



Allumettes salées pour le Thé

EXCELLENTE recette, d'une grande simplicité d'exécution, et qui sera très appréciée pour les thés de 5 heures. En hiver, avec un temps froid, elle est encore plus facile à faire, le beurre présentant plus de fermeté.

On peut, pour la première fois, s'exercer sur la moitié seulement des proportions que nous donnons. Une personne inexpérimentée réussit très bien ces petits gâteaux, surtout si elle a les mains bien fraîches ; ce n'est rien à faire, et c'est très bon. Sur-tout, servez-les toujours un peu chauds, et faites-les garder ou remettre à l'étuve ou au four excessivement doux pour les réchauffer. On peut les faire la veille pour le lendemain, à condition de les réchauffer.

Proportions

250 gr. de farine ;

200 — de bon beurre frais ;

5 — de sel.

1/2 décilitre de crème fraîche ou d'excellent lait ;

Temps nécessaire :

1/2 heure de cuisson ; 1/4 d'heure pour la pâte qui peut être indifféremment préparée un peu d'avance.

RÉSUMÉ

Pétrir vivement la farine avec le beurre et la crème, l'étendre au rouleau. La détailler en petits bâtons. Cuire à four doux.

La pâte

Tamisez la farine sur la table ou la planche à pâtisserie. Faites un trou au milieu. Mettez-y le sel, le beurre cassé en petits morceaux, et ramolli en le pressant

entre les doigts, si c'est en hiver. Versez dessus le quart de la crème pour commencer, et pétrissez d'abord le beurre avec le liquide, puis, vivement, commencez à amalgamer la farine avec le beurre, en triturant avec les doigts, et, au fur et à mesure, versez le reste de la crème toujours au centre du tas, dans le beurre et la farine déjà mélangés.

Cette pâte, pour conserver son caractère sableux, doit être travaillée le moins possible : il faut donc aller vivement, et, en cinq minutes, ce peut être fait par une personne peu expérimentée.

Farine, beurre et crème étant mélangés, raclez ce qui s'est attaché à la table. S'il fait chaud et que le beurre s'amollisse, la pâte vous collera un peu aux doigts ; nettoyez-les avec la valeur d'une demi-cuillerée de farine qui sèche la main.

Rassemblez la pâte en boule en deux coups *sans la fraiser* ; c'est-à-dire sans la pousser devant soi avec la paume de la main, et évitez par conséquent tout travail qui ressemblerait à ce mouvement.

Pour étendre

Si la pâte s'est amollie, laissez-la reposer un peu au frais pour qu'elle ne colle pas. Quand il fait froid, c'est inutile, elle est très ferme.

Saupoudrez la table de farine et étendez, avec le rouleau, votre pâte en longueur comme une bande, épaisse d'un peu moins d'un demi-centimètre.

Là dessus coupez avec un couteau des bandes longues de huit centimètres, et larges de un centimètre. Pour faire ce partage, calculez un peu comme si vous cou-

piez une étoffe : par exemple, allongez votre bande sur environ 30 centimètres de long. Là-dessus, partagez en quatre ; cela vous donne la longueur de vos gâteaux que vous détaillez ensuite sur la longueur.

Passez chaque petite bande très légèrement au rouleau : cela l'allonge un peu en l'aplatissant et lui donne de 10 à 12 centimètres. A mesure que vous les roulez ainsi, une seule fois, vous les rangez sur une tôle non beurrée ; les gâteaux ne s'étalent pas à la cuisson, et vous pouvez ne laisser qu'une très mince ligne d'intervalle entre eux.

Farinez légèrement la table et le rouleau si la pâte mollit pendant le travail.

La cuisson

Il faut un four très modéré, presque doux, à bonne chaleur égale, de façon qu'au bout d'une demi-heure les gâteaux soient parfaitement fermes et dorés, mais très clairs.

La pâte gonfle dès l'entrée au four ; si le four est trop chaud, les gâteaux brûlent sans cuire, ils sont âcres, à cause de cette proportion de farine et de beurre employée sans liquide, pour ainsi dire, et qui n'est point préservée par de l'humidité intérieure.

Mieux vaut un four pas assez chaud que trop chaud et avoir à laisser plus longtemps les gâteaux, 10 ou 15 minutes même de plus ; ou bien augmenter la chaleur au bout d'un quart d'heure quand on voit qu'ils ne se raffermissent pas assez.

Le four doit être à un degré de chaleur suffisant cependant, pour qu'au bout de 4 ou 5 minutes la pâte ait gonflé ; ils doivent doubler de volume. L'important est plutôt d'éviter un coup de chaleur venant du foyer.

Les gâteaux ont dû raccourcir et retrécir en proportion de ce qu'ils ont monté. Servez-les encore chauds.

LA VIEILLE CATHERINE.



GIGUE DE CHEVREUIL

Nous donnons la gigue, aujourd'hui, sans marinade forte au vinaigre ; cette coutume de mariner les viandes s'explique surtout par le besoin de les conserver ou de les attendre.

Si l'on a une gigue de chevreuil au moment seulement de la manger, il n'est point nécessaire d'en dénaturer le goût très fin, et la chair en est suffisamment tendre.

En cuisine, même, il y a des modes : pour l'instant, on ne marine plus le chevreuil, à moins, nous le répétons, d'avoir à le faire attendre plusieurs jours. Tout ce à quoi on se borne, c'est à le badigeonner de cognac et d'huile fine comme nous l'indiquons.

Pour une gigue pesant, toute préparée, 2 kilos 500 environ :

Un demi-décilitre de bon cognac ; 4 cuillerées d'huile d'olive.

Temps nécessaire pour la marinade : 24 heures au plus.

Temps de cuisson : 1 heure 1/4 à la broche ; 1 heure au four environ.

Pour la parer et la piquer

Enlevez la fourrure avec grand soin, et si vous n'en n'avez pas l'habitude, faites

faire ce travail par le marchand, parce que ce poil est comme un duvet qui s'attache à tout.

S'il s'en est échappé qui colle aux chairs, enlevez-les avec un linge sec, et ayez soin de ne pas laver la gigue, surtout.

Sciez le bout du manche, arrondissez le côté opposé après avoir enlevé l'os du quasi. Supprimez les nerfs et les peaux du côté de la noix, au moyen d'un petit couteau bien affilé, et sans taillader la chair.

Piquez-la avec du lard gras, frais coupé en petits lardons très minces, de moins d'un demi-centimètre d'épaisseur : 3 millimètres d'épaisseur devraient être la juste mesure, sur 8 ou 9 centimètres de long.

Faites les rangées de lardons dans le sens de la longueur ou celui du travers : cela n'a pas d'importance.

L'essentiel est de peu enfoncer les lardons, qui doivent être pour ainsi dire à fleur de chair. Ce n'est pas pour introduire de la graisse dans le chevreuil, mais pour fournir, pendant la cuisson, une graisse brûlante qui rissole la surface du cuissot et empêche le jus de sortir. Prenez pour ce travail une aiguille à piquer bien appropriée ; c'est-à-dire très fine, ayant au plus 18 cent. de long. Sans cela elle serait trop grosse et risquerait d'endommager la chair du chevreuil qui est incroyablement tendre et délicate à manier.

Bien entendu, contrariez toujours vos rangées de lardons qui doivent s'entrecroiser toujours. Trois rangées sur la longueur suffisent, car si on n'enfonçait pas le lard profondément dans la chair, cela ne veut pas dire qu'on fasse ressortir le lardon à peine entré, au contraire. Il faut, pour expliquer la chose, comparer le travail de l'aiguille à piquer à celle d'une aiguille à coudre, et dire qu'on doit faire comme un long point avec le lard qui figure le fil, en l'enfonçant à peine.

Pour mariner

Il suffit, en somme, de 12 heures de marinade, et l'on peut se contenter de préparer la gigue le matin pour le soir. Cependant si l'on a la gigue chez soi la veille du jour où elle doit être mangée, il est préférable de l'arroser tout de suite que de la laisser telle qu'elle est dépouillée, et piquée.

Rien de plus simple : vous la mettez dans un plat quelconque qui n'a même pas besoin d'être creux, côté piqué en dessus, et vous l'arrosez avec le cognac et l'huile.

Le lendemain matin, ou à moitié du jour, si c'est le matin pour le soir, vous la retournez, de façon que les lardons soient sur le fond du plat, et c'est tout.

La cuisson

Si la gigue peut être rôtie à la broche, ce qui est toujours la seule excellente façon de rôtir, embrochez-la avec une petite brochette que vous assujétissez solidement sur la broche ordinaire. Cette broche ordinaire serait trop grosse et provoquerait un échappement de jus trop grand par l'ouverture qu'elle produirait dans les chairs.

Si vous ne disposez que du four, et que vous ayez le plat à broche, le système sera le même.

Sinon, il faut poser la gigue sur *une grille* dans le plat à rôtir, de façon qu'en aucune manière elle ne touche le fond du plat, car ce ne serait plus un rôti, mais une espèce de braisé mal cuit. J'insiste sur ce point que beaucoup de personnes n'observent pas bien.

Versez tout de suite la marinade sur la gigue et mettez-la au feu.

Il faut un feu bien pris, bien en braises rouges et ardentes, si c'est la broche ; ou le four bien chaud si c'est au four, afin que la surface des chairs soit promptement saisie, et en rissolant tout de suite, empêche,

comme nous l'avons dit, la sortie du jus. Mais ce premier degré obtenu, il faut plutôt modérer la chaleur, en éloignant un peu le rôti, parce qu'on aurait une viande trop cuite et desséchée extérieurement, tandis que l'intérieur resterait rouge et saignant.

Un bon rôti de viande noire doit être juste rosé partout, mais pas saignant.

Au four surtout, il faut bien surveiller, la chaleur étant plus enveloppante, et cacher le foyer rougi avec la tôle à cet usage, en même temps qu'on éloigne le rôti. D'une façon générale, la chaleur doit aller en diminuant vers la fin de la cuisson.

Arrosez fréquemment avec la graisse qui coule des lardons.

Pour servir

Au moment de servir, saupoudrez de sel, poivre.

Enlevez toute la graisse de la lèchefrite. Versez-y un petit verre de cognac, soit un demi-décilitre, avec une ou deux cuillerées à bouche de très bon bouillon ou de jus, pas plus. Servez-vous en pour dissoudre le gratin fourni par le jus rissolé durant la cuisson.

Arrosez-en le chevreuil, qu'il soit porté à table entier ou découpé. La sauce venaison se passe à part, en saucière.

Mettez une papillote au bout du manche.

Si la gigue est découpée d'avance, on étage un peu les tranches, de manière à la reconstituer en quelque sorte dans sa forme première.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le prochain numéro du **POT-AU-FEU** paraîtra le Samedi 6 Janvier 1900 (premier Samedi du mois).

FOURNEAUX DE CUISINE
BRIFFAULT, 74, avenue Parmentier, Paris
Demander le catalogue.



SAUCE VENAISON

CETTE formule est absolument celle du fameux cuisinier Carême que nous avons tâché de rendre applicable dans les cuisines de famille où l'on n'a pas d'avance des sauces de fonds, telle que l'espagnole, qui servent à préparer toutes les sauces de fantaisie.

Exécutée scrupuleusement telle que nous la donnons, avec le jus indiqué, de vrai bon vin de Bourgogne, de bonne gelée de groseille, cette sauce est exquise. Mais il n'y faut rien vouloir changer. La gelée de groseille paraît étrange au premier abord aux personnes qui n'ont jamais goûté à cette sauce ; mais si l'on ignore sa composition, on ne retrouve pas le goût particulier de la gelée, et l'ensemble aigre-doux de cette sauce est parfaitement approprié au rôti de chevreuil. Du reste, la caractéristique de la sauce venaison est toujours cette gelée de groseilles : si on la supprime ce n'est plus la sauce venaison.

Proportions

4 décilitres bon vin de Bourgogne rouge ;
3 — d'excellent jus ;
2 cuillerées de vinaigre ;
2 — sucre en poudre ;

1/2 pot de gelée de groseilles ;
 20 gr. de farine ;
 20 — de beurre ;
 1/2 citron ;
 Forte pincée de poivre.
 Temps nécessaire : 1 h 1/2.

POUR LE JUS

600 gr. de veau, sans os ;
 50 — de maigre de jambon ;
 50 — d'oignon ;
 50 — de carotte ;
 1 litre de bouillon léger ;
 Un abattis et une carcasse de poulet ;
 Petit bouquet garni. Epluchures de
 champignons environ 60 gr..
 Temps nécessaire : 3 heures. Se prépare
 à l'avance, la veille si l'on veut.

RÉSUMÉ

Le jus : faire doucement roussir viandes et légumes ; mouiller de bouillon ; laisser cuire ; passer.

La sauce : réduire la moitié du vin avec le vinaigre, citron, sucre, groseille.

D'autre part faire un roux : mouiller avec le jus, laisser dépouiller ; passer la sauce. Y ajoutez la réduction, puis le reste du vin, peu à peu, en faisant réduire.

Le jus

Il est de toute nécessité, pour cette sauce, que le jus soit excellent et plus corsé que ne l'est le jus de ménage ordinaire. Voilà donc pourquoi les viandes doivent être mouillées avec du bouillon, et non pas de l'eau. Ce bouillon, préparé comme le pot-au-feu ordinaire, doit être à peine salé, car il est destiné à réduire beaucoup, et le sel s'y retrouverait alors en trop grande quantité pour une si petite proportion de liquide.

On ne met pas du tout de bœuf dans le jus : il n'y faut que du veau, du poulet, et, si l'on en dispose, du gibier. Des carcasses de desserte — à condition toujours qu'elles soient fraîches — sont d'un excellent effet : perdrix ou faisan. Un peu de râble de lapin de garenne produit le meilleur effet,

mais pas de lièvre dont le fumet serait ici trop prononcé. Il ne faut pas du tout que le goût du gibier domine : il ne doit, si on l'emploie, figurer qu'à titre d'assaisonnement, pour ainsi dire. Il ne dispense pas de l'abattis de poulet qui est fondamental.

Le veau doit être pris dans la partie maigre de l'épaule ou dans le jarret qu'on désosse absolument.

Le jambon est du jambon cru, maigre, dont on enlève la couenne, et qu'on laisse tremper un peu à l'eau tiède s'il est très salé.

Coupez les viandes en morceaux carrés, comme la moitié d'une carte à jouer. Epluchez les légumes, et coupez l'oignon en grosses rondelles et la carotte en rondelles plus minces.

L'abattis est soigneusement nettoyé. Il se compose du cou, coupé en deux, avec sa tête ; des ailerons ; du foie, si vous n'en avez pas l'emploi ailleurs ; du gésier qu'on fend en deux pour le nettoyer.

Prenez une casserole ordinaire, en cuire étamé, ou, si vous voulez, une cocotte en fonte étamée ; il faut un métal épais, qui garde la chaleur. Beurrez le fond avec gros comme une petite noix de beurre, ou de très bonne graisse fraîche. Placez-y les viandes et les légumes ; posez la casserole sur un feu *très modéré*, et laissez doucement revenir, c'est-à-dire colorer, en tournant fréquemment les viandes avec une cuiller que vous laissez dans la casserole. Cette opération doit durer près de 3/4 d'heure, afin que la coloration s'opère sans que les viandes brûlent, et que le jus en puisse sortir dans une certaine mesure. Surtout ne laissez pas noircir et attacher, car le jus serait brûlé et mauvais. La casserole, pendant ce temps, doit rester découverte.

Quand les viandes ont une belle couleur dorée, versez dessus environ un décilitre

de bouillon : remuez et faites dissoudre le jus qui a dû dorer aussi le fond de la casserole et ses côtés. Faites bouillir plus fort, jusqu'à ce que le liquide ait réduit de plus de moitié. Ajoutez alors le reste du bouillon qui doit largement couvrir les viandes. Ajoutez encore, en même temps, les parures de champignons, le petit bouquet garni : branche de persil; à peine 1/2 feuille, et petite, de laurier; un tout petit brin de thym. Faites chauffer sur un feu modéré, mais assez soutenu, cependant. Ecumez à mesure que l'écume se produit. Dès que l'ébullition commence, retirez le liquide sur le côté du fourneau, afin qu'il ne bouille que partiellement. Cette condition assure au jus, comme au bouillon, une limpidité que l'ébullition générale lui enlève toujours. Couvrez seulement à demi la casserole et laissez bouilloter ainsi pendant une heure et demie à deux heures. Il suffit que les viandes soient bien cuites. En prolongeant leur cuisson le jus ne s'améliorerait pas. Egouttez les viandes qui sont très bonnes à manger et qu'il faut réserver pour un hachis quelconque.

Dégraissez parfaitement le liquide, et passez-le à travers un tamis très fin ou un linge posé dans une passoire. Laissez-le reposer. Puis versez-le doucement, pour ne pas troubler le fond, dans une casserole propre. Faites-le bouillir fortement pour qu'il réduise jusqu'à ne plus fournir que 3 décilitres, mesurés largement, au ras du bord, car, dans les transvasements, il s'en perd toujours un peu, et, pour notre sauce, il nous faut le compte juste.

On peut, du reste, ne faire réduire le jus qu'au moment de l'employer. Cela lui donne mieux encore le temps de déposer et d'être dégraisé plus parfaitement.

La réduction

Prenez une toute petite casserole, et versez-y : 2 décilitres de vin de Bourgogne,

2 cuillerées de bon vinaigre ordinaire, 2 cuillerées rases de sucre en poudre, la chair du demi-citron dont vous avez enlevé la peau jaune, la peau blanche qui est amère, et les pépins; vous coupez cette chair en petits morceaux. Délayez dans le tout le demi-pot de gelée de groseilles, soit un bon décilitre.

Si la gelée de groseilles que vous employez est très sucrée, vous pouvez supprimer le sucre en poudre. Faites bouillir le tout, sans couvrir la casserole, jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un peu plus de moitié; vous devez n'en retrouver que la valeur d'un décilitre.

Pendant que le liquide bout et réduit ainsi, il faut, en le remuant souvent avec une cuiller de bois, vous assurer qu'il n'attache pas au fond de la casserole, ce qui pourrait se produire avec le sucre et la gelée de groseilles. Quand la réduction est opérée, le mélange a épaissi et pris la consistance d'une gelée coulante.

Tenez-le de côté, et de préférence au chaud, pour qu'en refroidissant il ne fige pas, jusqu'au moment très proche de le joindre à la sauce.

Pendant que la réduction bouillait, vous avez préparé le roux.

Le roux

Prenez une petite casserole de la contenance environ d'un demi-litre, mais pas beaucoup plus grande, car vous aurez à écumer beaucoup la sauce, et il est incommode d'atteindre un liquide dans une casserole trop profonde.

Mettez-y le beurre et la farine indiqués. Posez sur un feu très doux. Faites fondre et mélangez avec la cuiller de bois. Laissez ensuite cuire doucement, en remuant de temps en temps, pendant 15 à 20 minutes. Au bout de ce temps, la farine a dû prendre une couleur brun *très clair*. Mais il ne faut

pas de précipitation dans la cuisson de ce roux pour laquelle le temps que nous indiquons là est un minimum. Plus le roux cuit et colore lentement, plus fine est la sauce qu'il doit lier.

Pour mouiller et dépouiller

Quand le roux est à point, commencez à y verser le jus préparé à l'avance. Nous savons que ce jus doit être dégraissé et reposé. Il faut le faire chauffer avant de l'employer. Versez d'abord très peu de jus pour délayer le roux, tout au plus le quart d'un décilitre. Tournez fortement avec la cuiller de bois pour délayer; ajoutez encore du jus, tournez; et ainsi de suite en n'ajoutant de nouveau liquide que quand la quantité précédente est parfaitement mélangée et que le tout forme une pâte bien unie et qui devient à mesure moins compacte; quand tout le jus, soit 3 décilitres, est ajouté, posez la casserole sur un feu plus actif, et ne cessez pas de tourner le liquide jusqu'à ce que l'ébullition soit déclarée, sans cela vous auriez des grumeaux.

Retirez alors la sauce sur le coin du feu, de façon, comme vous l'avez déjà fait pour le jus, que le liquide ne bouille que partiellement, du côté où la casserole touche au feu. L'ébullition chasse toute la graisse sur la surface du liquide qui ne chauffe pas; c'est ce qu'en terme de cuisine, on appelle « dépouiller » une sauce; c'est-à-dire qu'elle se nettoie ainsi de toute parcelle de graisse, d'écume qui nuirait à sa finesse. A mesure qu'une taie ou pellicule grasse se produit sur le liquide, enlevez-la légèrement avec le bord d'une cuiller de métal.

Laissez ainsi dépouiller pendant une demi-heure; il ne faut pas faire bouillir trop fort, car le liquide réduirait trop vite, ni trop doucement, car le dépouillement s'opérerait mal. Comptez qu'au bout de cette demi-heure le liquide a dû réduire d'un tiers et qu'à ce moment, ainsi écumé,

vous devez en trouver 2 *bons décilitres*. Le dépouillement et l'évaporation ont dû enlever le décilitre qui manque.

En somme, cette sauce, ainsi clarifiée doit représenter, en cuisine dite bourgeoise, la sauce espagnole fondamentale des grandes cuisines.

C'est l'addition de vin et de gelée de groseille qui en fait la « sauce venaison ».

Mais avant d'y ajouter la réduction de vin, si l'on se sert de la même casserole, il est de grande importance que les bords intérieurs de cette casserole soient parfaitement propres et débarrassés de toute écume et de toute graisse. Sans cela, notre sauce ne sera pas limpide.

Dans les grandes cuisines, où l'on opère sur de fortes quantités, on transvase constamment les liquides sans qu'il en résulte une appréciable perte. Mais, avec de petites proportions, ce n'est plus la même chose.

Rigoureusement, c'est 2 décilitres de sauce espagnole toute prête dépouillée que nous devons verser dans une casserole propre. Le mieux est donc de passer la sauce tout de suite dans un bol à travers une passoire à trous extrêmement fins, en appuyant doucement avec la cuiller de bois pour tout faire bien passer.

Maintenant, nous entreprenons la sauce venaison même.

La sauce

Lavez et essuyez soigneusement la casserole dont vous vous êtes déjà servi. Reversez-y la sauce dépouillée; ajoutez la réduction de vin et de groseilles, plus un demi-décilitre seulement du vin qui reste. Posez sur le feu; délayez bien et faites bouillir, sans couvrir la casserole, pendant quatre ou cinq minutes. Enlevez l'écume que l'introduction du vin a provoquée. Ajoutez le reste du vin en deux ou trois fois, toujours en écumant, et en laissant bouillir partout régulièrement, mais

pourtant sans violence. Ayez soin, à mesure que la sauce réduit, de la remuer de temps en temps avec la cuiller de bois. Il faut qu'il ne reste plus que la valeur de 2 décilitres 1/2, largement mesurés, de sauce toute prête à servir.

La sauce, à ce moment, doit être liée mais légère, parfaitement pure de toute graisse, comme un véritable sirop de viande. Goûtez pour l'assaisonnement. Tenez la casserole couverte au bain-marie, sans bouillir, jusqu'au moment de servir, car elle peut attendre. Seulement, il faut laisser dans la casserole une petite cuiller de bois, afin, de temps en temps, de remuer la sauce pour qu'une peau ne se forme pas à la surface dès qu'elle a cessé de bouillir.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage aux Moules

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

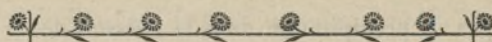
Faites ouvrir un litre de moules avec poivre, persil, thym, laurier. Enlevez-les des coquilles, réservez l'eau qu'elles ont rendue.

Passez au beurre deux cuillerées d'oignon haché. Joignez-y ensuite les moules que vous faites revenir quelques instants.

Mouillez avec la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage, additionnée de l'eau rendue par les moules. Faites bouillir, jetez dedans le Tapioca-Bouillon. Retirez sur le coin du feu pour laisser pocher et épaissir. Ajoutez un petit morceau de beurre avant de servir.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du POT-AU-FEU). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages.... 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.. 2 »
Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux bonnées du Pot au Feu.



Menus

ŒUFS AU JAMBON
COTELETTES DE VEAU FOYOT
TERRINE DE GIBIER
POMMES AU BEURRE



CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON
COQUILLES DE POISSON
ROULETTES DE VEAU A L'ALSACIENNNI
LIÈVRE ROTI
CROSNETS AU VELOUTÉ
BISCUIT DE SAVOIE
CRÈME AU CHOCOLAT

FILETS DE SOLES A LA MORNAY
CAILLES AUX LAITUES
PATÉ DE FOIE DE GRAS
SALADE DE LÉGUMES
POIRES AU RIZ MERINGUÉES



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
CANAPÉS DE KILKIS
TIMBALE DE FILETS DE SOLES A L'AMBASSAIDICE
GIGUE DE CHÂVREUIL SAUCE VENAISON
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
POULARDE TRUFFÉE
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS
BOMBE GLACÉE



ŒUFS AUX GRATIN
COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRI
POMMES DE TERRE A LA SAVOYARDE
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT



POTAGE BORDELAIS
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
TOURNEDOS ROSSINI
FAISANS ROTIS
PARFAIT AU FOIE GRAS
CARDONS A LA CRÈME
PUDDING DIPLOMATE



PETITS ROUGÉTS EN CAISSE
ŒUFS POCHÉS SUR LENTILLES
SALADE DE CHOU-FLEUR
SOUFFLÉ AU FROMAGE



POTAGE DU COUVET
CROQUETTES DE MACARONI
DAURADE SAUCE HOLLANDAISE
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS
POMMES CHANOINESSE



Purée de Marrons



Un accompagnement presque classique de la gigue de chevreuil si elle est servie en entrée de broche, et de tout autre gibier aussi.

On la sert également sous des côtelettes de mouton, braisées ou grillées, et aussi bien toute seule, comme légume.

Nous avons donné jadis une recette au lait ; celle-ci est au gras, et des plus simples, des plus vite faites. L'important est de bien observer la durée de la cuisson et ses conditions de lenteur et de régularité ; nous insistons sur ce point.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

500 gr. de marrons bruts ;

50 — de beurre ;

20 — de céleri ;

1/2 litre de bouillon ;

Le quart d'un morceau de sucre.

Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Passer les marrons au four pour les éplucher facilement. Les cuire dans le bouillon avec céleri et sucre.

Passer en purée. Ajouter le beurre au dernier moment.

Pour éplucher les marrons

Avec un bon petit couteau, fendez sur le côté les marrons, sans trop pénétrer l'intérieur. L'essentiel est que l'écorce soit bien ouverte afin qu'à la chaleur, elle n'éclate pas, comme chacun le sait du reste. Etalez les marrons sur une tôle quelconque que vous mettez au four assez chaud pendant 7 à 8 minutes, ou deux minutes de plus, selon le degré de chaleur du four. Ce n'est pas pour cuire aucunement les marrons, mais rien que pour en enlever l'écorce et la petite peau intérieure.

Dès qu'en essayant sur un marron, ce travail se fait aisément, vous les retirez tous du four, et vous les mettez au fur et à

mesure de l'épluchage, dans une casserole en cuivre étamé, de grandeur appropriée.

La cuisson

Versez-y le bouillon indiqué, il doit largement couvrir les marrons. Ajoutez le céleri, le sucre, couvrez la casserole exactement et posez-la sur un feu très modéré. Laissez cuire *doucement* avec une grande régularité, jusqu'à ce qu'en prenant un marron il s'écrase très facilement, tout seul pour ainsi dire, entre les doigts. Comptez une heure et demie de cuisson très lente, à tout petit bouillonnement. Sans cela, si l'ébullition est forte, si la cuisson est précipitée, le marron cuit trop vite extérieurement, et l'intérieur reste dur ; les uns sont en morceaux ou en bouillie, et les autres sont à moitié cuits. On a alors une purée granuleuse, malgré tout ce qu'on peut faire ensuite. La condition de cuisson tranquille, sans hâte, est essentielle.

La purée

Passez-les au tamis, avec le peu de liquide qui reste dans la casserole. Frottez doucement, régulièrement en va-et-vient, et non pas en rond, en opérant sur quelques marrons seulement à la fois.

Remettez cette purée dans la casserole rincée ; faites-la chauffer, en la travaillant avec la cuiller ; si elle était un peu trop coulante, vous la chaufferiez plus longtemps sur un feu plus vif, en ne cessant pas de la travailler.

Ce n'est qu'au moment de servir que vous ajoutez le beurre, cassé en petits morceaux pour qu'il fonde plus vite. Laissez juste chauffer sans bouillir en travaillant avec la cuiller, et versez soit à part en légumier chauffé, soit comme garniture dans le plat où sont présentées les viandes.

Cette purée doit être assez consistante pour être prise sur les dents de la fourchette sans glisser au travers.

LA VIEILLE CATHERINE.



COMMENT ON FORME UNE FEMME DE CHAMBRE

Le désir de faire pour le mieux vous a-t-il entraînée, Madame, à ramener chez vous, au retour de la campagne, une de ces petites servantes que l'on prend sur place pour remplacer une domestique malade ou manquante, et êtes-vous dans l'intention de transformer cette personne honnête mais peu débrouillée en une femme de chambre bien stylée ? Ou vous en êtes-vous séparée bravement, préférant encore l'aléa du bureau de placement à la perspective de tout apprendre à une fille qui ne sait rien,

Assurément, le vers bien connu « lequel des deux tu feras, tu te repentiras » vous aura chanté à la mémoire au moment de prendre une décision. D'une part, vous vous êtes vue courant les bureaux, assistant, du fauteuil de reps grenat, au défilé des brunes, des blondes, des grandes, des petites, sur lesquelles les renseignements sont invariablement médiocres et vous vous êtes dit que la petite villageoise vous éviterait cette abominable corvée. D'autre part, vous vous demandez si vous n'allez pas vous heurter à une de ces bonnes têtes bornées, et c'est vers le triste bureau que vos pensées allaient....

Voulez-vous un conseil ? Si votre campagne est parfaitement propre sur sa personne et douée de bonne volonté, ne reculez pas devant le travail qui vous attend et entreprenez-le. Dites-vous qu'il est plus aisé d'apprendre que de désapprendre, et que vous aurez moins de peine à enseigner à une novice des choses qu'elle ignore absolument qu'à faire perdre de mauvaises habitudes à une fille qui a déjà servi. Mais comme il est toujours bon de savoir où l'on s'engage, récapitulons tout ce que vous aurez à dire, à faire, pour la former aux bonnes manières.

Nous supposons ici le service d'une femme de chambre dans une maison où, avec une cuisinière seulement, c'est elle qui fait le ménage,

le service de table et de l'appartement. Le cas est à peu de chose près le même quand elle tient lieu de valet de chambre : dans beaucoup de maisons, à Paris comme en province, ou préfère souvent pour toutes sortes de raisons économiques et autres, remplacer le service d'un valet de chambre par celui d'une femme et l'on prend ainsi une seconde femme de chambre, en plus de celle qui est affectée spécialement à la couture et au service particulier de Madame ou des enfants.



Avant toutes choses, rappelons que notre femme de chambre, — baptisons-la ici du nom de Julie, si vous voulez bien, pour simplifier les explications à venir — rappelons donc que Julie devra toujours parler à ses maîtres et aux visiteurs à la 3^e personne. Il faut le lui enseigner et lui donner, en exemple, des phrases à l'appui ; avec bienveillance, il faut la reprendre sur le champ toutes les fois que, faute d'habitude, elle manque à cette règle absolue.

N'attendez pas, non plus, pour lui dire que l'on ne doit jamais rien présenter aux maîtres de la main à la main. Les lettres, les journaux sont apportés sur un tout petit plateau qu'il n'est nullement nécessaire d'avoir en argent, croyez-le bien. Pour dix-neuf sous, vous pouvez vous procurer des petits plateaux en bois, très gentils, et les multiplier dans la maison de telle sorte que votre domestique en trouve toujours en évidence, sans avoir l'excuse de l'éloignement. Du reste, n'ayez crainte, elle apportera dans l'acquittement de cette formule qui l'amusera par sa nouveauté et sa facilité, beaucoup plus d'ardeur qu'à frotter les meubles.



A Paris, les domestiques ne descendent guère de leur sixième que bien peu avant 7 heures. En hiver, surtout, il faut, pour devancer ce moment, des cas particuliers mais cependant fréquents, qui obligent à commencer le service plus tôt : l'habitude pour Madame, d'assister à une messe très matinale, le départ de jeunes gens pour un collège éloigné, un bain ou un tub à tenir prêt, etc.

N'exigez pas qu'avant de descendre, la propre chambre de votre domestique soit faite, car certainement ce serait à la hâte, et d'une façon trop sommaire. C'est plus tard, en remontant s'habiller pour la journée, qu'elle procédera à son ménage personnel; elle pourra alors tirer son lit et remuer ses meubles librement, sans risquer de troubler le sommeil des habitants de l'étage inférieur au sien.

Tout ce qu'il importe de maintenir c'est un ordre complet dans la tenue matinale de notre jeune personne, quelle que soit l'heure à laquelle elle entre dans l'appartement. Point de matinée ni de caraco flottant; point de savates ou de pantoufles lâches; point de chevelure ébouriffée, surtout, point de mèches tortillées à la diable. Exigez des cheveux peignés et solidement attachés. Veillez à ce que les pantoufles aient de tout petits talons bas et en cuir, pour ne pas faire de bruit, et qu'elles maintiennent bien le pied. Les chaus-sures sans talons s'avachissent beaucoup plus vite que les autres et le pied s'y fatigue davantage.

En été, le meilleur costume pour le matin, consiste dans une jupe et une chemisette en toile de Vichy. En hiver, si les appartements dans lesquels notre femme de chambre doit évoluer sont chauffés, on ne saurait lui trouver de tenue mieux appropriée; elle peut, du reste, se vêtir dessous d'un tricot de laine ou de coton, à la façon des femmes de service en Angleterre qui, pour le ménage, ne portent jamais en toute saison que des cotonnades lavables et de couleurs claires. Cela favorise une très grande netteté dans l'ensemble de la tenue.

A défaut de cet arrangement un peu trop spécial pour être toujours organisé dès le début, notre Julie prendra dans sa garde-robe une vieille jupe, mais très propre, avec une chemisette bien tendue, bien tirée dans la ceinture par un ruban de taille, fixé à la chemisette même. Elle peut aussi utiliser un corsage dépareillé, à condition de le dépouiller de toutes garnitures qui seraient autant de nids à poussière, et d'observer qu'il doit être assez aisé pour laisser les mouvements très

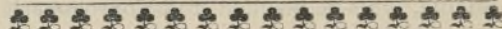
libres. Cette dernière condition m'est suggérée par le souvenir particulier d'un certain corsage grenat: quand on en voyait les coutures craquées, on connaissait que c'était jour de ménage à fond dans la maison.

Comme tablier, c'est le coton à petits carreaux bleus et blancs qui se porte pour faire le ménage. Il faut que la proportion de blanc soit égale à celle de bleu pour ne pas donner un ensemble foncé et que ce n'ait pas l'air d'un tablier de cuisine. Bien entendu, quand la femme de chambre, dans les maisons où il y a un valet de chambre, se borne à faire les lits et les cabinets de toilette, c'est un tablier blanc qu'elle porte toujours.

La question d'équipement étant bien établie, passons maintenant au programme des attributions.

(A suivre.)

M^{me} BELIN.



BEAUTE SECRET D'UNE EFFACÉE REPOUSSE RAPIDE, CHEVEUX, CILS ET GEORGIEN N° 1. P. 1-555. BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG.

SUBSTITUTION

Le succès croissant du Vin Mariani a depuis longtemps suscité de nombreuses imitations. S'il est facile de se défendre contre ces manœuvres, il l'est moins d'éviter les inconvénients ou même les dangers de la *substitution*, couramment pratiquée aujourd'hui, et qui constitue un délit punissable. La lettre suivante, adressée par un docteur viennois à M. Mariani, définit fort justement cette pratique:

Monsieur Mariani,

« Il m'arrive fréquemment de prescrire votre excellent vin de coca, et j'ai eu le regret de constater à diverses reprises, que malgré le nom de *Mariani* mis sur mes ordonnances, les pharmaciens avaient délivré un vin de coca de leur fabrication et de qualité inférieure. » Il nous semble facile d'exiger que les prescriptions médicales soient rigoureusement exécutées.



BOUTEILLES-BOUCHONS

ÉDARD

ARTICLES DE CAVE

(Téléph. 702.99) 26, 28, r. du Dragon

LES CAFÉS CARVALHO

Jamais une marque n'eut un succès pareil : tous ceux qui ont goûté une fois seulement les Cafés Carvalho n'en veulent plus d'autre. C'est que ces exquis cafés, torréfiés et en grains, sont absolument purs, sans mouillage ni addition. Ils sont vendus dans les bonnes épicerie par boîtes cachetées aux prix marqués suivants : 2 fr. 40, 2 fr. 60, 2 fr. 80 et 3 fr. le demi-kilog. Dépôts : 85, rue Turbigo; 26, rue Cadet; 54, rue du Bac; 15, rue de Châteaudun; 36, boulevard Saint-Germain, etc. Bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

LES SPÉCIALITÉS MAGGI

Elles sont le salut des ménagères ; rappelons leurs noms : Potages-Déjeuner, Potages à la minute, tubes de Bouillon et de Consommé, le Maggi en flacons pour corser. Est on embarrassé pour un potage ? — Les 27 variétés Maggi (légumes et pâtes) sont là pour répondre. Arrive-t-il un invité ? On allonge le bouillon, sans le dénaturer avec le Maggi pour corser. En vente dans toutes les bonnes épicerie.

COURRIER

Seine-et-Marne. — Pour empêcher les raisins de se réunir dans le plum-cake : mélanger vivement et mettre *tout de suite* dans le moule et au four. Les raisins tombent au fond si le four est trop chaud ou pas assez (octobre 1897).

Grenoble. — Pâté de foie gras : tapisser la pâte d'un peu de foie gras pilé, ajouter les foies assaisonnés et cloutés de truffes en laissant le moins de vi-des possible. Faire un couvercle de pâte et cuire à feu doux ; 2 heures pour 1 kilo de foie.

M. L. — Vous pouvez avoir ce numéro à notre bureau.

Orain d'Orge. — Croûte molle parce que four pas assez chaud. — Braise pas assez ardente.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
CH. FAÏ, Hygiénique, Adhérente, Invisible.
inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

NOS POULARDES TRUFFÉES

Nous avons trois types :

POULARDE N° 1

Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 16 francs.

POULARDE N° 2

Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 26 francs.

POULARDE N° 3

Poularde de Houdan extra, pour 15 personnes : 36 francs.

FAISAN TRUFFÉ, extra : 25 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage.

Ce sont les mêmes pièces cotées l'année dernière 20, 35, 48 et 35 francs.

Toutes ces volailles sont garnies d'une farce de foie gras, et *très abondamment* remplies avec des truffes du Périgord de première qualité.

DINDES TRUFFÉES

Pour nos dindes de Houdan truffées, compter de 20 à 25 francs pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours dont la quantité peut varier de 1 à 5 livres.

Pâtés de Grives des Cévennes

Pour 12 personnes 20 fr.

— 20 — 28 »

Ces pâtés doivent être commandés 6 jours d'avance.

Nos Parfaits de Foie gras

Nous recommandons vivement ces parfaits de foie gras, sans croûte, qui se dé-moulent très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commandez 2 jours d'avance.

Pour 8 à 10 personnes . . . 16 fr.

— 12 à 14 — . . . 20 »

— 16 à 18 — . . . 28 »

TABLE DES MATIÈRES

ANNÉE 1899

Potages

	PAGES
Potage crème de chicorée	1
— Manette	67
— Faubonne	177
— crème d'oseille	211
— aux herbes	292

Œufs

Œufs à la Constantin	23
— Lucerne	116
— Printemps	147
— à la Mirabeau	276

Poisson

Petits merlans au beurre	57
Morne à la Biscaina	83
Filets de sole en paupiettes	196
Carpe à la Chambord	257
Petites soles au beurre	305
Langouste à la broche	355

Viande de Boucherie

Bœuf bouilli en miroton	51
Pilaff de mouton à la Parisienne	65
Foie de veau aux herbes	101
Porc rôti sauce russe	119
Escalopes à la Tzigane	129
Ris de veau à la Villeroy	145
Filet de bœuf à l'estragon	209
Poitrine de mouton aux pois	232
Grenadins de veau	289
Boulettes de bœuf bouilli	307

Filet de bœuf au madère	326
Haricot de mouton	359

Volaille et Gibier

Zéphyr de poularde	3
Poularde sauce ivoire	33, 60
Pigeons à la crapaudine	81
Caneton braisé sauce à l'orange	103
Salmis de caneton	149
Caneton aux petits pois	161
Petit poulet villageoise	179
Croquettes de volaille	193
Poulet sauce pistaches (<i>cuisine souda-</i> <i>naise</i>)	230
Pâté de volaille	241
Fricassée de poulet	262
Perdreux aux olives	273
Galantine de faisan	321
Hachis de desserte	325
Lapereau Saint-Aignan	337
Gigue de chevreuil	370

Légumes

Pommes de terre Richelieu	5
Poireaux au gratin	54
Pain d'épinards	163
Pommes de terre nouvelles sautées au beurre	183
Haricots blancs nouveaux à la Bretonne	213
Artichauts Vendredi	218
Concombre à la Tartare	228
Aubergines farcies	245
Mousse de chou-fleur	328
Potiron gratiné	343
Purée de marrons	377

Sauces

Sauce Gênoise	20
— ivoire.	33
— Béarnaise.	35
— aux fines herbes.	310
— Hollandaise	331
— venaison.	372

Salades

Salade Yum-Yum	41
— Hollandaise.	87

Divers

Parfait de foie gras.	17
Pâte à frire.	39
Macaroni en turban	69
Conserves d'asperges	135
Conserves de mirabelles au sirop.	215
Flamnkuchen de Strasbourg.	252
Fromage de cochon	294

Entremets, Gâteaux,
Desserts

Croûtes au madère.	8
Beignets de pommes.	38
Parfait au moka.	49
Pudding de maïzena.	85
Bavarois à la vanille.	97
Saint-Honoré.	113
Gâteau de riz au caramel	131 171
Pudding alsacien aux cerises.	167
Caramels à la cerise.	168
Chapeau de cardinal.	182
Gâteau saxon	225
Pudding à la maréchale	247
Crème aux framboises	250
Tarte aux oignons (<i>cuisine alsacienne</i>)	264
Gâteau moka.	279
Tarte aux pommes à la Parisienne.	312
Croque-en-bouche de choux.	340
Marrons déguisés.	353
Allumettes salées pour le thé.	369

Boissons et Liqueurs

Punch au rhum	27
Sirop de framboises.	199

Menus

7, 23, 37, 56, 69, 85, 102, 118, 134, 152, 168, 182, 199, 212, 231, 247, 264, 279, 297, 311, 325, 343, 359	376
--	-----

Menus raisonnés

106	267
---------------	-----

Notes culinaires

Les alcools en fût.	58
L'heure du champagne.	88
Pour découper.	89
Les microbes de l'asperge	153
Pour conserver le champagne	171
La proportion du sucre dans les confi- tures et les sirops.	201
Beurre fondu	251
Pour blanchir les crêtes et rognons.	261
Conservation des œufs.	282

Petits conseils

Pour plier les vêtements d'homme	10
Armoires et tiroirs	91
Pour nettoyer et lustrer les vieux livres reliés en cuir.	185
Pour enlever les taches de sang	189

Hygiène

Les lotions au pétrole.	28
L'opothérapie	59
Le rhume au soleil.	124
Le tub.	155
La figue et l'estomac.	220
Piqûres de moustiques.	234
L'exercice après le repas	298

Variétés

Les royans de Rossini et la brosse à dents de M. Saint-Saens.	12
Petites soirées.	42
L'huile, le beurre et le protocole	68
Montélimar.	73
Les crosnes.	74

Le lunch de première communion.	122	La récolte des truffes.	314
Modes printanières	125	La cuisine au Transwaal.	315
Peinture vaporisée.	138	Le canard des Borgia.	346
Corbeilles de fleurs.	140	Hivernage des légumes.	347
L'exposition d'horticulture	172	L'aménagement depuis 30 ans.	362
L'influence des fleurs à table.	186	Comment on forme une femme de cham-	
La salade	202	bro.	378
Cabines de plages.	204		
Persil pour l'hiver.	217		
Les oies bottées.	270		
Conservation du raisin.	283		
Le vin de 1899	285 300		
L'oranger craint la pomme.	291		

Chiffons

13, 29, 44, 60, 76, 92, 109, 142, 157, 173,	
188, 206, 222, 237, 253, 286, 300, 316,	
333, 348.	364



DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite allemande ne quitte guère le cours de 8 francs le kilo; la truite de Dantzig, moins abondante depuis quelques jours, se tient entre 0 et 11 francs.

Petite truite de rivière : 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbu ne varient guère : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo. A ce cours, c'est le poisson le plus avantageux en ce moment.

Le bar reste cher : 5 francs à 6 fr. 50 le kilo.

Mulet : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le prix de la sole est relativement modéré; la petite : 4 francs; la grosse : 5 francs le kilo.

Les dorades qui arrivent en ce moment ne sont pas très grosses : 2 fr. à 2 fr. 25.

Petit rouget de la Méditerranée : 6 fr. le kilo.

Pas de changements sur le colin : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo. Rappelons que les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos. Donc, prière de ne pas nous demander « un colis pour deux personnes ».

Toujours du petit hareng à 10 centimes, et du merlan à 1 fr. 50 ou 1 fr. 75 le kilo.

Les arrivages de crustacés deviennent fort irréguliers. La langouste atteint jusqu'à 6 francs le kilo; le homard, plus sensible au froid, fait complètement défaut certains jours, et le prix varie de 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

Ecrevisses pour bisque : 13 à 14 francs le cent; moyennes pour buisson : 20 à 40 francs.

Les huîtres sont excellentes. (Voir les prix d'autre part.)

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

On ne mange plus beaucoup de perdreaux, aussi

CAUSERIE DU FOYER

Antisepsie et hygiène

De l'eau pure en abondance partout, des salles de bains où, chaque matin, nos enfants seraient doucés à l'eau chaude, feraient de bien meilleure besogne que les antiseptiques désagréables à l'odorat.

Car, il faudrait bien persuader à chacun que l'hygiène générale, le communisme en hygiène n'est qu'un leurre : l'hygiène individuelle est seule de valeur réelle. Cette hygiène individuelle comporte deux chapitres : l'hygiène extérieure, l'hygiène intérieure. L'hygiène extérieure comprend une bonne aération, de l'exercice modéré, une propreté absolue de la peau, une nourriture suffisante et saine; l'hygiène intérieure comprend l'exercice parfait de toutes nos fonctions internes : digestion, circulation, excréation, innervation.

Il existe un assez grand nombre de substances nécessaires à mettre en jeu tous nos organes : la kola, qui stimule l'appareil cardiaque et le système circu-

latoire; la coca qui régularise les contractions et le fonctionnement de l'estomac; l'iode qui assure la circulation des déchets intestinaux, circulation si difficile, étant donnés les plis et les replis de l'intestin; le phosphate de chaux, qui répare ce système télégraphique si fragile que forment les nerfs; le quinquina, qui modère sagement la température du sang, toujours prêt à s'échauffer par le feu de la combustion organique.

Voilà les substances qui rendent si précieux le *Vin Désiles* à ceux qui veulent faire, en même temps que l'hygiène externe, l'hygiène interne plus essentielle encore que la première.

Dr SANDREAU.

P.-S. — Le véritable *Vin Désiles*, celui qui par son goût exquis et ses qualités reconstituantes a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du Dr A.-C., ex-médecin de la marine.*

LE SAVON
VERT DE
L'AMIRAL
à l'extrait de fiel.

MAIGRIR
SEULEMENT

LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE

Sans altérer ni la santé, ni l'épiderme. Brochure sur demande. Envoi discret. En France : la boîte 2 pains, contre mandat 10 francs franco avec Mode d'emploi. SAVONNERIE de L'AMIRAL, 35, r. Le Peletier, Paris.

Maison réputée
pour ses mélanges
de thés indiens
et de Ceylan
Introduits en France
depuis 1889

CHINE + INDES + CEYLAN
THÉ des 3 MARQUES
14, PLACE DE ROME (Gare St-Lazare), PARIS

Qualité supérieure
depuis 3 f. 60
le 1/2 kilo
Envoi franco
du Prix courant
illustré

V^{VE} A. THOUVENIN
9 rue Charlot, Paris
ARTICLES DE VOYAGES EN TOUS GENRES
SACS VIDES ET GARNIS. — TROUSSES
Petite maroquinerie. — Objets de commande

L'Argus de la Presse fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du monde entier (14, rue Drouot, Paris).

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.

AU COTILLON UNIVERSEL
E. CARRÉ 120, Rue Amelot.
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON
Téléph. 263, 26.