



## Poularde Sauce Ivoire

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

MESDAMES,

La poularde sauce ivoire, que l'on sert souvent sous un nom de fantaisie, constitue une entrée d'une grande finesse pouvant figurer dans un dîner de cérémonie. La préparation n'est pas compliquée : on braise la poularde avec un peu de consommé, puis on fait la sauce avec le jus de cuisson et de la crème. Cependant, il faut opérer avec beaucoup de soin si l'on veut obtenir une sauce succulente et dont la nuance blanche justifie le nom.

### Proportions

Pour une jolie poularde moyenne, pesant, plumée, de 2 kilos à 2 k. 200 :

80 gr. de carotte ;

60 — d'oignon ;

40 — de couenne ;

Une belle barde de lard ;

1/4 litre de vin blanc ;

1/2 — de bouillon de poularde ;

20 gr. de farine ;

20 — de beurre ;

Quelques gouttes de jus de citron.

### La poularde

Je choisis une poularde bien en chair, pas trop grasse. Je la vide, j'enlève la graisse qui se trouve à l'intérieur et que je mettrai dans la casserole ; je tranche le cou à sa naissance, en ayant soin de ne pas endommager la peau qui l'enveloppe et que j'ai dû fendre sur sa longueur.

Je tranche la pointe de l'aile, et je rogne le bord de l'aileron où il reste souvent des traces de plumes.

Je tranche les pattes près de leur jointure avec le pilon, et je les mets de côté.

Avec un couteau, je cerne, c'est à-dire je tranche la chair tout autour de l'os à l'extrémité du pilon. Puis je repousse la chair du pilon, de manière à la faire remonter aussi haut que possible en dégageant l'os. Je tranche alors l'os du pilon au ras de la chair.

Je prends la patte que j'ai tranchée tout à l'heure, je rogne les doigts à mi-longueur, je taille l'extrémité opposée en biseau, et je l'introduis dans la cuisse pour remplacer le bout d'os du pilon que j'ai enlevé.

Enfin, je bride la poularde.

Maintenant, je frotte tout l'estomac avec un citron coupé, ce qui l'aide à rester blanc. Après quoi, je le couvre d'une barde de lard qui doit bien cacher les filets, mais ne pas faire le tour de la bête ; sur la barde je pose une feuille de papier de même dimension, et j'assujettis bien le tout avec une ficelle. Il faut se garder d'entourer complètement de papier, car le papier qui toucherait le fond de la casserole donnerait un mauvais goût.

### Pour faire suer

Il s'agit d'abord de faire « suer » la poularde, c'est à-dire de la faire chauffer dans une casserole couverte, sans liquide, simplement avec quelques légumes et un peu de graisse. Cette opération a pour but de blanchir les chairs et de les imprégner du



parfum des légumes. En outre, la peau et les nerfs se raidissant sous l'influence de la chaleur, les filets remontent sur eux-mêmes, ce qui augmente l'aspect dodu de la volaille.

Le choix de la casserole est *extrêmement important*. La sauce ivoire devant être très blanche et très parfumée, il faut cuire la poularde avec peu de bouillon, afin d'obtenir un jus assez corsé sans être obligé de le faire réduire, ce qui fonce sa couleur. On doit donc choisir une casserole dans laquelle la poularde entre juste.

Je garnis la casserole avec la couenne, la carotte et l'oignon coupés en rouelles, et la graisse que j'ai retirée de l'intérieur de la bête. Je pose celle-ci dans la casserole, sur le dos, et je mets autour les parures, cou, gésier, os. Je ne mets pas le foie. Je couvre la casserole, et je pose sur feu très doux.

La difficulté est de faire suer sans colorer. La seule condition à remplir pour cela est d'avoir un feu très doux et très également réparti sous la casserole.

Je laisse suer de 10 à 15 minutes. Je surveille très attentivement, car il faut retirer du feu *dès qu'on voit sortir* un peu de fumée : c'est signe que les légumes vont « pincer », c'est-à-dire brunir.

#### La cuisson

Donc, aussitôt ce moment arrivé, je retire du feu et je mouille avec le vin blanc et le bouillon. A défaut de bouillon de poularde, *indispensable pour obtenir une sauce parfaite*, j'emploie de l'eau ou du bouillon de veau. Mais il faut absolument proscrire le bouillon de bœuf qui dénature le goût de la sauce. Je ne mets pas de bouquet garni dont l'arôme ne convient pas pour la crème. Le liquide doit affleurer les pattes.

Je couvre la casserole et je laisse cuire à tout petit frémissement pendant 1 heure

1/4 à 1 heure 1/2 environ. Il faut éviter un excès de cuisson qui rend la chair sèche et filandreuse. Pour m'assurer du degré exact, je pique la cuisse avec une aiguille à brider; dès que le jus sort blanc, la cuisson est à point.

#### La sauce

Je passe aussitôt le jus de cuisson, et je le dégraisse. Il doit rester environ 3 décilitres de jus dégraissé.

Je reverse le dégraissis sur la poularde pour l'empêcher de dessécher pendant qu'elle va rester au chaud en attendant le moment de servir.

Dans une petite casserole, je fais fondre 20 grammes de beurre, j'y délaye 20 grammes de farine sans laisser cuire ni blondir. Je mouille avec le jus chaud et je mélange bien avec le fouet. J'ajoute la crème, et je chauffe doucement jusqu'à ébullition, en remuant avec le fouet. Je laisse bouillir une minute et je retire du feu : la sauce est prête. Elle peut attendre au bain-marie.

Il faut employer d'excellente crème, un peu épaisse, bien fraîche, n'ayant pas de goût aigre.

#### Pour servir

Pour servir, je débarde et débride la poularde, je la pose sur un plat rond et je la nappe avec quelques cuillerées de sauce. Le reste de la sauce se sert en saucière.

MAZARIN.

\*\*\*\*\*

*Les abonnements expirés le 31 janvier, qui n'auront pas été renouvelés directement, seront recouvrés, par la poste, à dater du 10 février courant.*

*Nous joignons 50 centimes au prix de l'abonnement pour frais de perception en province et à l'étranger.*





## SAUCE BÉARNAISE

**C**EN nous réclame si souvent la recette de la sauce Béarnaise, que, pour les abonnés ne possédant pas la collection de 1894, où elle a déjà paru, nous croyons utile d'en donner une autre. Les proportions de beurre et d'œufs ne varient pas beaucoup ; quant aux ingrédients accessoires, la formule actuelle les simplifie. Mais là où la recette d'aujourd'hui diffère surtout de la première, c'est dans l'exécution même de la sauce. On remarquera que la cuisson de l'œuf doit s'effectuer dès le début, de telle sorte qu'ensuite, on n'ait plus, en ajoutant le beurre, à se préoccuper de voir tourner la sauce.

C'est un avantage capital, en ce sens qu'on ne risque point, au dernier moment, d'avoir tout à recommencer et de perdre ainsi une assez forte quantité de beurre. C'est du reste un procédé de « chef » plus que de cuisinière. La sauce, d'après cette formule, est exquise de goût, unie, épaisse comme une mayonnaise bien prise, au point de ne pas s'étaler dans l'assiette quand on en prend une cuillerée ; elle peut être servie aussi un peu plus chaude qu'avec un autre procédé, puisqu'on ne craint pas de la faire tourner en la chauffant.

### RÉSUMÉ

Faire réduire le vinaigre avec échalote, estragon, sel, poivre, jusqu'à une cuillerée. Passer, mélanger aux jaunes d'œufs avec une noix de beurre.

Chauffer et fouetter en même temps. Ajouter tout le beurre par morceaux sans cesser de fouetter.

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

175 gr. de bon beurre frais ;

15 — d'échalote ;

3 — de sel ;

1 décilitre de vinaigre ;

2 jaunes d'œufs crus ;

Une branche d'estragon ;

Une dizaine de boules de poivre.

Temps nécessaire : 40 minutes.

La partie la plus longue se prépare à l'avance.

### L'infusion

Cette infusion de vinaigre et d'échalote doit toujours être préparée et mise au feu assez tôt pour avoir le temps de mijoter très doucement, *au moins une demi-heure* avant le moment de faire la sauce.

Epluchez les échalotes et hachez-les. Ou plutôt, coupez-les sur la longueur d'abord et la largeur ensuite, ce qui les détaille en petits morceaux à peu près réguliers, sans en faire sortir tout le jus qui serait perdu sur la planche à hacher. Prenez une petite casserole, mettez-y les échalotes ainsi coupées avec le vinaigre, sel, poivre. Ajoutez la branche d'estragon, coupée, s'il est nécessaire pour la faire tenir dans la casserole. Posez la petite casserole sans couvercle sur feu doux, et laissez chauffer et *mijoter en bouillant à peine*, jusqu'à ce que le liquide ait diminué au point de ne représenter que la valeur d'une cuillerée à soupe.

J'insiste très particulièrement sur la nécessité du feu doux et du petit mijotement,



afin que le vinaigre ait le temps de bien absorber toute l'essence de l'échalote. Il est alors bien plus parfumé que lorsqu'il est mis à bouillir violemment et réduit en cinq minutes; son âcreté est également très diminuée par l'évaporation lente. Comptez sur plus d'une demi heure pour que la réduction soit à point, en allant tout doucement. Au bout de ce temps, passez l'infusion à travers une fine passoire et appuyez sur l'échalote et l'estragon avec le dos d'une cuiller de bois, pour bien en extraire tout le jus. Réservez cet extrait dans une petite tasse pour le moment de faire la sauce, si vous vous y prenez à l'avance. Sinon passez-le tout de suite au-dessus de la casserole qui vous servira pour la sauce.

#### La sauce

Prenez une casserole en cuivre étamé, de préférence, pas trop haute de bords, et d'une contenance d'environ 1 litre afin de pouvoir plus facilement y remuer le fouet.

D'autre part, ayez un petit fouet en fil de fer étamé. Non point le fouet ou batteuse mécanique pour mayonnaises ou blancs d'œufs, mais le simple faisceau en fil de fer. Une cuiller de bois ne remplirait pas du tout le même office, parce qu'on ne pourrait la promener sur tout le fond de la casserole assez rapidement pour empêcher l'œuf d'attacher. Donc, il est absolument indispensable, pour réussir la recette telle que nous la donnons aujourd'hui, d'avoir ce petit accessoire d'un prix minime — environ 75 centimes — et qui sert, du reste, dans une foule d'autres cas; une bonne cuisinière ne saurait s'en passer.

Ceci établi, voyons la sauce. Cassez les jaunes d'œufs dans la casserole, et ayez grand soin de les débarrasser de tout reste de blanc et surtout du germe, qui est un petit amas blanchâtre assez résistant.

Comme nous ne passerons pas la sauce avant de servir, tout le reste de blanc ou de germe durcirait à la cuisson et se retrouverait en grumeaux blancs dans la sauce.

Ajoutez aux jaunes l'infusion de vinaigre, passée et refroidie ou *tout au moins tiède*. Joignez-y, gros comme une noix du beurre, seulement, pour commencer.

Posez la casserole sur un feu modéré. Je dis bien *modéré*, c'est-à-dire, si vous opérez sur un fourneau à charbon de terre, la partie qui avoisine immédiatement le foyer, et qui chauffe bien. Ceci est pour expliquer qu'il ne faut pas un feu trop ardent, mais qu'il est cependant inutile de s'attarder sur un feu doux, à condition d'observer les précautions suivantes.

Dès que la casserole est sur le fourneau, en même temps que vous l'y posez, pour mieux dire, commencez de promener le fouet dans les œufs, et ne cessez plus cet exercice tant que la casserole chauffera. Il faut que le fouet manœuvre sans relâche, afin d'atteindre à la fois les moindres coins de la casserole. Bien entendu, vous ne soulevez pas les œufs avec le fouet, comme des blancs que vous voudriez mettre en neige; mais vous raclez le fond et les parois de la casserole en allant et venant très vite dans tous les sens. Vous comprendrez du reste l'utilité de ce mouvement, à mesure que la casserole s'échauffe et que les œufs commencent à lier.

Il faut les laisser positivement cuire, de telle façon qu'étant cuits au début, ils ne courent plus risque ensuite de trop chauffer et de grumeler dans le beurre. Ceci est le détail important, fondamental même de la recette.

Laissez-les donc chauffer, sans ajouter de nouveau beurre, et en remuant toujours vivement, jusqu'à consistance d'œufs brouillés bien mollets. Ce point obtenu, ajoutez seulement alors, gros comme une



belle noix de beurre au moment où vous voyez qu'ils commencent à prendre au fond de la casserole. Continuez de mélanger avec le fouet, et ajoutez votre beurre, cassé par morceaux, pour qu'il fonde plus vite, en deux ou trois fois.

Fouettez toujours très vivement pour que le mélange soit bien lisse. A mesure que le beurre fond, il doit être absorbé dans l'ensemble sans avoir le temps de tourner en huile. Il faut faire cela, toujours sur le même feu modéré, mais promptement, afin que le beurre ne chauffe pas trop fort, ce qui nuirait à sa finesse; les œufs n'ont plus chance de cailler maintenant.

Vous devez obtenir une sauce ayant tout à fait la consistance d'une mayonnaise bien prise. Le beurre ne devant pas trop chauffer pour ne point devenir huileux, une bonne Béarnaise ne peut être servie très chaude, puisqu'on ne peut la faire bouillir.

Tenez-la au bain-marie et couverte jusqu'au moment de servir. Donnez-lui encore un coup de fouet pour la lisser parfaitement avant de la verser dans une saucière bien chauffée. Le meilleur moyen pour cela est de passer de l'eau bouillante dans la saucière une minute avant de s'en servir.

#### LA VIEILLE CATHERINE

### VANILLE A "ODEUR DE THÉ"

Notre vanille provient des meilleures plantations des îles Comores, elle appartient à la variété dite « à odeur de thé » justement réputée la plus fine et qui est presque introuvable dans le commerce.

#### Prix

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

## Menus

ŒUFS EN COCOTE  
BOULETTES HOLLANDAISES  
NOISETTES DE PRÉ SALÉ  
PURÉE MARIE-LOUISE  
BEIGNETS DE POMMES



POTAGE A LA PURÉE DE POIS  
COQUILLES DE POISSON  
POULET MARENGO  
GIGOT ROTI  
PURÉE DE HARICOTS  
ASPIC DE POMMES

OMELETTE AU JAMBON  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
ENDIVES A LA BÉCHAMEL  
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE CRÈME DE LAITUE  
TIMBALE DE HOMARD A L'AMÉRICAIN  
FILET DE BŒUF RICHELIEU  
POULARDE SAUCE IVOIRE  
COQ DE BRUYÈRE A L'ORANGE  
ASPIC DE FOIE GRAS  
SALADE YUM-YUM  
BOMBE GLACÉE  
GÂTEAU NAPOLITAIN

SOLE GRILLÉE  
RUMSTECK BÉARNAISE  
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE  
FRICANDEAUX NIMOIS  
PITHIVIERS



POTAGE AUX SALSIFIS AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER  
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI  
POULET ROTI  
CROSNES AU VELOUTÉ  
BAVAROIS AU CAFÉ

MOULES A LA POULETTE  
RAIE AU BEURRE NOIR  
POMMES DE TERRE A LA BOHÉMIENNE  
SOUFFLÉ A LA VANILLE



POTAGE AUX HERBES  
CROQUETTES DE MACARONI  
BAR SAUCE TARTARE  
PURÉE DE MARRONS  
FLAN D'ORANGES

La Liqueur Grand Marnier se trouve  
sur les meilleures tables.





## BEIGNETS DE POMMES

Ayez une demi-douzaine de bonnes pommes reinette d'égale grosseur et moyennes. Quand les pommes sont trop grosses, il est plus difficile de les couper en tranches peu épaisses sans qu'elles se cassent ensuite.

Ne les videz pas. L'ouverture centrale faite ainsi au beignet empêche la pâte de souffler aussi bien par dessus. Coupez-les en rondelles de 4 à 5 millimètres tout au plus. Le demi-centimètre, soit 5 millimètres, doit être l'épaisseur extrême. Pour les couper également sans les briser, il faut avoir un bon couteau pas trop petit. Si la pomme est très friable et se casse aisément sous l'effort du couteau, au moment où vous atteignez le cœur, il faut, avec le couteau, faire une incision circulaire jusqu'au cœur et n'appuyer pour trancher ce dernier qu'en dernier lieu, quand tout le tour est déjà coupé.

Il est assez difficile d'obtenir par ce moyen des tranches aussi nettes que celles obtenues d'un seul coup, comme sur un saucisson ; mais, au moins, on les obtient bien entières. Avec la pointe d'un couteau faites sauter les pépins qui restent.

Empilez vos rondelles sur un plat où vous les prendrez au fur et à mesure pour les faire frire.

### La friture

Ayez une belle friture fraîche, de préférence composée de graisse de veau et de graisse de rognon de bœuf par moitié. Le saindoux a l'inconvénient d'être trop absorbé par la pâte, et les beignets sont alors un peu trop gras. L'huile donne une friture assez croquante, mais on en retrouve le goût qui s'allie mal à celui des beignets. La graisse doit être abondante, c'est une condition essentielle pour la réussite ; sans cela, le beignet rissole, brunit, et l'on ne peut gouverner la température de la poêle. Je recommande de prendre toujours la vraie poêle à frire, munie de deux anses, profonde, et qu'on peut mouvoir aisément sur le feu sans risquer un accident.

Faites chauffer votre friture jusqu'à ce qu'elle répande une odeur de graisse chaude assez marquée, et qu'une vapeur sèche et blanchâtre s'en dégage. Il faut qu'en y jetant une petite mie de pain, le pain soit entouré de bouillons et grésille franchement. C'est ce qu'on appelle friture chaude. Il faut que la friture ait atteint un degré de chaleur assez élevé au moment d'y plonger les beignets ; sans cela, la pâte s'éparpillerait dans la graisse. Mais, une fois la pâte saisie, il faut retirer la poêle du plein feu afin qu'en ne chauffant pas trop fort, la pâte ait le temps de se gonfler, et que la pomme ait le temps de cuire.

Donc, opérez ainsi. Trempez une à une les tranches de pommes dans la pâte, dont nous donnons la recette plus loin, soit au bout d'une fourchette, soit avec les doigts, et égouttez-les au-dessus de la terrine, avant de les mettre, toujours une à une, dans la friture. Dépêchez-vous d'en mettre une certaine quantité, puis dimi-



nuez légèrement la chaleur du feu, comme nous l'avons dit, dès que les beignets sont saisis.

Avec l'écumoire en fil de fer, retournez-les plusieurs fois pendant qu'ils gonflent et prennent couleur, et, au bout de deux ou trois minutes, rapprochez la poêle du plein feu, soit cinq ou six minutes en tout de cuisson. Ce dernier coup de chaleur raffermira la pâte et la colore. C'est du reste toujours sur une augmentation de chaleur qu'on termine une friture. En même temps, vous remettez la friture au point pour une nouvelle fournée de beignets. A mesure que vous retirez ceux qui sont cuits, vous les remplacez par des beignets nouveaux, et vous opérez comme nous venons de l'expliquer.

Déposez les beignets sur un linge fin bien propre pour les égoutter, et servez-les sur un plat couvert d'une serviette, en les saupoudrant de sucre vanillé.

#### Observation

Ne posez votre terrine de pâte sur le fourneau chaud qu'avec un plat épais quelconque dessous, afin que la pâte n'épaississe pas à la chaleur.

Avec l'écumoire retirez au fur et à mesure les grésillons et résidus de pâte qui se forment dans la friture et lui donnent une couleur brune et une odeur de brûlé.

Si la friture est bien menée, et si la pâte a la consistance nécessaire, les beignets sont secs et croustillants, légers et gonflés comme une pomme de terre soufflée. Mais il faut les servir promptement si l'on ne veut pas qu'ils se ramollissent.

LA VIEILLE CATHERINE.

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



## PÂTE A FRIRE

Il y a plusieurs formules de pâte à frire ayant des avantages différents. Celle que nous donnons aujourd'hui présente l'avantage de n'exiger ni bière, ni levure, que l'on n'a point toujours sous la main ou qui peut donner un goût aigre à la pâte si on l'emploie mal. Elle fournit une croûte légère, suffisamment sèche et croustillante si la friture est bien menée.

#### Proportions

Pour environ une trentaine de beignets :  
125 gr. de farine ;  
3 — de sel ;  
2 décilitres *environ* de bon lait à peine tiède ;  
1 cuillerée d'eau-de-vie ;  
1 — d'huile d'olives ;  
1 œuf.

Temps nécessaire : 2 à 3 heures avant d'être employée.

#### RÉSUMÉ

Délayer la farine avec jaune, huile, eau de-vie, sel, puis le lait. Laisser reposer 2 ou 3 heures. Ajouter le blanc d'œuf battu en neige avant d'employer la pâte.

#### Pour délayer

Prenez une petite terrine en faïence bien propre. Posez dessus une passoire à trous fins ou un tout petit tamis et versez-y la farine indiquée : secouez doucement, ou tapotez le fond de la passoire avec une cuiller pour aider la farine à passer. De cette façon vous avez une farine légère et fine qui se délaiera sans peine ; tandis que si vous l'employez telle quelle, vous auriez des chances de trouver dans la pâte de tout petits grumeaux.

Quand toute la farine a passé dans la



terriner, faites un trou au milieu avec une cuiller de bois. Dans ce trou mettez tout de suite le sel pour ne pas l'oublier ; puis cassez le jaune de l'œuf seulement, et réservez le blanc dans un grand bol. Ajoutez encore la cuillerée d'huile d'olives, puis celle de cognac, sans rien remuer ni délayer jusque-là.

Prenez alors une cuiller de bois de moyenne grandeur, et tout doucement, en tournant, commencez à délayer en attirant peu à peu de la farine dans le milieu. Ne versez pas votre lait tout de suite, parce que la farine ferait des petits grumeaux, si vous la délayiez avec trop de liquide à la fois. Pour l'instant il faut que l'œuf, l'huile et le cognac aient eu le temps d'absorber assez de farine pour former une pâte assez consistante. Seulement alors, commencez d'ajouter le lait, *petit à petit*, en tournant toujours pour délayer, mais sans trop travailler la pâte, ce qui aurait pour effet de l'empêcher de bien s'attacher aux objets à frire. Il faut donc opérer assez promptement ; du reste la pâte est vite délayée, dès qu'on a pris au début les précautions que nous indiquons pour éviter les grumeaux.

La quantité de lait à employer varie un peu suivant la qualité et la sécheresse de la farine qui en absorbe plus ou moins. Il est assez difficile de préciser exactement la consistance de la pâte. Disons que, tout en étant lisse et bien coulante, elle doit recouvrir le dos de la cuiller quand on la soulève, de manière à la masquer complètement, comme une belle crème.

Un peu d'expérience suffira pour apprécier la consistance nécessaire. Si la pâte est trop claire, elle ne fournit pas assez de croûte à la cuisson ; si, au contraire, elle est trop épaisse, elle donne une croûte lourde et pâteuse.

J'ai dit que le lait devait être à *peine*

*tiède*. S'il était chaud, il délayerait mal la farine et causerait des grumeaux. On le fait tiédir afin qu'il donne, dès le début, à la pâte une douce température nécessaire à sa finesse et à sa légèreté.

Maintenant, couvrez la terrine, et posez-la pas trop loin du fourneau, toujours pour rester dans une bonne température douce pendant deux à trois heures.

Ce n'est qu'au moment juste d'employer la pâte que vous battez en neige le blanc d'œuf réservé. Il doit être assez ferme pour qu'en soufflant dessus il ne s'affaisse pas. Mélangez-le alors à la pâte, légèrement, pour ne pas l'écraser. Il faut le mettre dans la pâte en deux fois, et, avec la cuiller, soulever la pâte pour en envelopper le blanc ; tout ceci rapidement en quelques coups largement donnés.

Votre pâte est alors prête à employer immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.



## AVIS

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

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Couesnon, 7, rue de Sèvres.

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Gilot, 87, rue des Petit-Champs.

Hérouin, 53, rue de Dunkerque.

Josset, 95, rue de Grenelle.

Moulin, 96, rue du Château-des-Rentiers.

Percheron et St-Georges, 30, rue du Bac.

Renard, 60, rue Monsieur-le-Prince.

Testot, 15, rue de la Chaussée-d'Antin.

Vautier, 12, rue de Sèze.

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.







## Salade Yum-Yum

Cette salade originale, à laquelle, à tort ou à raison, on attribue une origine javanaise, est une des spécialités de l'antique restaurant Van Laar, d'Amsterdam, aujourd'hui propriété de M. Elie Roux à qui nous en devons la recette. Nombre de gourmets seront peut-être mis en défiance par sa composition bizarre. Qu'ils se rassurent. Nous avons nous-même éprouvé ce sentiment; mais, après expérience, nous avons reconnu que cette salade est excellente. En particulier, la substitution du champagne au vinaigre dans la mayonnaise donne à l'assaisonnement une saveur inattendue très agréable.

### Proportions

Pour 10 personnes :  
 10 huîtres ;  
 10 moules ;  
 150 gr. de crevettes ;  
 La queue d'un homard de 700 à 800 gr. ;  
 2 décilitres de petits pois ;  
 200 grammes de haricots verts ;  
 1/2 botte de pointes d'asperges ;  
 3 fonds d'artichauts moyens ;  
 10 rondelles de betterave ;  
 3 pommes de terre moyennes, c'est-à-dire d'environ 50 grammes chacune ;  
 100 grammes de céleri-rave cru ;  
 30 à 40 gr. de truffe crue.

### POUR LA MAYONNAISE

1 jaune d'œuf ;  
 2 décilitres environ d'huile d'olives ;  
 1 verre à bordeaux, environ, de champagne sec ;  
 Sel, poivre, poivre de Cayenne.

### Préparation

Ne prenez que la noix des huîtres ; mettez-les dans une petite casserole avec leur eau, chauffez doucement, laissez bouillir 2 minutes et retirez du feu.

Cuisez les moules de manière à les maintenir un peu fermes, puis enlevez-les de leurs coquilles.

Epluchez les crevettes et coupez le homard en tranches minces.

Cuisez à l'anglaise les pois, les haricots et les pointes d'asperges. Egouttez avec soin, coupez les haricots en petits losanges et les pointes d'asperges en morceaux d'environ 1/2 centimètre de long.

Cuisez les fonds d'artichauts un peu fermes et coupez-les en tranches minces.

Les rondelles de betterave cuite doivent être assez minces et guère plus larges qu'une pièce de 2 francs. Le moindre excès de betterave fait dominer un goût sucré qu'il faut éviter.

Les pommes de terre, de préférence de forme longue, seront cuites à l'eau ou à la vapeur, puis coupées en rondelles après refroidissement, car on les coupe mal quand elles sont chaudes.

Le céleri rave et la truffe, l'un et l'autre crus, seront coupés en lanières de la grosseur d'une allumette. Autant que possible, faites mariner le céleri rave pendant une heure dans une ou deux cuillerées d'huile, afin de l'attendrir.

### La mayonnaise

Préparez la mayonnaise avec le jaune d'œuf et l'huile seulement. Il importe de l'obtenir excessivement épaisse ; pour cela,



opérez dans un endroit chaud, comme nous l'avons jadis expliqué, et, avant de la commencer, trempez un instant dans l'eau tiède l'œuf, la bouteille d'huile et le bol.

Quand la mayonnaise est bien prise, et qu'elle a absorbé la quantité d'huile indiquée, ajoutez peu à peu le vin de Champagne en continuant à tourner. Le champagne éclaircit la mayonnaise et vous en versez jusqu'à ce qu'elle soit à peu près à la consistance d'une crème ordinaire. Il peut arriver, si vous versez trop de champagne à la fois, qu'il se forme des petits grumeaux; en général vous les faites disparaître aisément en continuant à tourner, et, au besoin, en ajoutant un peu d'huile.

Il est *indispensable* d'employer du Champagne sec de *première qualité*. Mieux vaudrait faire une mayonnaise ordinaire avec du vinaigre que de prendre un champagne médiocre (le champagne *G. H. Mumm, extra-sec*, donne un excellent résultat).

Assaisonnez assez fortement, sans pourtant mettre trop de poivre de Cayenne, en tenant compte que la salade n'a reçu aucun assaisonnement. Mieux vaut, toutefois, rester en-dessous du point voulu, car il sera facile d'ajouter sel ou poivre quand la salade aura été remuée.

#### La salade

Répartissez dans un saladier tous les éléments de la salade, excepté la betterave; ajoutez la mayonnaise, remuez bien et laissez attendre une demi-heure avant de servir.

Au moment de servir ajoutez la betterave et retournez une dernière fois. La betterave, ajoutée plus tôt, déteint souvent et communique à la sauce une teinte désagréable.

MAZARIN.

**Racahout Delangrenier**

Le meilleur aliment des enfants



## Petites Soirées

La mode transforme les usages qui règlent notre vie de chaque jour aussi bien que la coupe de nos costumes et la forme de nos meubles. Mais, dans ce perpétuel renouvellement des choses, où l'emploi de nos journées et nos distractions restent à peu près les mêmes, un sentiment subsiste : le plaisir qu'éprouve une femme aimable à recevoir ceux qu'elle aime.

Or, jamais ce légitime désir d'ouvrir à ses amis les portes de son salon n'a été plus facile à satisfaire, grâce au genre de soirée goûté actuellement. Un peu de musique, des monologues, une comédie; des tableaux vivants, très à la mode en ce moment, ne nécessitent ni de vastes salons, ni des préparatifs extraordinaires. Avec deux paravents, un piano dans un angle, et des chaises rangées pour faire face aux artistes, on transforme un salon en un petit théâtre; le cabinet du maître de maison sert de dégagement, et, les plateaux ne se passant plus, la salle à manger est réservée au buffet.

Toute maîtresse de maison, ne disposant que d'un espace restreint, mais de beaucoup de bonne volonté, pourra donc songer à réunir cinquante à soixante personnes. Son programme n'aura nul besoin d'être long pour être attrayant et il lui suffira d'un peu d'entente dans les apprêts pour ne point trop grever son budget.

Etudions un instant ce sujet d'actualité



au début de la saison hivernale, et, pour préciser tout à fait, prenons un exemple et quelques chiffres.



Observation générale : une soirée de quarante à soixante personnes exige, à peu de choses près, les mêmes préparatifs et les mêmes rafraîchissements ; seules les proportions changent, d'après le nombre des invités, et selon le genre et la durée de la soirée. Des danseurs consomment plus que des invités simples spectateurs ; et le buffet doit être plus abondamment pourvu si la soirée se prolonge après minuit, que si elle se termine avant.

Supposons une réunion de cinquante personnes. L'attraction à la portée d'artistes amateurs consistera, soit en un peu de musique, soit en deux ou trois monologues, suivis d'une petite pièce, choisie dans le répertoire de Vercousin, de Labiche, de Banville ou d'auteurs plus modernes. Nos invités étant gens raisonnables et n'aimant point à veiller, nous nous sommes arrangés de façon à leur permettre de se retirer entre onze heures et demie et minuit ; chose aisée, d'ailleurs, car il est difficile d'exiger d'eux plus d'une heure ou une heure et demie d'attention.

Une quinzaine de jours à l'avance la maîtresse de maison lance ses invitations. Comme elle ne doit jamais espérer plus des trois quarts ou des quatre cinquièmes des personnes engagées, il lui faut en prier environ soixante-dix pour avoir la chance d'en réunir cinquante. Aussi calculera-t-elle ce qui lui est nécessaire seulement quand elle connaîtra le nombre des acceptations.

Dans certaines maisons, la salle à manger, transformée en buffet, est ouverte dès le début de la soirée, et chacun s'y dirige et s'y reconforte à sa fantaisie. Ailleurs, la fin du programme marque l'heure du thé.

Arrêtons-nous aujourd'hui à cette seconde manière plus simple que l'autre.

Bien entendu, s'il vous semble inhospitalier de faire attendre ainsi des invités, que la chaleur a peut-être altérés, distrayez

quelques verres de punch et d'orangeade de votre buffet, et profitez d'un entr'acte pour faire circuler un plateau sur lequel vos hôtes trouveront, à côté d'une boisson chaude, quelque chose de frais.



Bien avant l'arrivée des invités les friandises, les tasses, les verres, ont été dressées sur la table, autour d'une corbeille de fleurs ; les boissons brûlantes ou glacées ne seront apportées qu'au moment de les offrir. Des sandwiches, des petits pains fourrés au foie gras, des brioches de moyenne grosseur, des petites galettes, un ou deux gros gâteaux, des petits fours secs ou glacés, formeront la partie solide du buffet. Comme boissons : chocolat, thé, champagne, café glacé, orangeade, punch.

Ces rafraîchissements ne devant pas être appréciés au même degré, il est inutile de les avoir en quantités égales. Le chocolat et le champagne sont très demandés ; le café glacé, le punch, l'orangeade, le sont moins ; le thé a peu d'amateurs. Chaque invité se restaure volontiers avec un ou deux sandwiches, petit pain ou brioche ; et la jeunesse, surtout, prend des petits fours avec plaisir. Si nous prévoyons que chaque personne se désaltérera, en moyenne, un peu plus de deux fois, en prenant un petit pain ou un sandwich, et si nous écartons l'hypothèse inadmissible que chacun demande exactement la même chose, un total de cent-vingt tasses de chocolat, verres de Champagne, etc., et autant de petits pains, sandwiches ou brioches, suffira largement. Nous répartissons ce total de la manière suivante :

40 tasses de chocolat.  
40 coupes de champagne.  
15 tasses de café glacé.  
15 verres de punch.

Total : 120

Et 50 petits pains au foie gras.  
50 sandwiches.  
20 brioches en galette.

Total : 120

A quoi nous ajouterions :



Une théière de thé, deux gros gâteaux (baba et brioche) et les petits fours.

Une livre de petits fours en fournit de trente deux à trente-six. Deux livres donneront quatre assiettes,

Passons au devis :

7 litres de lait à 0.40 cent.....	2.80
2 livres 1/2 chocolat à 2 fr. la livre...	5.00
4 bouteilles Champagne à 5 fr.....	20.00
2 bols de café glacé à 4 fr.....	8.00
1 cruchon de punch à 3 fr. 25.....	3.25
2 litres d'orangeade à 1 fr.....	2.00
50 petits pains foie gras à 25 fr. le cent	12.50
50 sandwiches à 20 fr. le cent.....	10.00
20 brioches à 0.10 cent.....	2.00
2 gâteaux à 3 fr.....	6.00
2 livres petits pains à 3 fr. la livre...	6.00
Thé et sucre.....	2.00
Total.....	79.55

L'éclairage ne comptera pas pour beaucoup ; trois paquets de bougies et autant de litres de pétrole mènent loin, et ne nous coûteront que cinq francs.

Peu de fleurs, puisque nous restons dans la note simple : quelques touffes de primevères de Chine pour la salle à manger, ou bien des branches de chrysanthèmes, sans dépasser cinq francs.

Il nous faut des sièges.

Les chaises se louent cinquante centimes ou un franc, selon leur « richesse » ; les banquettes un franc le mètre. Laissons les banquettes, utilisons ce que nous possédons de meubles légers et contentons-nous de vingt-cinq chaises à cinquante centimes.

Un serveur sera utile pour seconder un personnel peu expérimenté ; une soirée de maître d'hôtel coûte dix francs.

Il va de soi que le programme de notre fête sera l'œuvre gracieuse d'une dessinatrice amie.

Nous avons donc à ajouter à notre première addition :

Eclairage.....	5.00
Fleurs.....	5.00
Location de chaises.....	12.50
Service.....	10.00
Total.....	32.50
A reporter.....	79.55
Total.....	112.05

Cette dépense n'est pas plus considérable que celle d'un dîner d'une douzaine de personnes. Et l'on peut encore réaliser des économies importantes dans une ville où la vie est moins chère, en préparant chez soi une partie des rafraîchissements, en retranchant le champagne qui n'est point obligatoire.

Ne craignez donc pas, madame, de donner une soirée plutôt qu'un dîner, si telle est votre préférence. Une soirée aura sur le dîner l'avantage de réunir vos amis en plus grand nombre.

E. K.



## CHIFFONS

On ne voit plus, pour le jour et pour le soir, que robes longues, molles, collant au corps. L'œil s'est vite habitué à la silhouette nouvelle et une jupe de l'an dernier a déjà quelque chose de démodé ; quant à celles qui datent de deux ans, c'est tout à fait de l'antiquité, et malheureusement il n'est pas toujours facile de les arranger. Si l'on veut ajuster davantage le haut en remontant la jupe derrière vers la ceinture, c'est la longueur du bas qui fait défaut ; et même, en admettant une jupe de l'an dernier, gainant suffisamment les hanches, il sera rare qu'elle ait la longueur voulue pour être bien à la mode du moment. Voici une façon d'y remédier : notez que l'idée première n'a pas été inspirée par une nécessité d'arrangement, mais bien par le goût actuel, et que cette idée avait été appliquée à une robe neuve ; on ne craindra donc pas, en la mettant à profit, de donner un air « retapé » à une robe peu portée. Voici la chose : supposons d'abord une jupe coupée à petits lés, en soie quelconque, de satin noir par exemple. Il nous faudra un fonds de jupe ou fourreau de dessous, totalement distinct de la jupe qu'on ne double pas. Ce fourreau est en petite faille ou taffetas.

Sur le fourreau, nous appliquons un étroit



devant en satin noir, soit le lé de devant de notre jupe primitive. Puis au bas du fourreau, de chaque côté du devant, nous posons un volant de satin d'environ 30 centimètres de hauteur, coupé en forme, de façon à fournir l'ampleur et la longueur nécessaires. En somme, le fourreau ainsi organisé représente une première jupe sur laquelle nous allons poser une tunique.

Cette tunique n'est autre que notre jupe de satin, découpée dans le bas en larges dents arrondies, et qui, privée de son lé de devant, puisque nous l'avons appliqué sur le fourreau, s'ouvre sur ce même fourreau. L'ouverture et les dents sont bordés d'un mince liséré. Je vous assure que l'ensemble est très réussi, très nouveau, bien dans la ligne du moment.

Autre combinaison : celle là, non point pour une jupe trop courte, mais pour une jupe dont la coupe ne permet pas, derrière, l'absence complète d'ampleur, ou bien oblige, pour supprimer cette ampleur, à une disposition disgracieuse des coutures. Ajoutons encore que ce modèle très séduisant a été vu également chez un couturier où les combinaisons économiques sont inconnues ; c'est une garantie d'élégance de plus. La jupe était en drap noir ourlée de renard bleu.

Corsage façon habit, en velours noir, dont les pans, derrière, se prolongent jusqu'au bas de la jupe, non pas en se rétrécissant ainsi qu'aux basques d'un véritable habit, mais plutôt à la manière des pans tout droits, tout unis, d'une large ceinture. Devant, le corsage ne forme pas l'habit précisément ; il s'ouvre bien sur la poitrine en larges revers de broderie Louis XV, mais il forme un large pli double, blousant légèrement au-dessus de la ceinture. Ce pli va diminuant de largeur vers la taille ; il est formé par six beaux boutons anciens en strass. Chemisette jabotée de vieilles valenciennes jaunies ; très haute encolure bien collante. Manches à coude, absolument plates, avec, à peine, un léger renflement à l'emmanchure.

ANDRÉ DE BOURGEOISIE.

## Nos Poulardes truffées

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)

## 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.

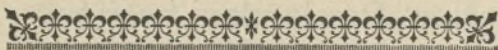
— 20 — — — — 28 —

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



ALIMENT DES ENFANTS





## COURRIER

**G. de l'Isle.** — Votre vinaigre est trop fort, ou vous vous êtes trompée sur la dose. — Une recette de potage bisque a paru en 1895.

**H. K.** — Allumettes : cuire sur plaque des bandes de feuilletage. La cuisson achevée, saupoudrer de sucre glace et faire glacer un instant au four, forte chaleur venant de dessus. — C'est du veau lardé et braisé comme nous l'avons indiqué plusieurs fois.

**Rennes.** — Soufflé au fromage : 50 gr. farine, 50 gruyère, 50 parmesan, 2 verres de lait 3 œufs. Délayer farine et lait, chauffer jusqu'à ébullition, ajouter le fromage, remettre sur le feu, ajouter les jaunes puis les blancs montés. Cuire à four chaud. — La recette a paru en 1896.

**Rouen.** — En effet, ces confitures, que vous avez cuites 4 à 5 heures, exigeaient à peu près une heure de cuisson. Mieux vaut, croyons-nous, vous résigner à les manger comme pâte de prune, que de les délayer.

**C. W. Neuilly.** — Riz à la créole : recette parue en 1895. Jeter 250 gr. riz dans 3 litres d'eau salée en pleine ébullition. Laisser bouillir fortement 25 à 30 minutes. Egoutter et sécher à l'entrée du four.

**H.** — La recette des paupiettes de veau a paru en 1893. Faire une farce avec 125 gr. champignons, 1 cuillerée persil, 125 gr. chair à saucisse. Cuire 5 minutes avec une noix de beurre, ajouter gros comme un œuf de mie de pain trempée dans le bouillon. En garnir 6 petites tranches de veau, rouler et cuire avec une barde de lard au fond de la casserole, 1 décil. vin blanc et autant de bouillon.

**Raynouard.** — Vous nous dites que la pâte... Quelle pâte ?

**Saint-Cyr.** — Gâteau Saint-Honoré : faire un fond de pâte brisée sur lequel on pose une couronne de pâte à choux. Cuire à four modéré, puis garnir d'une crème anglaise et poser sur le tour des petits choux cuits à part.

**St-Jean.** — Amandes salées : blanchir les amandes, enlever la peau, laver, poser sur plaque, saupoudrer de sel fin et faire colorer légèrement à four doux. — Nous ignorons ce que désigne ce nom de fantaisie.

**S. B.** — Suivez la même recette en diminuant la proportion de beurre. — Vous pouvez avoir

toutes les années, sauf 1893 ; la chose est indiquée dans le journal. — Croquettes de pommes de terre : délayer de la pomme de terre cuite au four avec un peu de crème, 1 œuf, 1 jaune, muscade, beurre, sel. Rouler en bouchons, passer à l'œuf, à la mie de pain et frire.

**M. E. M.** — Si vous tenez absolument à utiliser vos verres rouges, servez-y un vin de dessert, muscat, porto, etc., à moins que ce ne soient des verres à vin du Rhin.

**Avallon.** — Nous avons donné la recette du cassoulet d'oie en 1894. — Pilaff de foies de volaille : faire blondir un peu d'oignon, ajouter le riz et faire blondir 5 minutes. Mouiller (poids égal d'eau et de riz), ajouter les foies, assaisonner, cuire 20 à 25 minutes. Assaisonner de curry.

**De la P.** — Cardons à la moelle : comme les cardons au jus. En dressant, ajouter des rondelles de moelle cuite à l'eau.

**Gap.** — Pour clarifier la gelée : y verser un blanc d'œuf légèrement battu et faire chauffer doucement jusqu'à ébullition, en remuant. Filtrer à travers un linge. — Soufflé à la vanille : 2 déc. 1/2 lait, 25 gr. fécule, 25 beurre, 100 sucre, 2 jaunes, 3 œufs, vanille. Délayer le tout sauf les blancs que l'on ajoute battus au dernier moment, et cuire à four un peu chaud. Recette parue en 1896.

**J. D.** — Cèpes à la bordelaise : séparer les têtes des queues, cuire les têtes dans l'huile environ 25 minutes, ajouter les queues hachées, échalotte, ail et persil, sel, poivre et servir très chaud.

**Abbeville.** — Le patisson se traite comme la courge ordinaire et le potiron.

**E. P.** — Crème pâtissière : 250 sucre, 125 farine, 5 sel, 4 œufs, 1 litre lait. — Gâteau mille feuilles : faire des disques très minces de feuilletage à 10 tours, les superposer en les fourrant de crème ou de confiture.

**Fontainebleau.** — Mêler 250 gr. de fruits confits coupés en dés à un litre de crème pour bavarois et faire prendre sur glace dans un moule à savarin.

**Marguerite Lorraine.** — Pour frire le persil enlever les tiges, le jeter dans la friture pas trop chaude, l'y laisser une demi-minute, égoutter sur un linge et saler. — Casser les noyaux, faire infuser 8 jours dans de l'alcool à 90 degrés 1/2 litre d'alcool pour 60 gr. de noyaux cassés. Passer, et mêler avec un sirop formé de 500 gr. sucre fondu à froid dans 1/2 litre d'eau.



**Abonnée en villégiature.** — Nous n'avons rien recommandé. — Crème pour potage à la royale : 4 jaunes, 2 œufs entiers, 1/2 litre bouillon, sel, poivre, muscade. Cuire au bain-marie sans bouillir. — Les caïlles se vident et ces croûtons ne se font qu'avec les oiseaux qu'on ne vide pas.

**Chauny.** — Le blanc et le jaune se coagulant par l'alcool, les grumeaux n'ont rien d'étonnant. La fermentation vient sans doute de la faiblesse du cognac. Mais nous ne saurions rectifier cette recette bizarre.

**Lisieux.** — Glace au café : 12 jaunes, 300 gr. sucre, 5 sel, 60 gr. café, 1 litre lait. Procéder comme pour une crème ordinaire et glacer.

**Pontivy.** — Cuire les légumes à l'eau, égoutter, les sécher un instant sur le feu et lier avec beurre non fondu. — Faire pocher les nouilles.

**A. B.** — Œufs à la russe : pour 6 œufs, mêler les jaunes avec 125 gr. crevettes, 1 jaune cru, 1 décil. huile, vinaigre, moutarde, et farcir.

**R. B.** — Le gâteau pélerin a paru en 1898.

**Raspail.** — Gelée de viande : faire du bouillon avec 4 litres eau, 1 kilo bœuf, 500 gr. jarret de veau, 1 pied de veau et légumes du pot-au-feu. Réduire à 2 litres et clarifier.

**Lino.** — Gaufrettes du Nord : 500 gr. beurre fondu, 875 farine, 625 cassonade, 2 œufs légèrement battus, 2 cuillerées cognac, 1/2 cuillerée cannelle en poudre.

**Cepay.** — Nous penserons à vous si l'occasion se présente.

**Mariette.** — Vin chaud : faire un sirop avec 150 gr. sucre, 1/2 bâton de cannelle, zeste de citron et d'orange, 1 verre d'eau ; passer, ajouter le vin et chauffer sans bouillir. Peut très bien remplacer le thé dans les petites réunions intimes.

**A. R.** — Le jambon Coleman, très bon, est à peine fumé.

**A. C.** — La meilleure sorbetière est le système américain ; 12 à 15 francs. — Oui. — Nous ne connaissons pas. — Oui.

**La mère d'un hussard.** — Salmis de canard : ne pas mettre plus de vin que de bouillon et employer du bordeaux léger. — Pour éviter l'amertume des endives : les laver aussi peu que possible et les cuire au beurre. — Pour bien dégraisser, opérer comme nous indiquons pour dépouiller une sauce — Il n'en existe pas.

**Lino.** — Le confit d'oie en boîte se fait cuire dans un potage aux légumes, ou avec lentilles ou haricots ; 1 heure de cuisson environ.

## PARESSE STOMACALE

La vie irrégulière que mènent la plupart d'entre nous, compliquée par l'absorption d'une foule de liqueurs moins apéritives les unes que les autres, ne tarde pas à faire naître les maladies d'estomac. Irritation de la muqueuse gastro-intestinale, atonie musculaire de l'organe, paresse de l'intestin, puis de la vessie, sont les premières manifestations de l'état morbide qui dégénère en dyspepsie, gastrite et dilatation. Peu de médicaments ont une action plus directe et plus efficace sur l'estomac que le Vin Mariani, dont toutes les sommités de l'art de guérir ont apprécié les effets sûrs et rapides. « L'action physiologique de la coca sur l'estomac, écrit le Dr Gazeau, est admirable, souvent même merveilleuse. » Et il conclut : « C'est le médicament par excellence des maladies du tube digestif. »

## LES CAFÉS CARVALHO

C'est la torréfaction qui développe l'arôme du café ; objet de l'universelle consommation, ce produit ne doit être demandé qu'aux plus scrupuleux fournisseurs.

Les Cafés Carvalho, vendus en boîtes cachetées, 47, rue de Lyon ; 85, rue Turbigo ; 15, rue de Châteaudun et partout, se distinguent par une incomparable pureté : c'est ce qui explique leur succès.

## 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.



## FÉVRIER GASTRONOMIQUE

## POISSON

Il ne faut pas compter voir beaucoup baisser le saumon avant Pâques. Actuellement le petit saumon de 3 kilos vaut 12 francs le kilo ; le saumon coupé, 11 francs le kilo. C'est du saumon français, la pêche n'étant pas encore ouverte en Angleterre ni en Hollande.

La pêche de la truite saumonée qui ne ferme pas en même temps que celle du saumon est ouverte en France depuis le 1<sup>er</sup> février. Il faudra probablement compter de 12 à 15 francs le kilo pour les petites truites de 2 kil. à 2 kil. 500.

Comme nous le prévoyions dans le précédent numéro, le turbot et la barbie sont revenus à un cours normal : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

La sole est relativement bon marché à 5 francs le kilo. — Mêmes cours pour le bar.

Mulet : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo. On trouve assez régulièrement des petits mulets de 800 à 900 grammes.

Dorade : 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Toujours beaucoup de merlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo

Le maquereau breton a fait son apparition, en avance d'un mois sur les années ordinaires ; mais peut-être, ne va-t-il pas durer.

Coquilles Saint-Jacques : 15 et 20 centimes.

La langouste moyenne, c'est-à-dire jusqu'à 1 kil. 500, vaut 5 fr. 50 à 6 francs le kilo ; au-dessus de ce poids, 6 francs et 6 fr. 50, et il est impossible d'en trouver certains jours.

Le homard est presque aussi cher et l'on n'en trouve point de gros.

Les crevettes sont chères ; d'un jour à l'autre le bouquet varie de 25 à 50 francs le kilo.

## Le Vin Désiles

La grippe, cette grippe si connue et si redoutée sous le nom d'influenza, la même qui a fait en 85 tant de victimes à Paris, est de nouveau sur le point de dévaster l'Europe. New-York en souffre depuis des mois et son avant-garde est à nos portes. Elle marque de son cachet les indispositions les plus innocentes en apparence ; on retrouve son caractère de malignité dans tous les maux de cet hiver. C'est précisément sur les personnes affaiblies par ces accidents que l'influenza va exercer ses ravages les plus terribles ; elles sont « marquées » pour ses coups, si elles ne détournent le

danger par la réparation immédiate de leur organisme, au moyen d'un tonique en même temps dépurateur et releveur de la force et de la résistance vitale. Nous avons nommé le Vin Désiles ; car ce vin est le seul tonique qui régularise la circulation et la digestion, qui décongestionne les organes respiratoires, qui calme l'excitabilité des nerfs, qui purifie le sang et les humeurs et qui augmente d'une façon tellement merveilleuse la résistance aux maladies microbiennes qu'il devrait être le seul médicament ordonné comme préventif et comme curatif dans les cas d'affections régnantes : grippe, influenza, pneumonie infectieuse, etc.

D<sup>r</sup> HADET.

**PAPIER**  
**FAYARD ET BLAYN**  
GUÉRIT RHUMES  
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS  
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES  
Topique excel. contre GONN. DÉLÉSS-DE-PERDRIK. - 1 fr. t. Pharmacies.

**H.-J. STUREL**  
80, Rue Prony, Paris  
Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs  
Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

## ADJUDICATIONS

**MAISON** à PARIS, 51, r. ALPHONSE et 49, r. VIRGINIE.  
R. bail princip. net : 2,500 f. M. à p. 30,000 f. A  
ADJ. s. l'enc. Ch. not. Paris, 7 fév. 99. S'ad. M<sup>e</sup> BOURDEL,  
not., 30, r. Beuret.

**de PROPTE** à PARIS, angle, 2 et 4, r. des MARRONNIERS, 74, r. Raynouard et 3, r. d. Vignes.  
C<sup>e</sup> 1,179 m. 38 c. env. Lib. de loc. M. à p. 120,000 fr. A ADJ.  
s. l'enc. Ch. Not. Paris, 28 fév. 99. S'ad. à M<sup>e</sup> RIVIÈRE, not.  
4, r. de la Paix.

**PIANOS A. BORD**

14 bis, b<sup>a</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, 367, RUE SAINT-MONNÉ.