaper les collets et les revers.



Les gilets se plient très simplement en ramenant les deux faces l'une contre l'autre et en rabattant le dos sur le tout.

Les vêtements se plient de façon différente, suivant qu'ils sont ou non à pans. Nous aurons donc dans une première catégorie, veston et smoking ; dans la seconde, jaquette, redingote, habit.

Après avoir vidé les poches, étalez le veston sur une table, la doublure en dessous. Relevez le collet et rabattez-le contre la table. Prenez d'une main le milieu du col, de l'autre le bas du dos, par le milieu également, et tirez le vêtement en le soulevant légèrement. Vous amènerez de cette façon deux côtés à reposer bien à plat sur la table et à ne plus présenter de bosses ni de plis ; vous aurez donc rassemblé l'ampleur de l'étoffe en une sorte de godet dans le sens de la longueur du dos. Ce godet servira tout à l'heure à nous donner du jeu pour le dernier pliage. Passez maintenant la main gauche sous chaque emmanchure, et, de la main droite redressez-la un peu, chose particulièrement facile avec les épaulettes américaines. Posant une main à plat au coude de chaque manche, rabattez la manche par dessus de façon que le bord vienne toucher le haut du collet ; c'est, en somme, l'action de replier l'avant-bras contre le bras. La main posée à plat, là où vous repliez, a pour but d'empêcher la formation de faux plis.

Rabattez ensuite de part et d'autre les deux côtés du veston qui viendront couvrir les manches ainsi pliées et se rejoindront au milieu du dos. Ayez bien soin, dans ce mouvement, de prendre les poches tout entières : il ne faut pas qu'elles se trouvent à cheval sur le pli que vous venez de former en rabattant les côtés, elles doivent se trouver complètement à plat. Là, également, la main posée à plat évitera tout faux pli. Ce dernier pliage aura naturellement pris sur l'ampleur du godet ; il conservera néan-

moins assez de jeu pour la dernière opération qui consiste à fermer comme un livre les deux côtés du vêtement en les appliquant l'un contre l'autre. Le veston est donc plié en quatre dans le sens de la longueur ; il est préférable de le laisser ainsi.

On peut, en voyage, si l'on ne dispose pas de place suffisante, le plier en deux vers la hauteur de la ceinture, au-dessus des poches. On doit toujours veiller à ce que le collet et le bout des manches ne frottent pas contre les parois de la valise ou de la malle, ce qui les élimerait très rapidement.

Prenons comme exemple, dans la deuxième catégorie, la jaquette. Posez-la à plat et rabattez le collet comme pour le veston. Mais, ce vêtement étant ajusté, le dos a beaucoup moins d'ampleur que dans le veston où il est fait tout d'une pièce sans coutures. Et, comme les pans se séparent à la hauteur de la taille, les deux côtés se trouvent naturellement à plat sans qu'il soit nécessaire de ramener l'étoffe en un godet au milieu du dos. Pliez ensuite les manches et rabattez les côtés par-dessus les manches comme précédemment. Repliez maintenant chacun des pans l'un après l'autre sur la partie supérieure du vêtement en disposant régulièrement leurs plis, de manière qu'ils ne se froissent point. La jaquette ainsi pliée en deux sur sa longueur, ramenez l'un contre l'autre les deux côtés ainsi que nous l'avons fait avec le veston. Procédez de même pour la redingote et l'habit.

Les pardessus se plient comme les vestons ou comme les jaquettes selon qu'ils sont droits ou à taille.

Pour bien comprendre ces explications, il est nécessaire de faire au fur et à mesure de la lecture chacune des opérations indiquées. Quelques essais permettront d'acquérir rapidement le coup de main voulu pour que le pliage soit parfait.

JACK PRATICK.

**Racahout Delangrenier**  
Le meilleur aliment des enfants





## LES ROYANS DE ROSSINI

ET

LA BROsse À DENTS DE M. SAINT-SAËNS

Le très érudit professeur de notre Conservatoire de musique, M. Albert Lavignac, vient de dédier à ses élèves un livre qui constitue une oasis de gaieté dans son œuvre savante<sup>(1)</sup>. A ce volume, décemment joyeux et dont, dit lui-même l'auteur, la fille permettra la lecture à sa mère, nous empruntons une anecdote gastronomique dont Rossini est le héros.

« Une des choses, dit M. Lavignac, que Rossini appréciait en moi, c'est que j'avais à Bordeaux un ami qui saisissait toutes les occasions possibles de m'envoyer de ces excellentes sardines qu'on ne pêche que dans le golfe de Gascogne et qu'on appelle des *royans*. C'était à cette époque une véritable rareté de pouvoir se procurer à Paris des *royans* frais; et il est indispensable qu'ils soient rigoureusement frais, car la seule manière de les manger, que le fin gourmet n'ignorait pas, c'est de les manger *entièrement crus*.

Pour qu'ils m'arrivassent dans cet état de fraîcheur, extraordinaire alors, il fallait que le voyageur qui consentait à s'en charger ne se séparât point du panier et eût la

constance, en cours de route, de renouveler plusieurs fois la provision de glace.

Or, chaque fois que je recevais des *royans*, sans perdre une seconde, j'en apportais une douzaine à Rossini.

Un jour, il me dit : « Mon bon ami, j'aimerais bien que ce ne soit pas toujours le samedi ».

(Il faut croire que mes arrivages avaient lieu plus spécialement le samedi, ce dont je ne m'étais jamais aperçu.)

Sur un geste d'étonnement de ma part, il ajouta :

— Le samedi, j'ai toujours du monde à déjeuner et à dîner; et, *quand j'ai des royans*, j'aime mieux les manger *seul, à mon aise, et sans parler...* J'en donne toujours un à ma femme, en bon mari... »

o o o

La mémoire de M. Lavignac est bondée d'anecdotes de ce genre; il ne les a pas toutes mises dans son livre. On n'y rencontrera point, par exemple, celle-ci, plus moderne, qu'il nous a racontée, et qui remonte à la jeunesse de son ami Saint-Saëns dont on connaît l'esprit aimablement original.

M. Saint Saëns devait un soir jouer, dans une maison, après le dîner auquel il se trouvait convié. Par déférence pour l'artiste, le fils de la maison était allé lui-même le chercher dans sa propre voiture. La portière à peine refermée, M. Saint-Saëns dit au jeune homme : « mille pardons! j'ai oublié ma brosse à dents ». Et de descendre, de regimber ses étages, enfin, de revenir, et d'assurer d'un geste dans la poche de son habit le manche en os de la brosse à dents.

Le jeune homme, un peu intrigué, se demandait pendant tout le cours du dîner et de la soirée, le rôle de cet objet, insolite en la circonstance. N'y tenant plus, il se décide à poser la question à M. Saint-Saëns qui, sur le ton le plus naturel, répond :

— C'est bien simple : la serrure de ma chambre est rétive, et, pour agir sur la clé, je suis obligé de faire levier : c'est à cet usage que j'emploie ma brosse à dents.

(1) *Les gaietés du Conservatoire*, par Albert Lavignac. Dessins de Guydo. Librairie Ch. Delagrave.



## CHIFFONS

Voulez-vous, madame, avoir une idée des quelques jolies bagatelles que vous pourriez vous offrir avec votre bourse d'étrennes, si le Jour de l'An ne vous en a déjà gratifiée ?

Avant tout, avez-vous un renard ? En disant « un », c'est façon de parler, car on emploie aussi bien deux et trois de ces animaux dans l'exécution de la grande cravate appelée « écossaise » par les fourreurs, et qui est la fantaisie fort à la mode cet hiver.

Quelle qu'en soit la longueur, la cravate est terminée, à une extrémité par la queue de l'animal ; de l'autre, par sa tête naturalisée, avec un petit museau noir et des yeux brillants en verre. Quand le renard est très long et tombe en pans d'étole par devant, il supprime le manchon, et on l'enroule sur lui-même pour cacher les mains. Je ne vous propose pas cette combinaison pour la marche ni les courses à travers Paris, bien entendu ; mais, pour la voiture et les visites, c'est le chic. Du reste, un renard de cette longueur est assez coûteux à cause du nombre de peaux qu'il faut y consacrer. Ce n'est pas tant le renard bleu, fourrure de haut luxe, qu'on emploie pour ces cravates, mais le renard d'Alaska. Ce renard, à l'état de nature, est uniformément blanc ; mais, on le voit peu, ici, transformé en cravate dans sa teinte naturelle. Il est presque toujours teint, poil et peau, plus ou moins foncé, en noir, en brun, en gris, avec souvent, quelques légères taches plus sombres sur l'extrémité des poils, et qui lui donnent de jolis reflets luisants.

Vous portez ce renard avec tout : sur la jaquette tailleur pour les sorties matinales, avec le boléro de velours ou de fourrure dans l'après-midi, où vous le rendez tout de suite plus habillé en l'ouvrant sur une grande cravate de dentelle blanche.

Les bijoux vous tentent-ils ? Vous aimerez

sans doute la bague « chimère ». C'est un très large anneau, d'un centimètre et demi environ, en or jaune ciselé à jour, dont le dessin figure en effet des chimères, et qui est bordé, de chaque côté, par un rang de tout petits brillants. Si l'on veut rendre l'anneau plus riche, on l'orne, au centre, d'une pierre cabochon quelconque, rubis, émeraude, turquoise, ou bien encore d'une perle montée sur griffes. Cet anneau se porte au petit doigt de préférence. C'est vraiment un joli bijou artistique dans son genre un peu byzantin.

Si les originalités éphémères vous séduisent, vous aimeriez peut-être les plaques de ceinture, en bijouterie de fantaisie : acier, mélangé ou non de turquoises, strass, etc. Ce sont deux hautes appliques suivant la cambrure du corps, devant et derrière, tout à fait à la façon des anciennes ceintures suisses. On les pose sur une petite ceinture ronde en étoffe, de préférence semblable à la robe, afin que, se confondant avec celle-ci, les plaques, seules, ressortent dans tout leur éclat.

ANDRÉ DE BOURGEOISIE.

## PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces pâtés en croûte recèlent des trésors pour les gourmets. Ils sont spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture dans ces montagnes communique une saveur très particulière.

PRIX (franco d'emballage)

Pour 12 personnes (largement) ... 20 fr.  
— 20 — — — 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés au moins 6 jours avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.



## Nos Poulardes truffées

Rappelons le prix de nos poulardes truffées :

### PRIX

POULARDE N° 1 — Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 20 francs.

POULARDE N° 2. — Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 35 francs.

POULARDE N° 3. — Poularde de Houdan, extra, pour 15 personnes : 48 francs.

FAISAN TRUFFÉ extra : 35 francs.

*Ces prix s'entendent franco d'emballage*

\*

DINDES TRUFFÉES. — Dindes truffées extra, à partir de 60 francs.

Compter de 25 à 30 francs, suivant la grosseur, pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours. (*Voir le mois gastronomique*)

\*

Prière de nous indiquer le jour *exact* où la volaille doit être mangée.



## COURRIER

Calcutta. — Lorsque vous voulez cuire à la coque un œuf fêlé, il suffit de bien frotter la coque, avec un citron coupé, sur la partie fendue et un peu au delà. L'œuf cuit sans que la fente s'élargisse et sans qu'il s'écoule la moindre partie de l'œuf

G. B. — Filet Rossini : filet braisé ou rôti, garni de tranches de foie gras trempées dans le lait puis dans la farine et sautées au beurre 2 minutes de chaque côté. Servir à part une sauce Périgueux.

A. Vosges. — Pour éviter le goût de gaillon des gâteaux desséchés sur plaque, il faut des plaques très propres et un four très chaud.

Z L. M. — Si vous désirez un soufflé plus léger, vous n'avez qu'à diminuer un peu la proportion de crème de riz. Notez, en outre, que cette légèreté dépend aussi de la qualité du chocolat. — La sauce genevoise convient très bien au turbot.

C. M. — Cuire comme à l'ordinaire et donner 30 minutes d'ébullition aux boîtes d'un litre.

Reine des prés. — Nous ne pouvons vous envoyer « quelques recettes » ; vous en trouverez dans les années antérieures et en recevrez à mesure que se déroulera votre abonnement. — Quatre quarts : 125 gr. farine, autant de sucre, de beurre et d'amandes pilées, 4 œufs.

Marguerite Sauvage. — Puisque vos foies étaient rouges comme du foie de veau et ne pesaient que 125 grammes, ils ne présentaient nullement les qualités d'un *bon* foie indiquées dans la recette. Vous n'avez donc pas suivi la recette « exactement ». Nous pouvons vous envoyer des foies de premier choix, comme toutes sortes de comestibles. Veuillez vous reporter à l'avis concernant nos expéditions.

Meaux. — Ces recettes ont paru. Veuillez vous reporter à l'avis concernant les collections. — Consommé à la royale : mettre dans un consommé de petits carrés de crème dont la recette est donnée d'autre part.

J. C. — Toutes ces recettes ont paru et ne peuvent être résumées. — Sauce hollandaise : faire réduire 50 gr. de vinaigre, ajouter 2 jaunes et délayer avec 150 grammes de beurre au bain-marie. — Ce que vous demandez est impraticable, car, nous ne saurions, pour chaque recette, indiquer le temps de cuisson pour plusieurs sortes de fourneau. Il vous appartient d'étudier votre fourneau et de vous rendre compte, par l'expérience de la façon de le régler.

M. A. B. — Nous vous rappelons que nous ne pouvons tenir compte des lettres non signées.

V<sup>ic</sup> de V. — Carpe à la Chambord : piquer la carpe avec du lard et des truffes ; la faire braiser au vin blanc et servir avec une financière complète.

Bar-le-Duc. — Ne jamais passer le pâté de foie gras entier. On découpe le pâté en tranches, ou mieux, on présente sur une assiette le foie gras puisé en coquilles à l'aide d'une cuiller, flanquées ou non de quelques morceaux de croûte.

Reuilly. — Table envoyée. Le chinois diffère de la passoire fine par sa forme en pain de sucre, laquelle est souvent plus commode en raison de sa profondeur.

Du B. — Gaufres : délayer 500 gr. farine avec 1 œuf, 3 jaunes et lait tiède en quantité suffisante pour amener la pâte à consistance assez claire. Ajouter 3 cuillerées cassonade, 125 gr. beurre fondu et 15 gr. levure délayée avec 3 dé-



cilitres eau tiède. Laissez lever avant d'employer. La levure anglaise en poudre ne peut remplacer la bonne ordinaire.

**Tarragona.** — Pour obtenir de la crème, laissez reposer dans un endroit pas trop froid du lait tout frais, dans une terrine large. Au bout de 36 ou 48 heures, recueillir avec une écumoire la crème qui s'est formée à la surface. On peut, dans certains cas, remplacer la crème par le beurre. — Nous avons indiqué la recette des croissants assez récemment.

**S.** — Biscuits à la cuiller : 125 gr. farine, 125 sucre, 6 œufs, cognac, rhum ou kirsch. Dresser sur papier non beurré, saupoudrer de sucre glace et cuire à four doux. — Recette parue en 1896.

**A. B.** — Pain à la grecque : 500 gr. farine, 75 levure, 250 beurre, 100 sucre. Faire un levain avec un peu de lait tiède, faire lever la pâte, puis incorporer beurre, sucre et cannelle. Faire lever encore une fois, puis étendre en bandes sur plaque beurrée, saupoudrer de sucre, piler et cuire à feu très doux. Découper à la sortie du four.

**Saint-Martin.** — Petits soufflés au fromage : 30 gr. farine, 50 gruyère, 50 parmesan, 4 décilitres lait, 3 œufs, sel, poivre. Recette parue en 1896.

**H. H.** — Pour faire une bonne friture, il faut une friture abondante, bien propre, et suffisamment chaude. Vous obtiendrez une friture plus sèche avec l'huile qu'avec la graisse.

**Loulou.** — Plat en terre ou en métal, mettre toujours le rôti sur une grille pour l'isoler de la graisse qu'il laisse échapper. Si la viande baigne dans cette graisse, elle ne rôtit pas, elle frit.

### L'ABUS DES TONIQUES

L'énorme dépense vitale de nos contemporains a donné naissance à une foule de maux qui, sous les noms d'anémie cérébrale, névrose, neurasthénie, épuisement, a imposé l'usage de plus en plus répandu des préparations toniques. Beaucoup de personnes, croyant récupérer les forces perdues, ont exagéré ce régime jusqu'à l'abus, et, comme en toute chose, le remède a été bientôt pire que le mal. De là sont nées ces constipations incoercibles qui aggravent la faiblesse des organismes et peuvent avoir

un dénouement funeste. Parmi les nombreuses spécialités similaires le Vin Mariani est le seul exempt de ces inconvénients ; non seulement ce tonique exquis et puissant n'échauffe pas, mais il réveille la paresse digestive et régularise les fonctions.

### LES CAFÉS CARVALHO

Le bon café, sain, pur, exquis, était comme la pierre philosophale dont la recherche passionna tout le moyen âge.

Le problème, si ardemment travaillé, est enfin résolu : les Cafés Carvalho sont devenus le régal des vrais amateurs. En vente par boîtes cachetées : 85, rue Turbigo ; 26, rue Cadet ; 15, rue de Chateaudun ; 54, rue du Bac, et partout.

Exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte.

### BI-BORAX ORIENTAL

On peut employer le Bi-Borax en lotions pour la peau en faisant le mélange suivant :

Eau ordinaire	.....	1/4 litre.
Bi-Borax oriental	....	1 cuiller à café
Benjoin	.....	30 gouttes.

Cette lotion est excellente pour le hâle, les rousseurs, le teint, et a, de plus, l'avantage de faire complètement disparaître l'aspect grasseux de certaines peaux.

### M<sup>lle</sup> A. PACAUD ROBES ET MANTEAUX

Robe satin doublée de soie à 225 fr.

Robes de Bal

38 — rue de la Chaussée-d'Antin — 38

Précédemment : 55, rue St-Lazare.

### BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes  
(précédemment, 36, boulevard Malesherbes)

Directrice : M<sup>me</sup> MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.



## JANVIER GASTRONOMIQUE

## POISSON

La truite de Dantzig, très rare depuis une dizaine de jours, a atteint des cours fort élevés. A partir d'environ 3 kil. 500 : 9 à 10 fr. le kilo ; au dessous de ce poids : 12 à 15 francs, les plus petites étant toujours les plus chères.

D'autre part, il y a eu, sur tous les cours, une hausse énorme, par suite de tempêtes. Un jour on a manqué absolument de hareng, et le total des arrivages aux Halles n'a pas dépassé 15,000 kilos, alors qu'il est en moyenne de 150,000 kil.

Le turbot et la barbe, après avoir valu 5 fr. 50 le kilo, se tiennent entre 4 francs et 4 fr. 10.

La sole est très mouvementée : 4 fr. 50 à 7 francs le kilo.

Bar : 4 fr. 75 à 6 fr. — Mulet : 3 fr. 75 à 5 fr.

La dorade est toujours peu abondante : 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Toujours très peu de maquereaux : 70 centimes à 1 fr. pièce. Ce poisson manque absolument certains jours.

Coquilles Saint-Jacques : 20 et 25 centimes.

Langouste et homard : 4 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 francs la caissette.

Brochet : 3 francs à 3 fr. 50 le kilo ; goujon : 4 fr. 50 à 6 francs.

Les écrevisses renchérissent ; il faut compter 30 francs le cent pour les avoir convenables, mais pas très grosses.

## VOLAILLE, GIBIER &amp; DIVERS

La chasse fermant à la fin du mois, le gibier va rester à des cours élevés.

## Le Vin Désiles

La saison d'hiver n'est pas sans entraîner sur le système nerveux et musculaire un certain degré de fatigue, qui peut aller jusqu'à un véritable épuisement. Le surmenage mondain, les veilles, l'abus des dîners en ville et des réceptions, joints aux conditions atmosphériques, ne tardent guère à retentir sur le sang et sur la cellule nerveuse. L'appauvrissement des globules rouges et la diminution de l'influx nerveux sont les conséquences de l'hiver, et c'est au printemps que la détente s'opère et que l'on ressent les conséquences de la triste saison.

C'est donc le moment d'exalter physiologiquement les fonctions musculaires et les énergies nerveuses, en neutralisant l'usure des forces. Le Vin Désiles, par sa

composition même, s'adresse efficacement à ces états morbides mal définis, qui ne sont pas la maladie, mais qui constituent pourtant une débâcle dans la santé générale. Par sa richesse en kola, en coca et en phosphate calcique, le Vin Désiles remédie aux débâcles nerveuses et à la dénutrition par désassimilation. Sa dominante d'action est, on le sait, dans l'anémie par surmenage, dans la fatigue cérébro-spinale, les maux de tête invétérés, l'insomnie, l'incapacité du travail intellectuel, les palpitations, etc.

En épargnant les dépenses organiques et en remontant tout l'ensemble de l'économie, le Vin Désiles restitue l'élasticité et la souplesse physiques, supprime l'impression de lassitude et de dénutrition, qu'il remplace par une sensation, depuis longtemps inconnue, de bien-être et de vigueur.

Dr SANDREAU.

## ADJUDICATIONS

**2 MAISONS** à PARIS : 1<sup>re</sup> Angle, 119, r. MONGE ; 2<sup>e</sup> 7, r. POUCHET, C<sup>te</sup> 192 m. 70 et 342 m. env. R.b. : 15,755 f et 2,110 f. M. à p. : 180,000 f. (Prêt Créd. Fonc.) et 30,000 f. 3<sup>e</sup> TERRAIN à POMPONNE (S.-et-M.). C<sup>te</sup> 4,710 m. env. M. à p. : 2,000 f. A ADJ. s. ren. Ch. Not. Paris, 24 janv. 99. M<sup>re</sup> LINDET, not., 9, boulevard St-Michel.

**DROIT** au BAIL, TERRAIN et CONST., bd PEREIRE, n<sup>os</sup> 249 à 257. A ADJ. Et. M<sup>re</sup> ROBIN, not., 5, r. Louvre, 12 janv. 99, 1 h. M. à p. : 20,000 f. Consig. : 10,000 f. Loyer d'av. : 10,787 f.

## OBÉSITÉ

GUERISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS. Suppliment tout embonpoint. TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph<sup>ie</sup>, 9, r. Le Peletier, Paris (5<sup>e</sup> tr. 100)

## ROBES &amp; MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français)

Costumes doublés soie : 150 francs

## PIANOS A. BORD

14 bis, b<sup>e</sup> Poissonnière  
PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 957, RUE SAINT-HONORÉ.