



## COUPES-JACQUES

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

On donne le nom de coupes-jacques à une macédoine de fruits, agrémentée d'une glace aux fruits, servie dans des coupes à champagne. C'est un excellent entremets, mis à la mode, depuis quelques années, par les grands restaurants parisiens. Rien n'est plus simple à préparer ; il suffit d'avoir à sa disposition de la glace et des fruits variés.

### Proportions

Pour 8 coupes :

125 grammes de fraises ;

125 — de groseilles ;

125 — raisin blanc ;

250 — d'ananas frais ou conservé ;

1 abricot ;

1 pêche ;

1 banane ;

1 orange ;

1 verre à madère de kirsch ou de vin de champagne.

### POUR LA GLACE

125 grammes de sucre ;

2 décilitres de vin blanc ;

1 décilitre environ de jus d'ananas ;

Le jus d'un citron.

### Les fruits.

On peut modifier, suivant sa commodité personnelle, la liste de fruits que je

viens d'énumérer. L'essentiel est d'avoir des fruits de choix, bien frais, et aussi variés que possible.

On peut se contenter de fruits de pays ; mais, si l'on dispose d'ananas, de banane ou d'orange, il est bon d'en mettre, car le parfum de ces fruits fait un très bon effet. On peut employer des petites fraises ou des grosses, ou les unes et les autres à la fois ; je ne conseille guère les framboises parce qu'elles tombent trop facilement en bouillie.

Les petits fruits : groseilles, raisins, petites fraises se mettent entiers. De même les cerises.

Les autres fruits : abricots, pêches, bananes, prunes, se coupent en dés d'environ 1/2 centimètre. Les fraises, si elles sont très grosses, se coupent en deux ou en quatre quartiers.

L'ananas se coupe en petits dés. Il faut avoir grand soin de n'employer que la partie tendre, et de supprimer le cœur et les petits morceaux d'écorce qui pourraient rester à sa surface.

Je passe les parures de l'ananas au tamis de crin et je mets de côté le jus recueilli.

L'orange se pèle « à vif ». Pour cela, appuyant l'orange sur la table avec la main gauche, j'incise la peau au sommet de l'orange et je fais descendre le couteau jusqu'en bas, enlevant une bande d'écorce d'environ 1 centimètre de large et mettant la chair de l'orange à nu. J'enlève une seconde bande, et ainsi de suite, jusqu'à ce que j'aie fait le tour de l'orange.

Prenant maintenant l'orange dans la



main gauche, j'introduis la lame du couteau entre un quartier et la cloison qui le sépare du quartier voisin. et je tranche jusqu'au centre de l'orange en suivant l'inclinaison du quartier. J'opère de même de l'autre côté du quartier, ce qui me permet de détacher un quartier assez petit, mais parfaitement net et débarrassé de toute peau. Je détache successivement tous les quartiers que je mets de côté.

Je presse le squelette des oranges et j'ajoute ce jus et celui qui a coulé pendant le découpage au jus de l'ananas.

Je mets tous ces fruits dans un saladier avec le kirsch ou le vin de champagne, et je les laisse mariner une heure ou deux. Il ne faut pas les mettre sur glace maintenant, car, au contact prolongé du froid, ils durciraient. Il suffit de les tenir au frais, et de mettre le saladier sur glace un quart d'heure seulement avant de dresser les coupes.

#### **Le sirop.**

Si l'on est pressé, on peut préparer le sirop à chaud : on met l'eau et le sucre dans une casserole quelconque, on fait fondre doucement sur le feu et l'on retire au premier bouillon. En raison du peu de cuisson que subit le sucre, il n'est point nécessaire d'employer une casserole de cuivre non étamé. Quand le sirop est refroidi, on y ajoute les jus de fruits.

Mais il vaut mieux faire le sirop à froid, la glace est plus fine.

Je fais donc fondre le sucre dans la quantité de vin blanc indiquée, soit 2 décilitres. Sucre cristallisé de préférence, le sucre en morceaux contenant souvent du bleu d'outre-mer qui prend mauvais goût en présence des acides.

J'ajoute le jus de l'ananas, de l'orange et du citron ; je mêle bien, et je pèse avec le pèse-sirop. Le pèse-sirop doit marquer au maximum 16 à 17 degrés dans le sirop

froid, et seulement 14 à 15 degrés dans le sirop presque bouillant. Si le sirop pèse davantage, je l'amène au point voulu en ajoutant de l'eau ou du vin blanc. Pour les glaces ordinaires on emploie du sirop marquant environ 21 degrés, mais il faut ici, pour accompagner les fruits, une glace moins sucrée.

#### **Pour glacer.**

Je verse ce sirop dans la sorbetière qui doit être d'abord bien entourée de glace. Il faut pour nos proportions, 2 kilos de glace, cassée en petits morceaux et salée avec 200 grammes de gros sel. Le sirop est pris dans une quinzaine de minutes.

J'insiste sur la proportion de sel. J'ai vu certaines personnes trouver tout simple d'employer 30 ou 40 grammes de sel là où j'en indique 300 ou 400, et s'étonner de n'obtenir aucun résultat, tout en restant convaincues qu'elles ont suivi « exactement » la recette. Le rôle du sel est très important, et la chose est aisée à comprendre.

Pour glacer un sirop ou une crème, il faut une température de 15 à 25 degrés au-dessous de zéro. On ne peut donc obtenir ce résultat avec de la glace seule, puisque la température de cette glace reste invariablement à zéro. Par la combinaison de glace et de sel on forme un mélange réfrigérant beaucoup plus froid que la glace pure ; mais il faut, pour cela, une quantité de sel assez forte, et les proportions que nous donnons à cet effet doivent être aussi scrupuleusement respectées que toutes les autres.

#### **Pour dresser**

Les fruits et la glace se dressent dans des coupes à champagne ou dans des coupes spéciales un peu plus étroites.

Après les avoir rafraîchies en y faisant séjourner un instant un petit morceau de



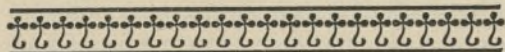
glace, je remplis chaque coupe de fruits et je couvre les fruits de glace que j'élève un peu en pyramide.

#### Observations

A défaut d'ananas, on augmente proportionnellement les autres fruits.

Ce qui convient le mieux, comme glace, en ce cas, est une glace au citron. On fait le sirop avec 2 décilitres d'eau ou de vin blanc, le jus de trois citrons, 125 grammes de sucre, et l'on amène au degré indiqué plus haut.

MAZARIN.



### ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent continuer à nous demander des canetons rouennais farcis.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la proche, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

#### Prix

**Moyen**, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

**Gros**, — 10 — 9 —

*Emballage* : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

*Port en sus* : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.



### EMINCÉ DE GIGOT

A LA MINUTE

UTILISATION DES RESTES



E n'est rien, cette recette, diront les cuisinières expérimentées dans l'art d'accommoder les restes. Aussi est-ce aux débutantes qu'elle s'adresse, dans tous ses détails. A la place des ratatouilles auxquelles la bonne volonté de ces pauvres novices peut seulement prétendre, elle permettra de présenter un plat de goût et d'aspect soignés. Jamais une fille ignorante des finesses de la cuisine n'aura l'idée de faire cuire d'abord le vinaigre qu'on met dans une sauce! Tout ceci est donc expliqué, et l'exécution de cette recette étant toute simple et très courte par elle-même, nous avons bien insisté sur ses détails divers.

#### Proportions

Pour 3 ou 4 personnes :

350 gr. gigot paré;

20 — de beurre;

10 — de farine;

2 décilitres bouillon;

3 cuillerées vinaigre;

1 branche persil;

1/2 feuille laurier;

1 brin de thym;

Pincée de poivre.

Temps nécessaire : 20 minutes.



## RÉSUMÉ

Réduire le vinaigre avec les aromates. Ajouter le bouillon. Lier avec le beurre manié. Passer au-dessus des tranches de gigot dans un plat. Chauffer sans bouillir.

**Le gigot**

Coupez le gigot en tranches très minces, et d'une épaisseur bien égale sur toute sa superficie. On a toujours tendance à couper les tranches de gigot en biseau. C'est ce qu'il faut tâcher d'éviter, surtout avec le gigot braisé qui, étant désossé, offre plus de facilité.

Ayez un bon couteau moyen, bien affûté, et émincez la viande sur *moins* d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Ensuite « parez » les tranches. C'est-à-dire qu'avec le couteau, vous supprimez les peaux, les nerfs, la graisse, etc. Il faut faire cela avec le couteau, et non pas en tiraillant les peaux n'importe comment, de façon à avoir des tranches bien nettes, qui ne présentent pas d'effilochures sur les bords.

Prenez une casserole dite sauteuse, à bords bas et très large de fond, dans laquelle vous rangez les tranches bien également par couches. Si vous voulez simplifier le service et la vaisselle, il est tout aussi bien de prendre plutôt un plat qui aille au feu et qu'on puisse également présenter sur la table, en métal quelconque ou en porcelaine à feu. Il ne le faut pas creux car la sauce n'est pas très abondante. Un plat à gratin suffit donc.

Gardez plat ou casserole de côté en attendant que la sauce soit prête.

**La sauce**

Prenez une toute petite casserole, de la contenance d'environ 1/4 de litre, c'est bien suffisant.

Mettez-y le vinaigre avec les aromates, c'est-à-dire le persil, thym, laurier, poivre.

Posez sur le feu, faites bouillir, et comme l'évaporation se produit très vite avec une si faible quantité, surveillez, car rien ne doit brûler. Il faut simplement que le vinaigre soit réduit au point de ne plus fournir que quelques gouttes, la moitié d'une cuillerée à café environ. L'arome sera tout aussi pénétrant, mais la sauce aura bien plus de finesse que si vous aviez moins laissé réduire. Plus le vinaigre réduit ainsi, en cuisant tout seul, plus il perd d'âcreté, et plus, naturellement les sauces acquièrent de délicatesse.

Dès que le vinaigre est réduit, ajoutez le bouillon. Laissez bouillir complètement une minute.

C'est suffisant pour que le mélange avec le vinaigre et les aromates soit bien opéré ; si vous laissiez bouillir davantage le liquide réduirait sans utilité.

Retirez du feu et ajoutez le beurre manié.

**Le beurre manié**

C'est tout simplement le beurre qu'on pétrit avec la farine, au moyen d'une fourchette, dans une soucoupe ou une tasse quelconque. Il faut que farine et beurre soient bien mélangés en pâte. Ne faites pas chauffer trop le beurre, quand il est dur et difficile à manier, au point de le faire fondre, parce que le mélange, une fois versé dans le liquide chaud, formerait des grumeaux. Si le beurre, en hiver est très dur, on tiédit légèrement la soucoupe, et cela suffit à le ramollir pour qu'on puisse le mélanger avec la farine.

Mettez le beurre manié dans la sauce, posez la casserole sur un feu doux, et ne cessez de tourner doucement jusqu'à ce que le liquide ait seulement *commencé à bouillir*. Juste une ou deux cloques annonçant l'ébullition. Cela suffit pour donner au liquide le degré de liaison voulue.



Si l'on laisse bouillir davantage, la sauce prend un goût de colle.

#### Pour réchauffer

Tandis que la sauce est toute chaude, presque bouillante, passez-la immédiatement sur les tranches de gigot, en l'y faisant couler à travers la passoire fine dite chinois; elle doit les recouvrir bien également partout.

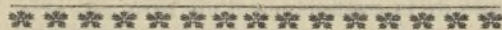
Couvrez le plat ou la casserole que vous posez sur un feu *extrêmement doux*; vous l'y laissez un quart d'heure, environ, de façon que le tout chauffe *sans bouillir*. Si le gigot a été braisé, l'inconvénient est moindre, mais s'il a rôti, l'ébullition du liquide ferait durcir la viande.

Il n'est pas nécessaire de mettre du feu sur le couvercle, qui réduirait et dessècherait la sauce.

Servez le plat, si c'est un plat à gratin, sur le plat du service recouvert d'une serviette.

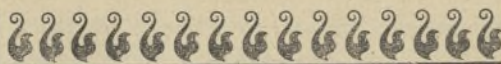
Si vous avez fait chauffer dans une casserole, il faut simplement dresser l'émincé sur un plat bien chauffé.

LA VIEILLE CATHERINE.



## LE VIN MARIANI

En haine de l'alcool, que la Science poursuit sous toutes ses formes, le vin est proscrit de nos tables. C'est le grave docteur Sangrado, immortalisé par Gil Blas, qui a dicté cet arrêt à certains de nos modernes Esculapes. Mais, après avoir fidèlement obéi, les buveurs d'eau claire se sentent un tantinet déprimés; leur estomac a de capricieuses paresse, leurs muscles manquent de ressort et leur cerveau d'envolées. Alors, au dessert, intervient sous la forme exquise du Vin Mariani le rouge sang des pampres gaulois; et ces deux verres à bordeaux par jour du généreux cordial suffisent pour stimuler la vigueur, retremper la sève, et chasser les maux menaçants auxquels notre faiblesse allait nous livrer.



## \* Menu \*

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES  
ÉMINCÉ DE GIGOT A LA MINUTE  
POULE AU POT FARCIE FROIDE  
SALADE  
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE AUX HERBES  
CANARD AUX CONCOMBRES  
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE  
HARICOTS BLANCS NOUVEAUX  
CRÈME A LA FRAMBOISE

SALADE DE POISSON A LA RUSSE  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
AUBERGINES FARCIES  
COMPOTE DE CERISES



POTAGE SAINT-GERMAIN  
BARBUE A LA HAVRAISE  
POULARDE A L'INDIENNE  
CHAUFROID DE CANETON  
SALADE RUSSE  
COUPES JACQUES

ŒUFS POCHÉS SUR PURÉE DE LENTILLES  
LANGOUSTE A LA MAYONNAISE  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS



POTAGE CRÉCY  
BROCHET FROID SAUCE VERTE  
MACARONI A LA NAPOLITAINE  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
COMPOTE DE FRUITS FRAIS

ŒUFS POCHÉS A LA GELÉE  
FILETS DE SOLE ORLY  
ROGNONS EN BROCHETTES  
ARTICHAUTS FROIDS A LA VINAIGRETTE  
GROSEILLES CARDINAL



PETITE MARMITE  
PETITS ZÉPHIRS DE POULARDE  
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
CANETON A LA ROUENNAISE  
PUDDING DE FRAMBOISES







## Canard aux Concombres

**Q**UE cette association n'épouvante point les personnes qui ne comprennent le concombre qu'en hors d'œuvre vinaigré, et le canard avec des navets ou des petits pois. Notre recette, d'origine plutôt alsacienne, a été appréciée par des convives de goûts très différents, et qui, tous, l'ont déclarée réussie. Le canard aux concombres, comme saveur d'ensemble, rappelle un peu le canard aux navets, avec quelque chose de plus fin, de plus délicat. C'est un bon plat d'entrée pour un dîner sans cérémonie, et qui n'est ni coûteux, ni difficile.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :  
 Un canard pesant environ 1 kilog. 250 tout prêt ;  
 500 gr. concombres épluchés ;  
 80 — oignons ;  
 80 — carotte ;  
 75 — lard de poitrine ;  
 50 — de beurre ;  
 10 — de farine ;  
 3 décilitres de jus ou de bon bouillon ;  
 3 cuillerées de crème double ;  
 1 jaune d'œuf ;  
 Un bouquet garni.  
 Temps nécessaire : 2 heures.

### RÉSUMÉ

Etuver doucement le concombre avec beurre.  
 Faire revenir le canard avec lard, oignon, carotte, bouquet. Mouiller avec bouillon ; cuire doucement. Après cuisson, verser le jus dégraissé dans les concombres. Lier avec jaune d'œuf, crème, beurre manié. Servir autour du canard.

### Les concombres

Choisissez un bon concombre blanc ; c'est, pour cuire, préférable au concombre vert. Pelez-le, en enlevant la peau sur une épaisseur suffisante. Coupez-le en tronçons de l'épaisseur du doigt, et, avant de vous en servir, goûtez les extrémités du concombre qui, parfois, présentent une amertume très prononcée, et par conséquent, ne doivent pas être employées. Videz, avec le couteau, l'intérieur plus ou moins rempli de graines. Coupez ensuite chaque tronçon en petits morceaux à peu près carrés d'environ 2 centimètres de côté, mais pas plus. Cela ne fait rien qu'ils soient de forme un peu inégale, car à la cuisson ils fondent, tassent, et sont, au surplus, masqués par la sauce.

Prenez, pour ces quantités, une casserole de la contenance d'un litre au plus, en cuivre étamé. Dans tout autre récipient, les concombres risqueraient d'attacher, car ils doivent cuire sans liquide.

Mettez les concombres dans la casserole avec 30 gr. de beurre, une petite pincée de sel. Couvrez la casserole et posez-la sur un feu doux. De temps en temps, découvrez et sautez la casserole pour ramener à la surface les concombres du fond. Le reste du temps, sans la découvrir, secouez-la pour être sûr que rien n'attache. Les concombres doivent peu à peu devenir comme transparents, et ils doivent être très tendres. Il faut en goûtant un morceau, qu'il fonde absolument dans la bouche. Comptez pour cela sur 1 heure 1/2, au moins, de cuisson lente.



Ils doivent, peu à peu, rendre une humidité qui suffit largement avec le beurre à leur cuisson. Ce peu de liquide, à la fin de la cuisson, semble grumeleux et caillé; mais quand on lie la sauce, cela disparaît.

Pendant que les concombres étuvant ainsi tout doucement, vous vous occupez du canard.

#### Le canard

C'est un bon canard ordinaire qu'il faut prendre, bien en chair.

Après l'avoir vidé, plumé, flambé, troussiez-le comme pour les entrées. C'est-à-dire que vous coupez le cou, en gardant de la peau suffisamment pour la rattacher sur le corps. Coupez les ailerons et les pattes jusqu'à la deuxième jointure. Avec l'aiguille à brider et de la ficelle, fixez les ailes, puis les cuisses au corps.

Epluchez l'oignon, la carotte, et coupez-les en morceaux d'à peu près un centimètre carré, mais sans vous attacher à la régularité, car ils ne sont pas servis. Détaillés de cette façon, ils brûlent moins vite. Le lard doit être coupé en tranches et débarrassé de sa couenne. S'il est salé il faut le passer, une fois coupé, à l'eau bouillante une minute pour lui enlever de son sel. C'est du lard de poitrine plutôt maigre que vous aurez pris.

Prenez une bonne casserole en cuivre étamé, ou, à défaut, une cocotte en fonte étamée qui garde bien la chaleur; graissez-en le fond avec une demi-cuillerée de graisse de rôti de bœuf ou de veau, pas de mouton; ou bien encore de la graisse de porc. Sinon, prenez un peu de beurre, gros comme un marron, et étalez-le sur le fond de la casserole. Il faut peu de graisse ici, car d'abord le canard en fournira ainsi que le lard, puis ensuite la casserole étant fermée pendant que le canard « re-

vient » c'est-à-dire colore doucement, l'évaporation est plus lente, et le contenu risque moins de brûler.

Dans la casserole graissée, mettez les tranches de lard; posez par dessus le canard, posé l'estomac en l'air. De chaque côté du canard, semez les légumes coupés, le bouquet garni, et les abattis qui corseront toujours le jus de cuisson.

Fermez la casserole, et posez-la sur un feu très modéré.

Peu à peu, la casserole s'échauffant, le lard se met à fondre, et en même temps, le canard gonfle dans la buée qui se forme et vient s'amasser sous le couvercle. Secouez un peu la casserole pour déplacer les légumes. Puis au bout de 7 ou 8 minutes, tournez le canard sur l'estomac, et refermez la casserole, en ayant soin, toujours, de remuer les légumes. De nouveau au bout de 7 ou 8 minutes, découvrez, et retournez le canard sur le côté, de façon qu'une cuisse touche le fond de la casserole. Recouvrez, et au bout du même temps, retournez-le sur l'autre cuisse.

C'est donc environ *une demi heure* qu'il faut compter pour que le canard ait pris une teinte dorée claire, unie, sans coup de feu qui le marqueraient par places. Ce temps ne doit pas être abrégé en procédant sur un feu plus vif, car il faut que le canard « sue » doucement tout en colorant, et les légumes de même. Au bout de ce temps d'étuvage, versez dans la casserole le jus ou le bouillon dégraissé indiqué, après avoir replacé le canard sur le dos, l'estomac en l'air. Faites bouillir promptement, et aussitôt que l'ébullition a pris, couvrez de nouveau la casserole, et remettez-la sur le même feu très modéré, où le liquide doit bouilloter à tout petit mijotement, pendant près d'une heure.

De temps en temps, découvrez pour arroser avec le liquide du cuisson dont la



surface présente surtout de la graisse. Mais cette graisse fait très bien pour l'arrosage,

#### Pour finir les concombres

Le canard étant cuit à point, égouttez tout le jus de cuisson dans un bol. Laissez le canard dans la casserole sur le coin du fourneau où il se tiendra au chaud jusqu'au moment de le découper ou de le servir.

Dégraissiez le jus *complètement*, avec grand soin. Vous devez en retrouver après le dégraissage, 2 décilitres. Si c'était plus, il faudrait faire réduire pour ramener à cette proportion, et si c'était moins, ajouter un peu de jus ou de bouillon pour parfaire ce qui manque.

Versez le jus dans les concombres, agitez doucement la casserole pour tout mélanger sans écraser les concombres. et laissez mijoter 3 ou 4 minutes, *très doucement*, à couvert. Vous pouvez tenir ensuite au chaud, sur un coin du fourneau jusqu'au moment de lier le jus, avant de servir, ou bien faire la liaison tout de suite, mais alors vous mettez les concombres au bain-marie en attendant de servir, car une fois liés, ils tournent facilement en huile, s'ils chauffent trop fort.

#### Pour servir

Cassez le jaune d'œuf dans une tasse, délayez-le avec la crème qui doit être de bonne crème fraîche et épaisse.

Sur une assiette, pétrissez, avec la fourchette, la farine et le reste du beurre, soit 20 grammes, en une pâte bien mélangée.

Versez deux ou trois cuillerées du jus chaud des concombres dans la tasse à l'œuf, pour attédir le tout et empêcher l'œuf de cailler.

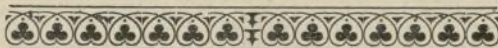
Versez ensuite dans les concombres, tenus pendant ce temps sur un feu très doux. Agitez la casserole doucement, dans un mouvement giratoire, pour y faire cir-

culer les concombres dans le liquide. Ajoutez presque en même temps le beurre manié, et toujours remuez votre casserole, en ne laissant chauffer que très doucement, juste le temps de voir le mélange épaissir et lier. A ce moment vous pouvez servir, ou tenir au bain-marie, couvert.

#### Pour lier

Posez le canard découpé sur les concombres. Si on l'envoie entier, on peut, de préférence, verser les concombres sur le canard.

LA VIEILLE CATHERINE.



## POTAGE FANTAISIE

AU

### TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites sauter une minute des champignons émincés avec une cuillerée d'eau, du jus de citron, un peu de beurre, pincée de sel. Au moment de servir, jetez-les dans le potage au tapioca bouillon préparé comme d'habitude; ajoutez l'eau de cuisson qu'ils ont rendue; deux cuillerées de sauce tomate; une cuillerée de cerfeuil haché; pincée de poivre, de muscade; un bon morceau de beurre hors du feu.

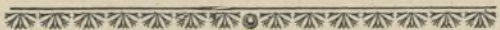
*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central: 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du POT-AU-FEU). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.*

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.



*Aux demandes de changement d'adresse, prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres poste.*







## L'Orfèvrerie à l'Exposition

Certes, chacune de nos visites à l'Exposition nous révèle quelque beauté non encore vue ; et, souvent, c'est une joie que ces découvertes inattendues dans des régions que l'on croyait déjà consciencieusement explorées. Parfois, c'est aussi un regret lorsque cette trouvaille vient trop tard, lorsque le système vraiment un peu déconcertant des classifications nous fait découvrir dans une section un objet que la simple logique cataloguait dans une autre. Tels par exemple les bijoux en émaux translucides du comte du Suau de la Croix et de Mlle de Montigny, dont la place était marquée proche des vitrines de Lalique ou de Falize. Or, où offrent-ils à nos yeux réellement charmés leurs transparences multicolores et leurs formes d'un goût si pur, si original, et féminin : dans la section des argentiers et orfèvres où nous amèneraient des investigations spéciales sur les surtouts et les décorations de tables, sujets de si artistiques créations dont l'examen s'imposait aux collaborateurs du *Pot-au-Feu*.

Pour en sentir la beauté, pour apprécier le chemin parcouru à travers les voies infinies de l'art, il nous faut, là comme pour la joaillerie, jeter un regard dans le passé, le passé des deux derniers tiers du siècle. Nous y trouverons de riches et lourdes argenteries dont le plus imposant spécimen est le colossal surtout impérial, le Triomphe de l'Agriculture, retrouvé par miracle intact au milieu des décombres des Tuileries. Le feu en léchant le métal a cependant respecté ses contours : l'impression est émouvante, mais plutôt à cause des horreurs tragiques auxquelles a survécu cette épave somptueuse que par l'œuvre elle-même. Non dépourvue d'une certaine noblesse, elle est plus encore importante et massive ; les figures d'un style froid et sans grâce vont nous faire apprécier davantage la finesse et le charme des décorations modernes.

Plus bas d'abord, même dans les occasions officielles, le surtout n'est plus une barrière opaque entre les deux côtés de la table : il en occupe et en garnit la platitude sans masquer les uns aux autres les différents convives ; le surtout des noces d'argent du grand duc Wladimir exposé par Aucoc nous montre que même dans une réception de gala il reste encore place pour la grâce : des rondes d'enfants dansant sur un large plateau de cristal entouré de moulures rocailles, offrent des guirlandes au temple de l'Hymen, et tout l'ensemble respire une note de gaieté et de jeunesse.

Puisque j'ai commencé à parler de ces somptuosités qui, pour être accessibles à un petit nombre n'en attirent pas moins la foule, il me faut dire celles qui s'imposent à la curiosité admirative des passants.

D'abord l'exquis surtout en vermeil et onyx de Boin-Taburet représentant la Naumachie de Trianon ; tout le monde en chuchote le prix, 180.000 francs, et ce chiffre imposant impressionne le gros public ; les connaisseurs l'oublieront pour n'apprécier que la délicatesse des ciselures, l'harmonie générale, bouts de table et ornements isolés, et des recherches charmantes dans la disposition d'un parterre de fougères lilliputiennes qui mêlent leurs feuillages légers aux colonnettes du temple.

Aussi chez Boin, une garniture de table faite d'un service en pâte tendre ayant appartenu à la princesse de Lamballe, les assiettes montées en vermeil formant un surtout de milieu et une série de coupes à gateaux ; puis un surtout vermeil et onyx figurant le bassin de Latone, et un autre de style Louis XVI couronné d'un groupe en vieux Saxe qui rivalisent d'élégance.

Chez Aucoc l'alliance du vermeil et du cristal de roche donne des effets d'une réelle beauté : le surtout intitulé le « Château d'eau » par exemple est une vraie merveille ; bien belle encore cette décoration d'un « surtout chemin de table » en orfèvrerie encadrant un admirable service en vieux Sèvres à bordure vert malachite, et, dans le style moderne, ces longues et poétiques figures de Vallgren, sou-



tenant une coupe d'où retomberont fleurs et feuillages.

Le style Empire inspire à Froment-Meurice un surtout d'allure noble. Chez Cardeilhac une vasque soutenue par des enfants rieurs est d'une belle note classique ; plus moderne et s'harmonisant au mieux dans une salle à manger « art nouveau », ce surtout en trois parties décoré de fleurs de trèfle interprétées de toutes manières d'une simplicité fort attrayante.

Plus modestes, mais très charmants ces milieux de table, genre anglais, en cristal et métal argenté où se nichent des lampes électriques à la lumière tamisée de rose.

Il est certain que les décors en orfèvrerie — mêlés de fleurs il s'entend, fleurs basses et légères au centre si le surtout comporte une vasque, fleurs en guirlandes, plus encore fleurs jetées en jonchée odorante — que ces orfèvreries, dis-je, sont le goût et le luxe actuels ; le surtout de porcelaine est l'exception ; il faut signaler cependant une belle vasque en faïence de Choisy, d'après Carrier-Belleuse dont les tons bleus et blancs donnent une jolie impression, et aussi chez Haviland des camaïeux pâles dans les colorations bleues, grises et mauves dont nous retrouverons la douceur à la section suédoise et aussi à... Sèvres dont la très vaste exposition déconcerte un peu nos idées, habitués que nous sommes à trouver à Sèvres une décoration polychrome faisant tableau.

Cette fois c'est avec des nuances tendres et surtout d'adorables biscuits que notre manufacture nationale veut nous séduire ; elle nous montre trois surtouts, l'un, monumental, de Frémiet destiné à la Présidence et peut être un peu trop « officiel » ; l'autre charmant de Chéret, « les enfants aux corbeilles » et l'on sent l'effet délicieux que donneront précisément ces corbeilles remplies de roses ou de fruits vermeils mettant une note vive au milieu de ces blancheurs ; mais le pur enchantement, c'est le surtout d'après Léonard : Je ne sais quel souffle poétique a inspiré ces figurines idéales : c'est une évocation de la Grèce et cependant l'on songe aux primitifs, et c'est

une vision de rêve. L'on connaît la mode charmante signalée ici-même, des personnages en Saxe disposés sur la table au milieu des fleurs et des cristaux qu'ils animent de leur grâce riante. Eh bien ! idéalisiez leurs silhouettes un peu mignardes, imaginez une théorie de muses en des poses de « Tanagra » aux danses lentes, statuettes isolées et cependant composant un tout, mettez à leurs pieds un tapis de roses pâles et dites s'il est plus joli spectacle : à mon sens il y a là une des plus heureuses trouvailles de ce bel ensemble de la décoration intérieure.



Et maintenant que met-on *sous* ces *surtouts* ? le linge de table a-t-il lui aussi subi une évolution ? Oui, certes, et des plus importantes, puisque la mode a tout à coup délaissé un genre qui régnait de façon universelle et dont l'abandon est bien digne de laisser quelques regrets : on ne fait plus de beau linge damassé ; sous peine d'un cachet un peu vieillot, nous reculant d'une génération, il nous faut remplacer les belles nappes à ramages, à dessins parfois si riches et si artistiques, par de la toile, toile lisse ou granitée, de grain un peu gros, ou fine à en être transparente et devenant presque du linon, mais toujours du fil uni ; seulement l'élégance ne perdant jamais ses droits, tout son effort se portera sur les guipures et les dentelles à appliquer ou à incruster sur le tissu, pour lequel dans ce dernier cas, je mentionne à peine, tant la chose s'impose, la nécessité d'un transparent de couleur faisant ressortir les jours des incrustations.

Au lieu du chemin de table, les dentelles serties dans la toile forment elles-mêmes chemin de table, marquant par leurs contours la place du surtout et des corbeilles de fleurs, et des coupes à gateaux, celles-ci peu nombreuses et parfois même prosrites comme trop intimes.

Comme type idéal de ce genre, il faudra voir dans une belle salle à manger sculptée de Charpentier exposée dans la Cour des Quinconces, une nappe incrustée et bordée de point de Venise moderne, — que serait-ce s'il était



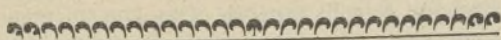
ancien! — qui coûte la bagatelle de 13.000 francs.

Les grosses guipures Renaissance donnent des effets de relief que je préfère peut-être encore aux broderies sur filet qui sont cependant fort à la mode; on incruste les carrés de guipure, comme pour les rideaux, dans une toile très fine, nécessairement doublée d'un transparent; les serviettes de dessert se composent d'un seul carré de guipure entouré d'une étroite bordure de toile, finie elle-même d'une dentelle, et les grandes serviettes unies ont seulement la bordure de guipure sur filet dentelée.



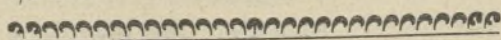
Après avoir constaté que la faveur s'est retirée du linge damassé dans les occasions élégantes, il faut cependant signaler une combinaison qui permet d'utiliser de beaux services un peu fatigués: on découpe les dessins importants, grandes fleurs, oiseaux ou personnages, et on les applique sur un fond damassé fil et soie *uni* de couleur, rose, bleu pâle, ou jaune; les contours sont soulignés d'un point de cordonnet en soie, lavable d'une nuance s'harmonisant avec le champ. C'est en somme le système des applications de Jouy sur fond de cretonne: l'effet est décoratif et gai et particulièrement réussi à la campagne sur une table garnie en faïence de Rouen.

SYBIL DE LANCEY.



## LES CAFÉS CARVALHO

Quelle est la boisson la plus saine et la plus nutritive? C'est incontestablement le café. Quelle est la boisson la moins chère? Celle qui nourrit corps et esprit pour 0 fr. 07 centimes. Voilà, sucre compris, le prix de revient d'une bonne tasse du plus fin des Cafés Carvalho, vendus partout en boîtes cachetées, portant la marque, la signature et le prix marqué: 3 francs, 2 fr. 80, 2 fr. 60 et 2 fr. 40 le 1/2 kilo.



## DANGER DU "DOMICILE"

Nous nous trouvons dans la nécessité de reproduire les observations ci-dessous, parues l'année dernière à cette époque, et que trop d'abonnés ont oubliées.

Plusieurs abonnés s'étonnent que nous nous obstinions à leur adresser leurs colis *en gare* alors qu'ils nous demandent de les expédier *à domicile*.

Nous leur en avons donné individuellement la raison; nous croyons devoir compléter ces renseignements qui intéressent tous ceux de nos abonnés peu familiarisés avec la chinoiserie des réglemens déterminant les obligations des Compagnies de chemins de fer.

Le délai de transport en grande vitesse des colis *d'une gare à une autre* est assez nettement déterminé. Ces colis doivent prendre le premier train à voitures de toutes classes, partant après le délai de trois heures qui suit le dépôt du colis en gare. Ils doivent être à la disposition du destinataire deux heures après l'arrivée du train. En fait, les Compagnies n'usent guère de ce dernier délai: elles remettent le colis dès qu'on le réclame, ne demandant que le temps matériel nécessaire pour le trouver et passer les écritures qui le concernent.

Tout colis, expédié en gare qui n'est point transporté dans ce délai, peut être refusé et la Compagnie est responsable.



Les choses changent si le colis est expédié *à domicile*.

On croit généralement que, dans ce cas, les



Compagnies ont un délai supplémentaire uniforme de 24 heures, venant s'ajouter au délai fixé pour le transport en gare. C'est une erreur.

Les arrêtés ministériels ont fixé des délais obligatoires pour le camionnage à domicile des colis expédiés en *petite vitesse* ; mais rien de semblable n'existe pour la livraison à domicile des objets expédiés en *grande vitesse* ; le délai en ce cas, est illimité. C'est invraisemblable, mais cela est. En fait il est admis que ce délai est de 24 heures.

Dans plusieurs grandes villes, il est vrai, le service de factage, est bien fait, et offre d'assez sérieuses garanties. Encore faut-il tenir compte des exigences de l'itinéraire de la voiture, et l'on ne saurait trouver étonnant qu'un colis remis au facteur à 8 heures du matin, par exemple, ne soit livré dans certains quartiers qu'à midi. Il est donc de toute nécessité, quand on veut être en possession d'un colis presque aussitôt après l'arrivée du train, de le faire prendre à la gare,

Que dire des nombreuses petites localités où le service du factage n'a lieu qu'une ou deux fois par jour et où les colis amenés par un train arrivant une demi-heure après le départ de la voiture doivent attendre en gare jusqu'au lendemain !

Pour dous résumer, prenons un exemple.

Supposons que nous expédions lundi soir un colis à Nancy. Il doit arriver **mardi** à 6 heures du matin.

S'il est expédié à domicile, le délai de livraison n'expire que le mercredi matin.



Voilà pourquoi, même quand on nous demande d'expédier à domicile, nous prenons sur nous d'expédier en gare toutes les fois que notre expérience et notre connaissance des divers parcours nous le fait considérer comme prudent.

Nous continuerons donc à n'expédier à domicile que lorsque la lettre de commande le demandera *formellement*, déclinant, dès lors, toute responsabilité pour les retards qui pourraient se produire.

Voici, d'ailleurs, un système qui concilie tout et qu'ont adopté, sur nos indications, la plupart des abonnés usant régulièrement de notre service d'envois.

Chacun peut donner, une fois pour toutes à la station qui dessert sa résidence, l'ordre écrit de lui livrer d'office à domicile, sans avis préalable, les colis arrivant à son adresse en gare. On peut, bien entendu, ne donner cet ordre qu'accidentellement, en même temps que l'on nous adresse une commande.

De cette façon, on reçoit le colis comme s'il avait été expédié à domicile. Mais le système présente un double avantage.

1. Si le colis n'est pas arrivé en gare dans les délais réglementaires, la responsabilité de la compagnie n'est pas discutable.

2. Le colis arrive, pour ainsi dire, toujours exactement, et la chose est aisée à comprendre.

En effet, lorsqu'il y a encombrement à la gare de départ, lorsque l'intervalle entre l'arrivée d'un train et le départ d'un autre à une gare de bifurcation est court, les employés s'occupent avant tout des colis expédiés en gare, réservant pour le train suivant les colis expédiés à domicile pour lesquels ils savent que le délai est moins rigoureux.

Veut-on des chiffres ? Sur un total d'environ 5.000 envois que nous avons faits depuis le premier janvier, il ne s'est produit que deux retards de livraison, et dans les deux cas, il s'agissait de colis expédiés à domicile. L'un d'eux a mis 24 heures pour aller de Paris à Enghien !



ALIMENT DES ENFANTS





## CHIFFONS

L'autre matin, dans le pavillon de la Navigation de commerce, j'ai remarqué, qui couraient et s'exclamaient autour des bateaux, deux petits garçons américains, dans les 5 et 8 ans, dont le costume m'a charmé par sa simplicité bien comprise. Pour l'apprécier, il faut avoir le goût des détails soignés, l'horreur du « tout fait » bon marché qui, établi en vue de toutes les tailles ne convient qu'à peu près à chacun. Et si l'on ne peut payer assez cher, dans une maison spéciale, ces modèles en apparence si faciles, il faut prendre la peine d'en chercher soi-même la coupe par des essais et un travail personnel. Beaucoup de mamans ont cette patience ; elles en sont bien récompensées quand elles constatent chez leurs petits bonshommes, l'allure dégagée, la grâce de lignes que donnent des vêtements étudiés au double point de vue de la commodité et de l'aspect.

Vous allez vous attendre à quelque chose d'extraordinaire, après un tel préambule. Et pourtant c'est tout simple. Des culottes en serge bleu-marine courtes, couvrant juste le genou, et coupées droites, sans élastique, ni pattes, avec peu de largeur en cet endroit, mais pas collantes cependant, de façon à laisser simplement les mouvements libres ; les coutures de côté terminées en bas par trois boutons assortis, superposés. La fermeture du

haut est à pont, c'est-à-dire de chaque côté. Point de patte ni de boucle pour resserrer l'ampleur de la ceinture qui est aisée, de façon à procurer du jeu ; cette absence d'une patte qui généralement fait plisser le pantalon quand on la serre, laisse au fond de culotte toute la perfection de sa coupe ajustée. Rentrant dans la culotte, une chemisette, qui en réalité est tout bonnement une vraie chemise, en petite flanelle rayée rose et blanc : 3 plis creux derrière, et 2 plis couchés devant, de chaque côté de la bande piquée qui boutonne. Patte étroite sur les épaules, manches assez froncées aux entournures, haut poignet boutonné : en somme la façon d'une chemise. Petit col rond rabattu, en toile blanche, moins large que ceux que nous voyons généralement ici, avec, dessous, le nœud étroit d'une petite cravate en nansouck blanc.

Pour cacher les boutons qui fixent la culotte sur la chemise, une ceinture faite d'un large ruban de moire noire, employé à plat, replié à une extrémité en patte pointue que ferme une longue épingle d'or, posée en hauteur, comme une boucle ; forme d'épingle de sûreté, bien entendu. Derrière, petite épingle de sûreté fixée dans le sens habituel, pour empêcher la ceinture de se déplacer.

Chapeau marin en paille blanche de fantaisie, bordés de galon noir, avec le petit agrément sur la calotte et l'inscription sur le galon qui l'entoure ; dimensions point exagérées. Là-dessous des cheveux coupés courts derrière, avec un peu de mèches sur le front : juste de quoi tracer une raie sans que les cheveux soient en désordre si cela ne tient pas.

Souliers en cuir jaune, et des bas noirs qui s'arrêtent exactement sous le jarret à l'endroit où finit le pantalon, de telle sorte que le genou reste protégé, et ne s'aperçoit à nu, que dans les mouvements de l'enfant.

Il est facile de se rendre compte qu'au premier aspect cet équipement n'a rien qui attire l'attention. Mais toutes les mamans attachant de l'importance au confort physique et à l'hygiène de leurs enfants y remarqueront l'absence de bretelles et de jarretières. Les bretelles, qui appuient sur les petites clavicules









## COURRIER

Toute demande de renseignements doit être accompagnée d'une bande de journal ou, à la rigueur, lisiblement signée avec adresse.

Il est répondu dans la mesure du possible. Les recettes déjà parues ne sont résumées qu'exceptionnellement dans le courrier qui est plus spécialement réservé aux renseignements inédits et d'un intérêt général.

Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettres.

**H. S.** — Gaufres : 200 gr. beurre, 200 farine, 6 jaunes, 5 blancs fouettés, 8 gr. levure, 2 décil. lait, pincée sucre. Travailler beurre, jaunes et farine, ajouter la levure délayée avec le lait ; faire lever et incorporer les blancs.

**X.** — Fleurs d'oranges pralinées : cuire au boulé 500 gr. sucre ; y jeter les fleurs, cuire 2 minutes en mêlant ; retirer du feu ; 5 minutes après, cuire au perlé, retirer, remuer et verser sur une passoire.

**De H.** — Recettes parues.

**M. le F.** — Ces noms de fantaisie ne désignent rien de précis.

**E. R. G.** — Chaque maison compose cette salade à sa façon. Vous n'avez qu'à réunir les éléments qui vous séduisent le plus. Assaisonner avec vin blanc ou mayonnaise.

**R.** — Depuis peu de temps nous avons répondu deux fois à semblable question pour la tête de veau.

**Perpignan.** — Canard au sang : recette ne pouvant être résumée.

**E. W.** — Les côtelettes Pompadour se font avec une farce de foie gras.

**E. L.** — Soufflé à la fraise : battre 3 blancs d'œuf en neige, incorporer 2 cuillerées de sucre, ajoutez de la purée de fraises jusqu'à consistance convenable et cuire comme un soufflé ordinaire.

**Marjolaine.** — C'est cela même, mais nous ne pouvons donner au courrier les détails de la préparation.

**De la B.** — Conserve de cépes au naturel : jeter dans de l'eau bouillante salée à 10 grammes par litre et acidulée d'un verre à madère de vinaigre. Laisser mijoter 10 à 15 minutes suivant grosseur.

Egoutter, mettre en boîte et donner 1 h. 1/4 d'ébullition pour un demi-litre.

**G. P.** — Riz à la Valenciennes : fondre 100 gr. beurre, y faire revenir un oignon, et y fondre 2 tomates hachées. Mouiller avec 1 litre 1/2 eau, ajouter 20 grammes sel, 1 gousse ail et 1/2 litre riz. Faire bouillir 25 minutes.

**E. G. M.** — La grenetine est de la gélatine très fine. Se trouve dans toutes les grandes épiceries.

**H. V.** — Cerises cristallisées : rouler dans du sucre cristallisé des cerises à l'eau-de-vie. Cuire du sucre à 32 degrés, le jeter sur un marbre et le travailler à la spatule jusqu'à ce qu'il soit opaque.

**Saint-Cloud.** — Mettez vos fruits en flacons avec du sirop à 15 ou 16 degrés. Bouchez et donnez 20 minutes d'ébullition aux flacons d'un demi-litre.

**Docteur M.** — Vos cornichons se gâtent parce qu'ils ont été mal brossés où qu'on les puise avec la main. Faire tremper dans du vinaigre léger, salé à raison de 100 grammes par litre et laisser fermenter cinq ou six semaines. Retirer les cornichons et mettre dans du vinaigre plus fort.

**L. D.** — La batterie de cuisine en nickel a des inconvénients plusieurs fois signalés. — Cerises à l'eau-de-vie : 500 gr. cerises, 4 décal. alcool à 50 degrés, 80 à 100 grammes de sucre. Mettre le tout en bouteilles, boucher et remuer de temps en temps pendant plusieurs jours, pour que le sucre ne reste pas au froid.

**M. L.** — Conserve de haricots verts au sel : passer 5 minutes à l'eau bouillante, égoutter rapidement, mettre dans un pot par couches de haricots et couches de sel. Couvrir d'une rondelle de bois et charger d'un poids assez lourd.

**Le Havre** — Vous ne trouverez guère cela dans le commerce. Nous ne saurions résumer utilement la recette du vinaigre que nous avons donnée très complète en 1895.

**S.** — Mousse aux fraises : mêler de la crème Chantilly avec de la purée de fraises.

**Limoges.** — Couper en petits dés : pommes de terre, haricots verts, tomate, piment vert, concombre, assaisonner avec persil, ciboulette, estragon, vinaigre, huile, moutarde.

**G.** — Une recette de caneton à la Rouennaise a paru en 1895.

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



## JUILLET GASTRONOMIQUE

## POISSON

Baisse sensible sur le saumon. Les saumons entiers varient de 7 à 8 fr. 50 le kilo; les plus petits pèsent environ 3 kil. et il en arrive assez régulièrement de ce poids. Saumon coupé : 8 à 10 francs le kilo.

Les cours de la truite saumonée sont aussi plus abordables. Au dessus de 3 kilos : 7 à 9 francs le kilo; au-dessous de ce poids, 9 à 11 francs.

Petite truite de rivière : 9 à 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbe se maintiennent entre 4 fr. 50 et 5 fr. 50 le kilo.

La sole ne varie guère : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo suivant grosseur.

Le bar est assez abondant : 4 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo; mulot : 4 à 5 fr.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 50 pièces, suivant grosseur. Le rouget barbet vaut 6 francs le kilo. Celui de la Méditerranée, plus petit et plus fin que celui de l'Océan, commence à arriver.

Les plus petits colins pèsent au minimum 2 kil. : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo.

Le merlan qui va être rare jusqu'au mois de septembre, atteint des prix relativement fantastiques : 2 fr. 50 à 3 fr. le kilo.

Beaucoup de maquereau : 60 à 70 centimes.

La langouste se maintient entre 5 fr. 50 et 6 fr. 50 le kilo. Le homard varie de 4 à 5 fr. 50. Ces prix s'entendent poids vivant.

Prière à nos abonnés de vouloir bien noter que désormais, nous expédierons toujours les langoustes cuites quand nous le jugerons nécessaire. La langouste cuite expédiée sur glace n'a rien à craindre de la chaleur; la langouste vivante est à la merci

## CAUSERIE DU FOYER

## Congrès antialcoolique

Je doute que cette levée de boucliers soit suivie même d'un semblant de victoire. Pour lutter contre l'alcool avec succès, il faudrait remonter à la cause même de l'alcoolisme. On fait abus de l'alcool, mais parce qu'on sent le « besoin organique » des effets que ce médicament produit, car l'alcool n'est en réalité qu'un médicament précieux.

En effet, l'alcool redonne de la vigueur passagère à l'estomac, il relève pour un moment la force musculaire, il rend un peu d'énergie aux mouvements du cœur, il ralentit la combustion interne et calme pour quelques minutes, le sentiment de fatigue, de

lassitude, chez ceux qui mènent une vie active; malheureusement les effets de l'alcool sont fugaces; pour les reproduire, il importe de renouveler les doses, de les doubler, alors les conséquences de l'alcoolisme se font sentir : paralysie, déchéance morale et physique, etc. Ce qu'on doit dire contre l'alcoolisme, c'est ceci : Oui, étant donné ce qu'est la vie actuelle, il faut fortifier l'estomac, donner de la vigueur aux muscles, de l'énergie au cœur, ralentir pour l'économiser, la combustion vitale, calmer la fatigue physique et morale, procurer un sentiment de bien-être à tout l'organisme; mais il est un médicament qui produit tous ces effets d'une façon inoffensive et durable, grâce à sa composition thérapeutique : c'est le *Vin Désiles*. D<sup>r</sup> SPIRON.

## H.-J. STUREL

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvrage en tous genres. — Fabrication directe



Préparation et réussite rapide, infallible, en quelques minutes et en toutes saisons de la

**SAUCE MAYONNAISE**

Rémoulade, Ayoli, etc. Grâce à la découverte et

par l'emploi de la **MAYONNE DUCLOUX**

**DUPOUX**, inventé et fait à Villebois (Charente).

Envoi d'un flacon pour 12 sauces et mode d'emploi franco contre mandat de 1 fr. 80 ou d'un 1/2 flacon pour 6 sauces contre 1 fr. 20. Paris 1899 : Médaille d'Or et Orix de mérite. — Bruxelles 1899 : Diplôme d'Honneur et Médaille d'Or. — Marseille 1899 : Exposit. Univ., Grand Prix. — Bordeaux 1900 : Hors Concours, Membre du Jury. Agent Général pour la France : Maison CHANTRIER, BASTIEN et ROULLIER, 18, Avenue Victoria, PARIS. En vente dans toutes les épiceries. Flacon pour 12 sauces, 1<sup>er</sup> 75; 1/2 flacon pour 6 sauces, 1<sup>er</sup> 10. Conservation parfaite.

Le Gérant : A. DESBOIS.



## BIBLIOTHÈQUE TOURNANTE TERQUEM

(MARQUE DÉPOSÉE)

POUR LIVRES & MUSIQUE  
APPUI-LIVRES, CHEVALETS,  
PORTE-DICTIONNAIRE, ETC.

Envoi franco du catalogue

Em. TERQUEM

PARIS — 19, rue Scribe — PARIS

GOUTTE, GRAVELLE  
RHUMATISMES

sont guéris par les

**SELS GRANULÉS EFFERVESCENTS**

**DE LITHINE**

de Ch. LE PERDRIEL

PARIS. — REP. CHARLES SCHLAEGER, 267, RUE SAINT-HONORÉ.