



## TIMBALE MILANAISE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

La timbale milanaise est une timbale de macaroni lié au fromage, accompagné d'une financière sans quenelles avec sauce brune tomate au madère. Aujourd'hui, on sert presque toujours la garniture dans une croûte; mais la timbale classique doit être faite en macaroni, ce qui est peut-être moins compliqué que de faire une croûte, et, en même temps, plus original. C'est ainsi que nous la ferons.

La préparation est longue, mais point difficile, et l'on peut faire presque tout la veille.

La timbale milanaise se sert dans les dîners de cérémonie, comme seconde entrée après la grosse pièce qui suit le poisson.

### Proportions

Pour 8 personnes :

200 gr., environ, d'aiguillettes de macaroni;

- 1 aile et un blanc de poulet;
- 125 gr. de crêtes de coq;
- 125 — rognons de coq;
- 125 — ris d'agneau;
- 60 — champignons;
- 60 — truffes;
- 60 — fromage de gruyère râpé;
- 60 — Parmesan, râpé.

### POUR POCHER LE MACARONI

- 2 litres d'eau;
- 1 cuillerée à bouche de sel;
- 1/4 feuille de laurier;
- 1 petit oignon;
- 2 clous de girofle.

### POUR LA SAUCE

- 100 gr. de beurre;
- 15 — farine;
- 2 cuillerées de purée de tomate;
- 2 verres à madère de madère;
- 1/4 litre d'excellent jus;
- 1 pincée de poudre d'épices ou bien muscade et poivre.

### DIVERS

- 30 gr. de beurre, pour sauter les ris;
- 1 petit verre de madère et autant de vin blanc pour cuire les truffes et les champignons.

La timbale, une fois remplie, devant cuire, il vaut mieux ne pas mettre de quenelles qui tomberaient en bouillie.

On peut tout préparer la veille, sauf le macaroni dont il faut s'occuper seulement environ 2 heures avant de servir.

### Les ris d'agneau

Il est plus commode, en raison de la petite quantité nécessaire, d'employer des ris d'agneau. Ils sont d'ailleurs tout aussi fins que des ris de veau.

Il faut les faire dégorger plusieurs heures à l'eau fraîche; mais, comme je vais les sauter, il est préférable de ne pas les blanchir, ce qui les remplit d'eau et leur enlève du goût. D'autre part, si je les cuisais dans la sauce, ils seraient gluants.



Après les avoir bien égouttés puis essuyés sur un linge, je les coupe en morceaux d'environ un centimètre carré. Je fais fondre dans une poêle 30 grammes de beurre, et, quand il est bien chaud, j'y jette les morceaux de ris que je fais cuire à feu assez vif pendant 3 ou 4 minutes, en sautant fréquemment la poêle, comme pour des rognons.

Le beurre ne doit pas roussir, il doit être presque entièrement absorbé. J'égoutte la poêle du beurre qui pourrait rester, et je mets les ris dans un bol ou un plat où ils peuvent attendre tels quels jusqu'au lendemain.

#### **Truffes et champignons**

Je choisis des champignons moyens, et je sépare la queue de la tête. Comme la sauce est brune, il vaut mieux ne point les peler, la pelure ayant beaucoup de parfum. Au moment *seulement* de les cuire, je les fais tremper une minute dans l'eau fraîche pour les débarrasser de leur sable. S'ils séjournent dans l'eau, ils noircissent et durcissent.

Je mets dans une petite casserole les champignons ainsi coupés et la truffe pelée. J'ajoute un petit verre de madère, autant de vin blanc, une pincée de sel, et la quantité nécessaire pour convrir le tout du jus qui me servira pour la sauce. Je couvre et je chauffe jusqu'à ébullition. Au premier bouillon, je retire du feu, et je laisse refroidir la casserole couverte.

#### **Le blanc de poulet**

J'emploie une aile de poulet cuit et le blanc y attendant. J'enlève la peau et je coupe en dés d'environ 1/2 centimètre que j'ajouterai à la garniture au dernier moment.

#### **Crêtes et rognons**

Pour manger de bonnes crêtes, il faut les acheter trois ou quatre jours d'avance

et les faire tremper tout ce temps dans l'eau fraîche en renouvelant l'eau deux ou trois fois par jour.

Quand elles ont ainsi bien dégorgé, je les mets dans une petite casserole en couvrant largement d'eau. Je chauffe *très doucement*, et, dès que l'eau est assez chaude pour ne plus pouvoir y tenir le doigt, je retire du feu.

Si les crêtes sont saisies ou si l'eau bout, elles restent rouges et n'ont point de goût. *Il n'y a pas de remède*. Si l'opération est bien menée, les crêtes ont perdu toute trace sanguinolente et pris une teinte grise uniforme.

Je les retire de l'eau et les mets sur un linge pour les égoutter.

Puis, prenant chaque crête de la main gauche, je pose dessus un peu de gros sel et je la gratte avec un coin du torchon de manière à bien la peler. La crête apparaît dans toute sa blancheur. J'opère de même sur l'autre face, puis je rogne les pointes trop minces qui ont mauvaise façon.

Enfin, pour achever de les blanchir, je fais tremper les crêtes deux ou trois heures dans l'eau tiède additionnée d'un peu de sel et de jus de citron.

Quant aux rognons, il suffit de les laisser dégorger dans l'eau fraîche pendant 24 heures. On ne les pèle pas, on se borne à enlever le fil qui s'y trouve parfois.

Les crêtes et rognons étant blanchis, je mets les crêtes seulement dans la petite casserole où se trouve la cuisson des champignons, je couvre et je chauffe doucement *sans laisser bouillir*.

Au bout de 5 minutes, j'ajoute les rognons et je laisse cuire encore 5 minutes.

Je réunis alors les crêtes et les rognons aux champignons, à la truffe et aux ris, et je laisse le tout à sec dans une terrine couverte.



J'ajoute le jus de cuisson au jus qui doit servir pour la sauce.

Comme je l'ai déjà dit, tout ce que nous avons fait jusqu'ici peut être préparé la veille.

#### Crêtes de conserve

Si l'on emploie des crêtes et rognons de conserve, il suffit, après avoir chauffé au bain-marie le flacon qui les contient, de les ajouter à la garniture au moment de servir. On peut ajouter aussi à la sauce la gelée qui se trouve dans le flacon et qui doit être de la gelée de poularde. Il faut, alors, diminuer en proportion la quantité de jus.

#### Le macaroni

Je prends du macaroni en « aiguillettes » assez minces. Les aiguillettes sont du macaroni non percé. Outre que cela fait mieux, si l'on employait du macaroni percé, il s'affaîsserait quand on moule la timbale.

Deux heures, environ, avant de servir, je mets dans une grande casserole 2 litres d'eau avec l'assaisonnement indiqué. Quand elle est en pleine ébullition j'y plonge le macaroni, en ayant soin de ne pas le briser ; s'il est trop long, je l'enfonce peu à peu dans l'eau, afin de le faire entrer en le courbant à mesure qu'il se ramollit. Je laisse reprendre l'ébullition et, dès qu'elle a repris, je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau, de manière que l'eau reste aussi chaude que possible, mais sans bouillir.

Je laisse ainsi « pocher » le macaroni pendant une demi-heure. Au bout de ce temps il est cuit. Je l'égoutte, je l'éparpille sur un linge pour qu'il perde plus vite sa chaleur, et, dès qu'il est assez refroidi, pour pouvoir être manié facilement, je dresse la timbale.

#### Le moule

En principe, on emploie un moule à charlotte. Nos proportions conviennent

pour un moule de 8 centimètres de diamètre sur 12 centimètres de hauteur, c'est-à-dire contenant  $\frac{3}{4}$  de litre. Mais il est assez difficile de garnir l'angle du moule de façon à ne pas compromettre la solidité du tout. On opère plus sûrement avec un de ces récipients émaillés, à fond arrondi, généralement appelés « calottes ».

Après avoir beurré très fortement l'intérieur du moule avec du beurre non fondu, je tapisse le fond avec de longs bouts de macaroni, que je tourne en colimaçon, l'un à la suite de l'autre, en les serrant de manière à ne laisser aucun espace vide. Quand le fond est garni, j'enroule mes tiges de macaroni, l'une *sur* l'autre, de façon à tapisser tout le tour du moule jusqu'en haut, sans solution de continuité. La chose est beaucoup plus facile qu'elle n'en a l'air ; si le moule est bien beurré, et si le macaroni n'est pas trop chaud, il tient très bien.

On peut, avant de placer chaque bout de macaroni dans le moule, le tremper dans du beurre fondu, puis dans le parmesan (qui peut se raper plus fin que le gruyère). La timbale sera mieux gratinée. Mais l'habillage du moule est un peu plus difficile, il faut plus de soin pour coller les macaroni l'un contre l'autre.

Je coupe le reste du macaroni en morceaux d'environ 2 centimètres que j'ajouterai tout à l'heure à la garniture.

Le moule étant ainsi tapissé, il n'y a plus qu'à le remplir avec la garniture.

#### La sauce

Pendant que le macaroni pochait, j'ai dû préparer la sauce.

Dans une petite casserole je fais fondre doucement 30 grammes de beurre, et je laisse cuire un instant, jusqu'à ce qu'il arrive à la teinte noisette, ce qui se produit quand il cesse de chanter. J'ajoute alors 15 grammes de farine, et je laisse cuire



doucement pendant deux ou trois minutes, en remuant constamment avec la cuiller pour obtenir une bouillie bien lisse. La farine doit blondir, mais ne pas roussir.

Quand elle est à ce point, j'ajoute le jus, le liquide de cuisson de la garniture, et la tomate ; je mêle bien et je chauffe doucement jusqu'à ébullition.

Je retire alors sur le coin du fourneau, j'ajoute le madère et l'assaisonnement, et je laisse chauffer pendant une vingtaine de minutes, de manière que la sauce bouille légèrement sur un coin seulement de la casserole. De cette façon elle se dépouille, c'est-à-dire que les impuretés se réunissent à la surface sous forme d'écume que j'enlève de temps à autre avec une cuiller.

Quand la sauce est dépouillée, je la verse dans une plus grande casserole et j'ajoute toute la garniture (la truffe étant coupée en lames ou en dés), excepté les morceaux de macaroni. Je chauffe doucement jusqu'au moment où va se produire l'ébullition. Je retire alors du feu, j'ajoute les morceaux de macaroni, le fromage et le reste du beurre divisé en petits morceaux. Puis, toujours hors du feu, j'imprime à la casserole un mouvement circulaire, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le tout soit bien lié.

Je verse aussitôt dans le moule, qui doit être au moins presque rempli, car s'il restait trop vide, quand on le renverserait, l'air qui se trouverait emprisonné pourrait faire éclater les bords de la timbale.

#### La cuisson

Je couvre la timbale avec un rond de papier beurré, et je mets au four assez chaud. Je laisse cuire ainsi une demi-heure.

Je retire du four, j'enlève le papier et, en renversant sur un plat chaud, je démoule très facilement.

MAZARIN.



## POT-AU-FEU

**E**n donnant aujourd'hui une formule du pot-au-feu, nous satisfaisons à de nombreuses demandes et nous répondons à ces plaintes répétées qui se résument ainsi : « le bouillon est trouble » ; ou bien : « le bouillon est bon, mais le bœuf est mauvais » ; ou encore : « le bœuf est passable, mais le bouillon est léger, sans saveur ». Et le plus souvent : « le bouillon n'est pas bon et le bœuf est atroce ».

Des explications fort simples que nous donnons, il s'ensuit que le pot-au-feu a besoin d'être soigné tout comme un mets plus compliqué ; c'est justement sa réputation de chose très facile à faire qui est cause qu'on n'y apporte pas l'attention nécessaire. On prend le morceau qu'il plaît au boucher de vous donner ; on verse l'eau dans la marmite au jugé, à vue de nez ; les légumes sont ajoutés sans discernement, et le plus souvent avec trop de parcimonie. Le tout est mis au feu sans précautions, et l'écumage est fait à la diable. C'est généralement le samedi que le pot-au-feu afflige les familles ; ce jour-là, la cuisinière est absorbée par le fourbissage de sa batterie de cuisine, et elle néglige les précautions



élémentaires de la mise en train. C'est cependant de cette mise en train que dépend tout le résultat, et il faut que les débutantes se persuadent bien que rien ne saurait remplacer ces soins du début. Une fois que l'écumage est fait, que les légumes sont ajoutés, si l'on a eu soin de bien organiser son feu, le pot-au-feu va tout seul ; mais il faut s'être donné de la peine pour commencer.

### Proportions

1 kilogr. 500 de bœuf sans os ;  
 500 gr. d'os ;  
 250 gr. carottes épluchées ;  
 250 gr. navets ;  
 250 gr. poireaux ;  
 20 gr. panais ;  
 10 gr. céleri ;  
 30 gr. sel ;  
 3 litres  $\frac{3}{4}$  d'eau filtrée, soit 1 litre  $\frac{1}{4}$  par livre de viande sans os.  
 Temps nécessaire : 5 heures.

### RÉSUMÉ

Mettre dans la marmite la viande, les os, le sel, et toute l'eau, sauf 3 décilitres. Faire doucement bouillir, écumer et rafraîchir 3 fois avec l'eau réservée.

Ajouter les légumes successivement. Couvrir en laissant une ouverture et ne laisser bouillir que sur un côté pendant 4 heures. Bien dégraisser pour servir.

### La viande

Du choix de la viande dépend beaucoup le résultat. Il y a certains morceaux qui donnent un bon bouillon, mais, en revanche, le bouilli est sec, ou dur, ou sans goût. Le meilleur morceau, celui qu'avant tout on doit toujours préférer est la *pointe de culotte* ; par lui-même il est savoureux, et, renfermant une égale proportion des sucs nécessaires, il donne un bon bouillon et un excellent bouilli. Vient ensuite la tranche, qu'il vaut mieux choisir dans la partie un peu grasse, car la pointe même

est préférable pour les apprêts où elle est lardée de part en part, comme le bœuf à la mode par exemple. Mais surtout, si vous recherchez un pot-au-feu dont le bouilli soit agréable à manger, évitez le gîte à la noix, à moins que le morceau ne soit coupé très haut, près de la culotte.

A défaut de ces morceaux, on fait encore de bon bouillon et de bon bouilli avec le plat de côtes, c'est-à-dire le haut des côtes. Seulement, la viande adhère absolument aux os, et le morceau n'offre pas, sur la table, un aspect aussi correct que les tranches bien nettes de la culotte. Mais on peut, avant de le servir, détacher les os qui s'enlèvent facilement des chairs bien cuites. L'avantage de ce morceau, qui est meilleur marché que la culotte, est de procurer à la fois un excellent bouillon et un bouilli d'un goût agréable, pas sec, avec une assez bonne proportion de gras et de maigre.

Ajoutons qu'à Paris, l'usage est de donner toujours les os en raison d'un *quart pour le poids total*, soit 1 livre d'os pour trois livres de viande.

Les os doivent toujours être cassés en petits morceaux ; non seulement parce qu'ils se logent plus facilement au fond de la marmite, mais aussi parce qu'ils fournissent mieux, ainsi, leurs principes au bouillon.

Le morceau de viande doit être ficelé par quelques tours de ficelle pour lui assurer une forme régulière.

### La mise en train

Prenez toujours une marmite de grandeur appropriée à l'importance de votre pot-au-feu. Elle peut être en terre, en fer étamé ou en fonte étamée. La fonte étamée est bonne en ce sens qu'elle emmagasine bien la chaleur. Mettez les os au fond et la viande par dessus ; ajoutez le sel, et



versez sur le tout l'eau froide filtrée indiquée en réservant seulement 3 décilitres.

Calculez qu'il doit vous rester encore de la place pour les légumes, mais que le liquide doit cependant monter assez haut pour qu'il soit facile de l'écumer, et par conséquent, ne prenez pas une marmite trop grande.

Posez la marmite sur un feu modéré, et non couverte, de façon que vous puissiez constater la montée de l'écume. Surveillez à mesure que l'eau s'échauffe; ce n'est qu'au bout d'une demi-heure, à peu près, que l'eau doit commencer à frémir seulement, mais sans franchement bouillir. Il importe, pour la limpidité du bouillon, que cet échauffement soit progressif; sans cela, la viande saisie ne laisse pas échapper tout ce qui forme l'écume et qui, par la suite, trouble le bouillon.

La première montée d'écume est verdâtre, d'une vilaine couleur. Il faut l'enlever à mesure qu'elle se produit, et le plus commode pour cela est la cuiller en métal percée, plus commode parce qu'elle est plus petite que l'écumoire, et qu'on la tourne mieux sur les bords.

Dès que la première montée d'écume foncée s'est produite, et que l'eau commence à s'agiter pour bouillir, versez un décilitre d'eau froide. Cette eau froide ralentit l'ébullition et provoque la montée de nouvelle écume; celle-ci plus claire que la première, jaunâtre et moins sale. Ecumez de nouveau et versez un second décilitre d'eau froide, qui produit encore une montée d'écume, cette fois presque blanche. Ecumez, et quand le liquide veut de nouveau bouillir, versez le troisième décilitre. L'écume qui s'élève en très petite quantité doit être tout à fait blanche et propre. Ecumez et laissez prendre l'ébullition; au bout d'une ou deux minutes, ajoutez alors les légumes tout de suite, si c'est en hiver.

### Les légumes

Carottes et navets, soigneusement épluchés et ratissés sont laissés entiers s'ils sont très jeunes et petits. Sinon, on les pèle et on les coupe en deux ou en quatre sur leur longueur, suivant leurs dimensions. Les poireaux, dont il est mieux de supprimer la plus grande partie verte, sont épluchés et liés en bottillons.

C'est une erreur de vouloir mettre tout de suite, et à la fois, les légumes dans le pot-au-feu. Il faut ne les ajouter que d'après leur degré de tendreté et leur âge. Des légumes nouveaux réclament bien moins de cuisson que de vieux légumes, et, dans la saison où les carottes sont toutes nouvelles, elles n'auront besoin, pour cuire, que d'une heure et demie environ.

En hiver, on ajoute les légumes dès que l'écumage est terminé, et on commence par les plus durs à cuire. Les carottes d'abord avec les navets, le panais et le céleri. Les poireaux étant infiniment plus tendres ne sont ajoutés qu'une heure après. Le bouillon n'en serait pas meilleur et les poireaux n'auraient plus d'aspect pour être servis sur la table, s'ils avaient bouilli trop longtemps.

En somme, n'ajoutez les légumes qu'au moment nécessaire pour qu'ils soient bien cuits, bons à manger, mais sans excès de cuisson. Pour des carottes et des navets d'hiver, il faut de 3 à 4 heures; mais, nous le répétons, ce temps doit être considérablement abrégé dans la saison des légumes nouveaux, et proportionné à leur âge.

Quand la montée de très légère écume, provoquée par l'introduction des légumes est terminée, enlevez-la soigneusement. Essuyez les bords à l'intérieur de la marmite avec un linge, afin qu'il n'y reste aucune trace d'écume. Puis organisez la marmite pour la cuisson.



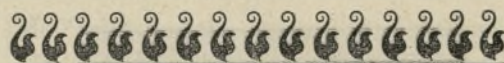
## La cuisson

L'ébullition s'étant bien déclarée, qui indique que le liquide est complètement échauffé, retirez la marmite sur le coin du fourneau de façon que le liquide ne bouille que sur un seul point. Cette condition est indispensable pour obtenir la limpidité du bouillon. Si l'agencement du fourneau rend cette disposition difficile, on peut toujours soulever une partie du fond de la marmite pour qu'elle ne touche pas à la plaque de fonte, en glissant sous la marmite un bout de métal quelconque ; cela incline à peine la marmite, et c'est suffisant pour empêcher l'ébullition générale. Couvrez la marmite et laissez le couvercle entr'ouvert de la largeur d'un bon travers de doigt pour que par là s'échappe la buée. Sans cela le bouillon, ne réduisant pas du tout, est insuffisamment corsé.

Comptez sur 4 heures de cuisson, en bouillonnant régulièrement, à partir du moment où l'écumage est bien terminé. Durant ce temps, l'ébullition doit être aussi égale que possible ; il faut un seul petit bouillon tout tranquille, sans violence. Si le feu venant à tomber — ce qui ne doit jamais arriver quand on a quelque prévoyance — le pot-au-feu cessait de bouillir, ce n'est jamais en plein feu qu'il faut le remettre pour le faire bouillir, car on troublerait le bouillon. Au contraire, on doit, dans ce cas, le réchauffer progressivement, en le surveillant bien pour qu'au premier bouillon on le réinstalle dans les conditions premières.

Au bout des 4 heures de ce petit train, le liquide a dû diminuer de près d'un tiers. Avant de servir, il faut dégraisser complètement le bouillon, le goûter pour l'assaisonnement de sel à y ajouter au besoin, et le passer à travers une étamine de métal.

LA VIEILLE CATHERINE.



## \* M enus \*

COQUILLES DE CERVELLAS AU GRATIN  
FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE  
PURÉE DE HARICOTS  
SOUFFLÉ A LA VANILLE



POT-AU-FEU  
BŒUF BOUILLI SAUCE TOMATE  
POULET ROTI  
PURÉE MARIE-LOUISE  
PUDDING DE CABINET

MOULES A LA POULETTE  
COTELETTE DE PORC AUX OIGNONS A LA MÉNAGÈRE  
ROSBIF FROID ET SALADE  
OMELETTE AUX POMMES



POTAGE BISQUE DE CREVETTES  
TURBOT SAUCE GÉNEVOISE  
POULARDES A L'IVOIRE  
TIMBALE MILANAISE  
COQ DE BRUYÈRE  
PARFAIT AU FOIE GRAS  
ASPERGES EN PETITS POIS  
GLACE PRALINÉE

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
SOLE A L'ITALIENNE  
SALADE DE LENTILLES  
POMMES AU BEURRE



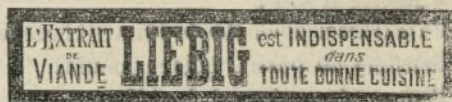
POTAGE PURÉE DE POIS  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
TOURTE PÉRIGOURDINE

FILET ROTI  
CROSNE AU BEURRE  
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

FILETS DE SOLE A LA MORNAY  
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE  
TOURNEDOS SAUCE BÉARNAISE  
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES  
POMMES A LA BRUXELLOISE



POTAGE JEANNETTE  
BAR SAUCE CREVETTES  
CANARD FARCI A L'ARLÉSIENNE  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE  
SALADE YUM-YUM  
PUDDING DIPLOMATE







## Sole à l'Italienne

**T**ous ceux qui ont goûté avec plaisir à la bonne cuisine méridionale, apprécieront certainement cette simple mais très originale recette. Elle est des plus faciles à préparer, et peut être utilisée tout particulièrement pour un déjeuner maigre. Il est de toute nécessité que l'huile soit de véritable bonne huile d'olives. On peut prendre des soles plus grosses que celle indiquée dans nos proportions, mais il faudra, bien entendu, laisser plus longtemps le poisson au four, pour la première partie de sa cuisson. L'oignon ne saurait être supprimé sans que la saveur originale du plat soit tout à fait changée; ce ne serait sans doute pas mauvais, mais ce ne serait plus du tout la sole à l'Italienne. Ajoutons que l'oignon ne se mange pas, et qu'il ne figure même pas sur la table; il est donc employé là avec une certaine discrétion.

### Proportions

Pour 2 ou 3 personnes :  
 Une sole pesant brut, environ 250 gr.;  
 40 gr. d'oignon;  
 5 gr. sel;  
 4 cuillerées huile d'olive;  
 2 jaunes d'œuf;  
 2 cuillerées à bouche de panure blanche;  
 Branche de persil, poivre moulu.  
 Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

### RÉSUMÉ

Mettre la sole nettoyée à mariner 1/2 heure avec oignon, persil, huile, sel, poivre. La cuire aux trois quarts dans le four en l'arrosant.

La paner avec jaunes d'œuf et sa cuisson.

Remettre au four plus chaud pour achever la cuisson et rendre doré et croustillant.

### La sole

Il va sans dire qu'elle doit toujours être de la plus grande fraîcheur, ce qui se reconnaît surtout à la transparence des yeux, encore plus qu'à la teinte des ouïes qu'il est possible de « truquer ».

Commencez par écorcher la sole, c'est-à-dire par enlever sa peau sur ses deux côtés. La peau brune, d'abord. Avec un petit couteau faites une incision au milieu de la queue; retroussez un peu la peau que vous prenez ensuite, avec un linge, entre le pouce et les doigts de la main droite, pendant que le pouce de la main gauche tient la queue du poisson fixée sur la table. Vous en faites autant du côté de la peau blanche; ces peaux doivent venir d'un seul coup, mais avec d'autant moins de facilité que la sole est plus fraîche.

Fendez ensuite la sole sur le côté tout en haut, près de la tête, et videz-la par cette ouverture. Vous n'enlevez, bien entendu, que les intestins, et vous laissez toujours les œufs ou les laitances.

Ensuite, avec des ciseaux, vous rognez les nageoires et tout le bout de la queue.

Lavez la sole, et faites aussi couler de l'eau à l'intérieur pour la nettoyer. Egouttez-la bien sur un linge.

### Pour mariner

Le mieux, afin de simplifier les apprêts, est de faire mariner le poisson dans le plat même où il doit cuire. Un plat ovale en terre grossière à rebord droit est tout ce qui convient, puisqu'il ne doit pas figurer sur la table. Autant que possible ne le prenez pas trop grand, car la marinade s'y perdrait.



Coupez l'oignon, après l'avoir épluché, en très fines rondelles. Mettez-en la moitié au fond du plat ; semez-y la moitié également du persil. Saupoudrez le tout de la moitié des 5 gr. de sel. d'une forte pincée de poivre moulu, et arrosez de deux cuillerées d'huile. Par dessus posez la sole, que vous recouvrez des mêmes ingrédients. Laissez ainsi, une bonne demi-heure, et assurez-vous que, partout, la sole est bien imprégnée d'huile.

#### La cuisson

Il faut avoir une petite grille quelconque sur laquelle vous puissiez poser la sole, au dessus du plat même. On trouve partout pour quelques sous, de petites grilles ovales, proportionnées à la dimension des plats en terre commune. A défaut, une grille carrée, assez grande pour y étendre le poisson, peut faire l'affaire. L'essentiel est que les barreaux en soient très fins, plutôt du fil de laiton en somme, afin que le poisson reçoive bien la chaleur du four par dessous.

Cette grille, on le comprend, doit donc poser sur les bords du plat, ou y être soulevée sur des pieds, de façon à laisser entre elle et le fond du plat, un intervalle suffisant pour que l'air chaud du four y circule.

Frottez la grille avec un peu d'huile, et posez-y la sole, le côté bombé en dessus.

Mettez alors le plat au four *très modéré* ; il faut une bonne chaleur plutôt douce. Comptez de 20 à 25 minutes de cuisson, en arrosant toutes les 5 minutes la sole avec l'huile du plat.

L'oignon ne doit pas du tout colorer, et l'huile ne doit pas chauffer au point de crépiter dans le plat.

On ne retourne pas la sole sur la grille puisque la chaleur circule dessous et qu'elle cuit aussi bien de ce côté.

Quand la sole a blanchi, que les filets commencent à se détacher en haut, le long

de l'arête dorsale, et que l'extrémité près de la queue se casse ou se fendille, la cuisson est bien suffisante.

#### Pour paner

Ayez un plat de faïence ordinaire quelconque, je veux dire sans rebords élevés. Le poisson étant sorti du four, et toujours sur sa grille, posez le plat de faïence sur la sole restée sur sa grille, et renversez le tout sur le plat de faïence. Ceci, afin de ne pas casser le poisson que la cuisson a rendu fragile. On a alors, en l'air, le côté plat de la sole qui reposait tout à l'heure sur la grille.

Dans un bol, délayez les 2 jaunes d'œuf avec 3 cuillerées de l'huile de cuisson. *Ne versez l'huile que peu à peu* parce qu'étant très chaude, elle ferait cailler l'œuf. Ajoutez une forte pincée de sel et de poivre, et battez bien le tout.

Barbouillez ensuite la sole, du côté plat où elle se trouve exposée, avec ce mélange ; étalez-le bien avec le dos de la cuiller, en prenant soin d'en réserver la bonne moitié pour l'autre face que vous arrangerez tout à l'heure. Quand le premier côté est barbouillé, saupoudrez-le tout de suite de la mie de pain émiettée et *séchée*, qu'on appelle panure. Pour cela, vous tenez, au-dessus de la sole, la cuiller remplie de panure avec la main droite, tandis que vous tapotez le poignet de cette même main avec les doigts de la main gauche pour que la panure tombe bien en pluie sur le poisson. Arrosez le tout avec de l'huile de la cuisson.

Assurez-vous que la grille est encore bien huilée et chaude ; sans cela, elle attacherait à la panure du poisson. Posez-la sur le côté pané de la sole, et renversez le tout. La sole se trouve donc rétablie sur la grille dans sa position primitive, avec le côté bombé en dessus, qui n'est pas encore pané. Enduisez ce côté d'œuf, de panure et



d'huile comme le premier. Tout doit être absolument recouvert, bien uniformément, la tête, les côtés, etc.

#### Pour dorer

Cette fois, il faut un four plus chaud, afin que la sole, au bout d'une dizaine de minutes, ait pris une teinte dorée claire et que la panure forme une croûte sèche, croustillante. On peut poser le plat avec la grille sur quelque chose, dans le four, brique ou casserole renversée, qui surélève le tout en le rapprochant du haut du four, là où il chauffe le plus fort.

Pour colorer le dessous de la sole qu'on ne saurait retourner sur la grille sans l'endommager dans son aspect, il faut simplement poser la grille, sans le plat, sur des cendres rouges, pendant 2 ou 3 minutes. Cela achève de sécher la panure qui, sans cela, ne pourrait être dure et colorée, n'ayant pas eu de chaleur assez fortement ou assez longuement.

#### Pour servir

Faites glisser le poisson sur le plat de service bien chauffé, de façon que toujours le côté bombé, bien intact, se présente en dessus. Il sera nécessaire, avec un petit couteau chauffé, de détacher du gril la panure qui s'y colle plus ou moins. On rajuste tant bien que mal les plaques de panure détachées en les fourrant dans le plat sous le poisson.

Garnissez le plat avec du citron coupé non pas en rondelles mais en quartiers.

Cette sole se partage, non pas en filets, mais en la coupants sur le travers, de façon à couper l'arête, à la manière des bonnes gens de la côte qui ne divisent jamais un poisson autrement. Dans la circonstance, cela s'explique d'autant plus que le côté de dessous du poisson est moins avantageux que celui du dessus, et qu'ainsi les convives seraient inégalement partagés.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Soins à donner aux Vins du Rhin

Les vins du Rhin doivent être tenus dans une cave aussi fraîche que possible, les bouteilles couchées, comme pour tous les vins. La température moyenne des caves de Johannisberg et de Rüdesheim est de  $+ 8^{\circ}$ , alors que les caves de Champagne ont  $+ 13^{\circ}$ .

Le froid masque l'acidité et développe le bouquet de tous les vins blancs en général, et cet effet est plus accentué pour les vins du Rhin que pour n'importe quels autres. Aux environs de  $+ 7^{\circ}$ , les vins du Rhin sont bons, mais la température qui leur convient le mieux est d'environ  $+ 4^{\circ}$ . Une température plus basse est nuisible. De même, à  $+ 15^{\circ}$  ou  $+ 16^{\circ}$ , ces vins sont acides et sans bouquet.

Souvent, on voit flotter dans les vins du Rhin des sortes de pellicules, ne ressemblant en rien au sable des vins de Graves et de Sauternes, et qui, au repos, tombent sur la paroi de la bouteille, mais ne s'y fixent point et se dispersent de nouveau dès que la bouteille est remuée. Ce phénomène, qui ne se produit jamais dans les vins travaillés, est fréquent dans les vins naturels; il résulte de la coagulation de certains principes azotés, coagulation qui contribue au développement des qualités du vin.

Lorsqu'une bouteille présente ces pellicules, on doit, une heure ou deux avant de servir le vin, le décanter en le filtrant à travers un linge, puis le reboucher. Non seulement on obtient ainsi un vin absolument clair, mais encore, l'air que ce transvasement a fait absorber au vin détermine une légère oxydation qui a la plus heureuse influence sur le développement de



son bouquet. Ce filtrage est de tradition dans toutes les familles d'Alsace.

Et, si les vins que l'on boit dans toutes les brasseries du Rhin apparaissent toujours clairs, même quand on les débouche sur table, cela tient à l'usage, dans ces établissements, de filtrer tous les cinq ou six mois un certain nombre de bouteilles, dans lesquelles ces pellicules se forment à nouveau si le vin n'est pas bu dans un délai assez court.

DUTUYAU.

## POTAGE BAYONNE

AU

### TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Préparez un potage au tapioca-bouillon plutôt un peu clair. Quelques minutes avant de servir jetez-y du jambon maigre de Bayonne, haché très finement. Comptez sur la valeur d'une bonne cuillerée, bien pleine par personne. Ne laissez pas du tout bouillir, mais seulement chauffer, et ajoutez une petite pincée de poivre.

*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

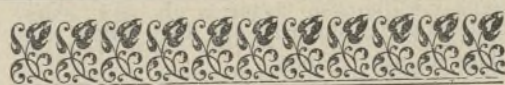
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »

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.



ALIMENT DES ENFANTS



## Meubles et Bibelots

### L'AMEUBLEMENT ANGLAIS

#### II

Les exigences du climat et les conditions de vie, très différentes des nôtres, plus encore peut-être, que l'esprit de la race, expliquent certains détails de l'ameublement anglais qui n'ont aucune raison d'être en France.

Le jour où nous avons renoncé au linge discrètement poli de nos aïeux pour nous orner le cou d'un véritable col de porcelaine, nous n'avons point songé que le repassage anglais a peut-être été inventé uniquement pour mieux protéger les chemises d'Albion contre la poussière de charbon dans laquelle est noyée la ville de Londres. C'est la même poussière qui impose à nos voisins le meuble verni, sans moulures, en même temps que ces draps pour complet veston sur lesquels rien ne fait tache, sauf une fleur.

La nécessité de meubles où la poussière ne s'incruste point est telle, que l'Anglais commet souvent cette infamie de vernir ses meubles sculptés. La chose peut s'admettre pour ces sièges à l'ossature légère où l'ornementation discrète court sur une surface étroite ; mais que dire de ces frises encastrées dans des armoires monumentales de citronnier, où les reflets de parties uniformément brillantes détruisent tout l'effet des reliefs ? Si l'on se rappelle que le vernissage permet d'employer des bois de qualité inférieure et moins finis, on comprend que les industriels anglais ne cultivent point un autre genre de meuble que celui qui s'adapte si bien aux exigences de leur pays.

Autre avantage : ces fauteuils, imaginés pour les bourgeois de Londres, se prêtent admirablement à l'exportation. Ils sont d'une légèreté qui en rend le transport moins coûteux, et les dossiers en baguettes de tambour, en harmonie complète avec la raideur natio-









## CRINOLINES

Il est des modes à la fois si pratiques et séduisantes qu'on ne sait pas se décider à les abandonner au moment où elles cessent d'être olies ; et cela parce qu'on ne s'aperçoit pas qu'elles empruntaient surtout leur charme à un ensemble de lignes que le goût nouveau a depuis abolies, et à un état d'idées qui n'est plus le même.

Je pense, ici, aux corsages différents des jupes, qu'on appelait des blouses, il y a quatre ou cinq ans. Examinez, je vous prie, une gravure de modes de cette époque : vous y verrez des jupes cloches très amples de toutes parts, donnant presque une impression de crinoline ; des corsages froncés, bouffants ; des manches ballonnées énormes ; des berthes, des cols étalés sur les épaules, tous détails tendant vers un effet général d'élargissement. Manches et jupes sont, du reste, doublées de crin, et les garnitures du corsage sont laitonnées. Seule la taille reste fine, serrée et amincie encore par cet excès d'ampleur environnante.

La silhouette présente ici une superficie fort développée, et dans un costume qui étale un tel métrage d'étoffe, il faut une diversité de couleurs et de tissus.

Prenez maintenant une gravure de cette année. Les jupes, d'étroits fourreaux gainant le corps, tombent, longues, molles, sans juponage, sans apprêt. Les corsages sont tout plats, souples vagues, et non plus bouffants ; — car vague et bouffant sont deux choses absolument distinctes et fort différentes. — Les manches collent au bras, de l'épaule à la main. Et de la finesse de la taille, au moins par devant, personne ne doit plus se soucier. Tout ce qu'on recherche, c'est la cambrure derrière, sur les côtés, avec une apparence d'extrême souplesse.

De la sorte, les blouses qui nous paraissaient si pimpantes dans l'envolement de leurs fanfreluches et de leurs manches ballonnées ont pris tout bonnement, avec les façons nou-

velles, l'air de corsages dépareillés. Aussi élégant et réussi que soit un corsage de fantaisie actuel, il donne toujours une idée « d'arrangement » et, d'instinct, l'attention se transporte sur la jupe qu'on soupçonne démodée, et reléguée au rang des vêtements qu'on doit « user ».

Ces constatations vont peut-être vous navrer, madame ? Mais c'est que je voudrais vous mettre en garde contre certaines illusions d'élégance, et, à mon sens, le corsage de fantaisie en est une dans les cas trop généraux où il continue d'être porté. Si vous avez une jupe à finir, et le plus souvent c'est du velours, du satin ou de la moire noire, au lieu d'avoir un corsage d'une seule teinte entièrement différente, cherchez au contraire à y assortir une bonne part d'étoffe. On dispose de beaucoup de combinaisons seyantes et pratiques avec la dentelle Chantilly, la mousseline chiffon et les galons pailletés. Et puis vous avez le boléro qui, lui, ne donne pas du tout l'impression un peu étriquée du corsage proprement dit, bien qu'au fond, il soit établi de même, au point de vue doublure, baleinage et détails intérieurs.

Notez que ce que je viens de dire s'applique au corsage « habillé » et non point au corsage façon chemisette, tout simple dans son utilité constante. Celui-là se fait toujours avec le costume tailleur, bien qu'on lui préfère, le plus souvent, un simple gilet sans manches. Mais le gilet ne peut remplacer la chemisette dans les cas fréquents où l'on veut enlever une jaquette trop chaude pour être gardée dans l'appartement, entre deux sorties par exemple. D... a fait ainsi. cet hiver, des chemisettes dans ce joli tissu de soie gaufré extérieurement et comme ouatiné à l'envers, qu'on appelle zenana ; l'étoffe était simplement ornée de séries de piqûres et de reliefs de tout petits plis lingerie ; c'était douillet et charmant dans les teintes très pâles. J'ai noté aussi un joli modèle d'une autre maison, en taffetas noir, très facile à porter avec une robe de drap noir, ou pour une jeune fille avec un lainage à petits damiers. Le taffetas à semis de très petits pois mats, entièrement plissé à petits plis ronds. La



fermeture sur le côté est faite par l'étoffe découpée en pattes crénelées, bordées d'une très mince ganse d'or; chaque patte ferme sous un petit grelot en passementerie d'or. Un rien, cette note dorée, et juste ce qu'il faut pourtant, pour donner une gentille allure à ce simple taffetas.

Dans le genre simple, pour une femme très élégante, notez cette chemisette en satin Liberty blanc: le satin est entièrement plissé de minuscules plis de lingerie, cousus, et si petits qu'ils ne peuvent appliquer sur l'étoffe et font relief, à la façon d'un gansé. Nulle part, pas même sur les côtés, sous les bras, ne s'aperçoit de satin uni. Seules, les manches ne sont pas recouvertes de plis sur toute leur superficie; ce n'est que sur l'épaule qu'une série des mêmes plis, disposés en travers, figure une large épaulette. Devant, d'étroites pattes de velours foncé sont posées en guise de fermeture, et attachées à chaque extrémité par de petits boutons plats en acier. Ces pattes n'ont qu'un centimètre de largeur au plus, et dix centimètres environ de longueur; elles sont souples, de façon à retomber très légèrement, et disposées par groupes de deux. Un premier groupe ferme le col, très haut, qui est fait de petits plis en travers; puis un second groupe à 5 ou 6 centimètres de la ligne d'encolure, un troisième et un quatrième à les mêmes intervalles, le dernier descendant ainsi un peu audessous de la poitrine, de façon que le bas de la chemisette, jusqu'à la ceinture, n'est point garni de pattes, et ne tient attaché que par la réelle fermeture des agrafes de la doublure. Ces petites pattes sont une des garnitures les plus employées, cet hiver, pour les devants de corsages. Lorsque les devants du corsage s'écartent sur un gilet ou un intérieur quelconque, on les orne souvent de petites boucles d'acier ou de strass; souvent encore, la patte tout unie est remplacée par un mignon petit nœud plat en ruban de velours noir; c'est un joli détail qui donne un air de recherche à une façon fort simple pour le reste.

Bébé a besoin d'un manteau: pas une bonne douillette pour aller promener avec nounou et faire des pâtés dans le sable, mais un très

beau manteau pour les jours où sa maman l'emmène faire des visites en voiture. Maman pense à de la sicilienne bleue, rose ou blanche... Il y a quelque chose de charmant, auquel on ne songe pas beaucoup: c'est la moire blanche, imprimée sur chaîne. Il en faut si peu, que ce n'est pas exorbitant comme prix. La forme la plus commode est toujours celle de la douillette, toute droite, avec seulement une couture sous les bras, très biaisée pour donner beaucoup d'ampleur vers le bas, ainsi qu'il convient à l'âge où les bébés sont encore plus portés sur les bras que laissés par terre. Petite pélerine courte bordée d'un marabout de soie assorti à la moire; en hiver on le remplace par un peu de fourrure castor ou autre. Et avec cela un superbe nœud de cravate en mousseline et valenciennes qui protège le devant du manteau, à l'endroit où le bavoir est encore si nécessaire. Capote en mousseline de soie blanche, toute coulissée, pomponnée de choux de mousseline, avec un amour de petit bouquet en myosotis ou en roses pompons niché près des cheveux.

A. DE BOURGEOISIE.

**BEAUTE** SECRET D'IDE EFFACÉE | REPousse RAPIDE, CHEVEUX, CILS !!  
GÉORGIEN RPX 3F, 700 3/50, BEAUTY-MODES, 28, R.D'ASTORG

\*\*\*\*\*

## L'ABUS DES TONIQUES

L'énorme dépense vitale de nos contemporains a donné naissance à une foule de maux qui sous les noms d'anémie cérébrale, névroses, neurasthénies, épuisement, a imposé l'usage de plus en plus répandu des préparations toniques. Beaucoup de personnes, croyant récupérer les forces perdues, ont exagéré ce régime jusqu'à l'abus, et, comme en toutes choses, le remède a été bientôt pire que le mal. De là sont nées ces constipations incoercibles qui aggravent la faiblesse des organismes et peuvent avoir un dénouement funeste. Parmi les nombreuses spécialités similaires, le Vin Mariani est le seul exempt de ces inconvénients; non seulement ce tonique exquis et puissant n'échauffe pas, mais il réveille la paresse digestive et régularise les fonctions.



## 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.*

*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 démoulient très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commandons 2 jours d'avance

Pour 8 à 10 personnes . . . 16 fr.  
— 12 à 14 — . . . 20 »  
— 16 à 18 — . . . 28 »

## COURRIER

**Gonis.** — Pour glacer les cerises à l'eau-de-vie il suffit de les tremper dans du fondant.

**C<sup>tesse</sup> R. de N.** — Veuillez revoir l'avis qui suit le sommaire. — Nous revenons fréquemment sur la préparation du jus qui a été indiquée plusieurs fois depuis que vous êtes abonnée.

**Rouen.** — Une bavaroise où l'on met de la gélatine ne peut ressembler à une glace qui n'en contient pas. — Pour une glace pralinée on ajoute à la crème du nougat pilé (pas de Montélimar).

**G. M.** — Beignets soufflés : 250 gr. farine, 125 beurre, 5 sel, 1/4 litre eau ; 7, 8 ou 9 œufs. Recette parue en 1895. — Ces fours se servent dans la caisse où ils ont cuit. — Chez la plupart des papetiers. — Meringues : 1 blanc pour 50 grammes de sucre. Sur planche mouillée.

**Martinsec.** — Piquer les côtelettes de veau, les braiser, arroser avec le jus et laisser refroidir.

### TUBES DE BOUILLON MAGGI

Comme le consommé, qui est un bouillon dégraissé, le bouillon gras Maggi se vend en doubles tubes réunis dans une même capsule paraffinée ; chaque tube permet d'obtenir instantanément un bouillon gras tout assaisonné, en délayant simplement ce tube dans un quart de litre d'eau bouillante. En vente chez tous les bons épiciers comme tous les produits Maggi. — 15 cent. le double tube.

### LES CAFÉS CARVALHO

Transformant le mot de Buffon, l'abbé Castel a dit que le café était la plus belle conquête de l'homme. Pour s'expliquer un tel enthousiasme, il faut goûter les Cafés Carvalho, si parfumés, si exquis, si purs.

On les trouve en boîtes cachetées chez tous les bons épiciers et 15, rue de Châteaudun ; 85, rue Turbigo ; 54, rue du Bac ; 26, rue Cadet ; 36, boulevard Saint-Germain, etc.

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



## FÉVRIER GASTRONOMIQUE

## POISSON

Nous n'avons en ce moment que du saumon français, et, par suites des crues, les cours sont fort élevés. Les petits saumons, d'au moins 3 kilos, valent 14 à 15 francs le kilo; saumon coupé: 13 à 14 francs. On voit exposé dans de nombreuses mai-sous du saumon à 4 fr. 25 la livre, fort appétissant, qui est du saumon frigorifié d'importation américaine.

La truite saumonée varie de 10 à 15 francs la livre. Ces cours ne baisseront qu'avec l'arrivée du beau temps.

Petite truite de rivière: 8 à 9 francs le kilo.

Turbot et barbue: 4 f. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

Le bar se tient toujours aux environs de 5 francs le kilo.

Mulet: 4 à 4 fr. 50.

La sole varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Dorades: 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 colin pour deux personnes ».

Le hareng est fini.

Merlan: de 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau n'arrive pas tous les jours; il est très beau: 70 à 90 centimes.

Les arrivages de crustacés sont toujours fort irréguliers. La langouste atteint jusqu'à 5 à 6 francs le kilo; le homard, plus sensible au froid est plus cher: 5 francs à 6 fr. 50 le kilo; il ne faut pas songer à l'expédition vivante.

Coquilles Saint-Jacques: 15 à 20 centimes.

## CAUSERIE DU FOYER

## Le progrès en médecine

Progresser n'est pas le synonyme de changer, comme on a le tort de le croire, même dans le monde médical.

La médecine est bien femme, souvent elle varie. La mode est aujourd'hui revenue à ce qu'on appelait encore, il y a dix ans à peine, *les vieilles absurdités médicales*. On emprunte aux animaux les principaux de leurs organes pour amener chez l'homme le rajeunissement du même organe malade; le sérum d'âne de cheval, etc., est employé un peu pour tout. Nous donnons à méditer aux séro-thérapeutes actuels la formule suivante copiée, moins l'orthographe, dans un livre vieux de plus de trois cents ans: « Prenez du linge blanc, trempé dans du sang d'ânon et séché ensuite, telle quantité que vous voudrez; coupez un petit morceau de ce linge de la longueur d'un doigt, de la largeur de trois, mettez

le infuser avec demi-poignée de mouton rouge, dans quatre ou cinq onces d'eau bouillante, coulez ensuite par un linge et donnez trois fois le jour pendant quelque temps cette potion, qui est souveraine contre la folie et la manie. »

Le renouveau thérapeutique que nous subissons durera certes moins que les formules qu'on imite.

Il faut s'en tenir, en médecine, aux grandes lignes qui demeurent invariables: fournir aux tissus des éléments de reconstitution, aider à l'accomplissement des fonctions organiques par des substances à l'action éprouvée. C'est en obéissant à ces principes que le *Vin Désiles* est devenu un remède universel, indispensable à tous, quels que soient la profession, l'âge, le sexe, la maladie de celui qui souffre.

Nos lecteurs savent que le véritable *Vin Désiles* se reconnaît à ce qu'il porte sur l'étiquette, au-dessous du titre *Vin Désiles*, la mention: formule du docteur A. C..., ex-médecin de la marine.

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



## NOUVEAU COUTEAU-MACHEUR



A LAMES MOBILES (Breveté S.G.D.G.)

TRINGLES DE CUISINE — PINCE A CHAMPAGNE  
QUILLÈRE DÉGRAISSEUSE — VERSEUR — DÉCANTEUR

Vente en gros: **G. BAY**, 16, cour des Petites-Ecuries, Paris — Téléphone: 180-21

Le Gérant: **A. DESBOIS**

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 557, RUE SAINT-HONORÉ.

**AU COTILLON UNIVERSEL**  
Téléph. 203.26. **E. CARRÉ** 120, Rue Amelot.  
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON

Dans toutes les bonnes  
maisons