



Purée d'Oignons Soubise

LA purée d'oignons dite « Soubise », joue un rôle très important dans la cuisine comme « garniture ». C'est-à-dire qu'on ne la présente pas seule; elle sert d'accompagnement à un braisé ou un à rôti, soit qu'on la serve à part et en même temps, soit qu'on la dispose sur le plat même.

Elle est également usitée avec certaines préparations de poisson : croquettes, filets sautés, etc. On la sert encore sous des œufs mollets,

Parmi les différentes recettes, nous avons choisi, pour la donner en ce moment, une formule exclusivement maigre. C'est d'ailleurs une de celles donnant le meilleur résultat, même quand il s'agit d'accompagner la viande de boucherie ou la volaille, car elle se combine très bien avec le jus des viandes. La purée, ainsi préparée, est très délicate et d'une jolie teinte blanche, ainsi qu'il convient à la véritable Soubise. Elle est parfaite avec une pintade ou des côtelettes d'agneau.

Bien que la confection de la purée n'ait rien de compliqué, nous avons donné des explications très détaillées, car la réussite dépend de menus soins dans la cuisson, dont les cordons-bleus inexpérimentés ne se rendent pas suffisamment compte.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 1 kilo de beaux oignons épluchés;
- 2 litres d'eau;
- 2 décilitres de lait;

- 20 grammes de farine;
 - 75 — de beurre;
 - 1 cuillerée à café rase de sel fin;
 - 1 pincée de muscade;
 - 1 prise de poivre.
- Temps nécessaire ; 2 heures 1/2.

Pour blanchir les oignons

Choisissez de beaux oignons bien sains. Epluchez-les de façon à enlever toutes les peaux colorées. Coupez-les en quartiers, et ayez soin de rogner sur chaque quartier la partie dure qui touchait à la racine; cette partie donne un goût fort et âcre qu'il faut éviter.

Faites bouillir, pour les quantités ci-dessus, 2 litres d'eau dans une casserole ou marmite quelconque, sur un bon feu. Jetez-y les oignons avec une cuillerée de gros sel. Couvrez la casserole, faites reprendre l'ébullition, et, à dater du moment où le tout a commencé à bouillir, laissez sur le feu vingt bonnes minutes. L'ébullition doit être bien soutenue pendant tout ce temps.

Egouttez alors les oignons dans une passoire que vous mettez sous le robinet d'eau froide pour les bien rafraîchir. Ceci contribue encore à les adoucir et à atténuer leur goût souvent trop accentué.

Pendant qu'ils baignent, préparez la casserole où ils achèveront de cuire.

C'est, sans contredit, une casserole en cuivre étamé qu'il faut prendre, comme emmagasinant le mieux de la chaleur sans brûler.

Ne la choisissez pas trop grande, car, à la cuisson, les oignons vont fondre et tasser encore.

Beurrez-en le fond et les parois, bien largement, avec 30 grammes de beurre que vous étalez avec le doigt.

Egouttez, le plus complètement que vous pourrez, vos oignons, en les pressant entre les mains pour en extraire le surplus d'humidité.

Mettez-les dans la casserole beurrée. Couvrez-les avec un rond de papier que vous avez beurré avec gros comme une noisette de beurre, et posez sur le tout un couvercle qui ferme bien.

Cuisson des oignons

Mettez la casserole sur un feu très modéré et laissez cuire doucement jusqu'à ce que les oignons s'écrasent facilement sous la cuillère. En cette saison, il faut bien compter une heure et demie. Remuez de temps en temps, en recouvrant tout de suite soigneusement du papier et du couvercle. Les oignons ont dû rendre un liquide suffisant pour la cuisson et qui doit empêcher le fond de la casserole d'attacher ; mais il faut quand même y veiller.

Il est très important que la cuisson soit douce et régulière, afin que les oignons rendent peu à peu leur humidité et que, de plus, cette humidité ne s'évapore pas à mesure. Voilà pourquoi le couvercle de papier beurré reposant sur les oignons mêmes est utile. Il faut donc éviter tout excès de feu, car le beurre, chauffant alors trop fort, ferait rissoler l'oignon qui perdrait toutes les qualités nécessaires à la purée.

Une dizaine de minutes avant le moment où l'oignon sera tout à fait cuit, préparez la liaison de béchamel qui vous sera nécessaire.

La béchamel

Prenez une casserole émaillée ou autre, pas trop petite, bien que les quantités qu'elle ait à contenir soient minimes. Mais, comme il s'agit de travailler très vivement

le mélange avec la cuillère ou le fouet, un peu plus d'espace est nécessaire.

Mettez dans la casserole 20 grammes de farine — ou deux cuillerées rases — et 20 grammes de beurre.

Posez sur un feu très doux, remuez avec la cuillère de bois jusqu'à ce que le beurre se soit fondu et mélangé avec la farine. Laissez la casserole découverte, sur le même feu *très doux*, pendant cinq ou six minutes, de façon que la farine cuise sans colorer du tout. Le mélange doit garder seulement la teinte donnée par le beurre ; il faut donc une chaleur très douce sous la casserole pour obtenir ce roux blanc. Remuez deux ou trois fois avec la cuillère de bois pour vous assurer que le fond de la casserole ne prend pas couleur.

Retirez la casserole du feu et versez-y par petites quantités à la fois, le verre de lait *chaud*. Tournez très vivement avec la cuillère de bois pour délayer en évitant les grumeaux, et n'ajoutez une nouvelle quantité de lait que lorsque le mélange de la casserole est parfaitement uni.

Salez avec une pincée de sel, ajoutez une prise de muscade râpée ; posez votre casserole sur un feu modéré, sans cesser de tourner vivement, jusqu'à ce que la sauce ait pris consistance et soit près de bouillir, soit à peu près au bout d'une à deux minutes. Elle épaissit très rapidement. Dès que vous la voyez au point, retirez vivement du feu et tournez encore hors du feu pendant une seconde.

Le mélange

Il s'agit maintenant de mêler la béchamel et les oignons.

Les oignons doivent être absolument cuits et fondants comme nous l'avons dit. Écrasez-les avec le dos de la cuillère, pour vous en bien assurer et pour faciliter aussi le mélange que vous allez faire. Si, à ce

moment, ils gardent un excès d'humidité, faites la réduire en laissant bouillir à découvert et en remuant avec la cuillère.

Il faut qu'ils soient en bouillie bien compacte, sans liquide surnageant, avant d'y verser la liaison ; ils doivent avoir conservé la teinte qu'ils avaient dès le début de la cuisson.

Toutes ces conditions étant observées, vous pouvez les lier.

Versez peu à peu la béchamel, en tournant et en mélangeant, sur feu doux toujours, jusqu'à ce que le tout soit bien amalgamé ; laissez sur le feu encore une ou deux minutes sans cesser de tourner.

Maintenant il faut passer ce mélange.

Pour passer

Le tamis de crin est absolument préférable au tamis métallique dont le treillis est trop large. Ce n'est pas qu'il reste beaucoup de déchets sur le tamis ; mais le passage de l'oignon à travers un tissu très serré est indispensable pour rendre la purée bien lisse : sans cela elle reste toujours grenue.

Posez donc le tamis au-dessus d'une petite terrine : versez seulement une petite partie des oignons sur le tamis, et écrasez-les avec le champignon de bois en frottant doucement dans un mouvement de va-et-vient ; nous avons déjà dit que pour toutes espèces de purées on obtenait ainsi un résultat meilleur et plus rapide qu'en frottant circulairement, c'est-à-dire « en rond ».

La purée

Quand tout est passé, lavez et essuyez la casserole où les oignons ont cuit, et mettez la purée dedans.

Posez la casserole sur un feu modéré, faites chauffer et, s'il est nécessaire, réduire sans couvrir la casserole et sans cesser de tourner jusqu'à consistance convenable. Je ne puis ici fixer le temps nécessaire : il

dépend du surplus de liquide pouvant exister encore dans la purée d'oignons. Si tout a été bien conduit, trois ou quatre minutes doivent suffire. La purée doit être alors lisse et onctueuse, d'un blanc crème comme une purée de pommes de terre ou de haricots.

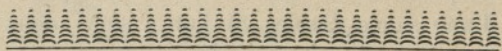
Goûtez pour l'assaisonnement ; ajoutez le reste du beurre, et dès qu'il est dans la casserole, retirez du feu. Faites fondre le beurre en battant bien la purée, et tenez seulement au chaud, car le beurre ne doit pas bouillir. La purée est prête à servir immédiatement.

Observations

Pour les besoins du service, on peut, quand la purée est liée et amenée au point de consistance voulu, la tenir dans sa casserole au chaud jusqu'au moment de l'employer. Si, en attendant, elle est devenue un peu trop épaisse, il suffira de l'éclaircir avec une ou deux cuillerées de lait chaud. Après quoi on ajoutera le beurre, juste au moment de servir.

Le temps de cuisson varie selon le moment où sont employés les oignons. Plus l'oignon est vieux, et, plus son goût étant fort, il importe de le faire bouillir longtemps à grande eau. Il faut, quand on l'égoutte, qu'il soit déjà amolli et complètement défait, comme effeuillé. Choisir toujours pour la purée de gros oignons blancs.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les années 1893, 1894 et 1895 ne sont vendues qu'à nos abonnés.

L'année 1893 (dix-sept numéros), forme un volume broché du prix de cinq francs, Paris et province ; six francs, étranger.

Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de six francs, Paris et province ; sept francs, étranger. Mêmes conditions pour les vingt-quatre numéros de 1895.



CANARD SAUVAGE ROTI

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le canard sauvage, précieux en temps de carême — car dans beaucoup de diocèses, dans celui de Paris notamment, l'Eglise le considère comme maigre — est un gibier fort délicat, peut-être moins dispendieux qu'il n'en a l'air. A Paris un beau canard sauvage coûte environ 5 francs, et il fournit parfois autant de chair qu'un poulet du même prix. C'est un rôti très suffisant pour cinq ou six personnes. Si l'on veut faire les choses grandement, on se contente même de servir les filets. C'est d'ailleurs presque une économie, car, le lendemain, on mange les cuisses avec du pilaff; ou bien, après les avoir pannées, on les passe au beurre et on les accompagne d'une sauce diable. Si l'on a servi deux canards, on peut, avec les quatre cuisses, faire un excellent salmis.

Les préparatifs

Je flambe le canard avant de le vider, pour éviter de mouiller les poils, qui flamberaient ensuite difficilement.

Après avoir enlevé la tête, j'incise la peau du cou sur toute sa longueur, du côté du dos; j'enlève le jabot et je coupe les

deux noisettes du gésier; c'est-à-dire que je tranche la partie arrondie de chaque côté du gésier, obtenant ainsi deux demi-sphères épaisses d'environ 1 centimètre. C'est la seule partie bonne du gésier; je l'utiliserai pour la sauce.

Je pratique ensuite une légère incision en travers, à l'extrémité postérieure de la bête, et je fais sortir l'intérieur en pressant le long du ventre. Je mets le foie de côté pour lier la sauce au dernier moment.

Enfin, je tranche le cou, que je divise en 2 ou 3 morceaux. Je laisse la peau du cou.

Je laisse les pattes entières et les trempe un instant dans l'eau bouillante, afin de les débarrasser plus facilement de la peau qui les recouvre. Je coupe le petit aileron.

Pour brider

Il s'agit maintenant de bien brider, afin de pouvoir tailler de beaux filets. L'opération est, du reste, très simple.

Le canard étant posé sur le dos, la tête près de moi, je ramène les cuisses du côté du cou, de façon qu'elles soient verticales. Je pique dans le gras de la cuisse derrière l'os et je fais sortir l'aiguille au point correspondant de l'autre cuisse, sans passer dans l'estomac, c'est-à-dire qu'entre les deux cuisses l'aiguille doit passer dans le vide.

Je retourne alors l'animal et je pique le bout de l'aile, puis la peau du cou que j'ai rabattue sur le dos, et je sors par l'autre aile.

Je serre bien la ficelle pour ramener les cuisses vers le cou, et je l'arrête par un double nœud. Les cuisses sont alors presque verticales; il ne reste plus qu'à replier les pattes et à les tourner légèrement, de façon que la palme ouverte emprisonne le flanc et la cuisse.

Enfin, je brise l'os du croupion en le retournant, et je le fais rentrer à l'intérieur.

La cuisson

Maintenant si je veux que mon canard soit maigre, je l'enveloppe d'une feuille de papier beurré.

Sinon, je place sur l'estomac une barde de lard qui doit couvrir toute la poitrine et avoir environ 20 centimètres de longueur sur 10 à 12 de largeur.

J'embroche le canard et, dans les deux cas, je le fais rôtir à bon feu sans l'arroser.

Il faut compter environ 18 minutes de cuisson.

La sauce

Il est préférable de s'occuper de la sauce dès que le canard est vidé, et avant de mettre celui-ci à la broche; car le temps pendant lequel l'animal rôtit n'est pas suffisant pour l'obtenir bonne.

Je mets dans une petite casserole environ 40 grammes de lard coupé en dés; je laisse fondre un peu à feu doux, puis j'ajoute les abattis, c'est-à-dire les ailerons, le cou coupé en trois ou quatre morceaux et les noisettes du gésier. Je laisse colorer pendant cinq ou six minutes, après quoi j'ajoute environ 30 grammes de carotte coupée en rouelles et autant d'oignon coupé de même.

Je laisse colorer seulement une ou deux minutes, puis je mouille avec 2 décilitres et demi de vin blanc ou rouge et autant de bouillon, soit en tout 5 décilitres. J'ajoute 1 brin de thym, une demi-feuille de laurier, un peu de sel, et je laisse bouilloter à casserole couverte pendant environ une heure et demie. Au bout de ce temps, le liquide doit être réduit à 2 décilitres. Si la réduction n'est pas suffisante, je l'achève sur feu vif, à casserole découverte.

Je passe ce jus, je le dégraisse, si c'est nécessaire, et je le tiens au chaud.

Quand le canard est rôti, je dégraisse le jus de la lèchefrite, j'y ajoute un peu de

vin blanc pour recueillir le jus qui a glacé, et je mélange au jus que j'ai préparé.

Je fais alors chauffer, et, quand le jus est chaud, je retire la casserole du feu et je lie avec 50 grammes de beurre, le foie cru haché très fin, et, si on l'aime, un peu d'échalote crue, également hachée très fin. J'ajoute sel, poivre et quelques gouttes de jus de citron.

Pour servir

Après avoir enlevé la barde ou le papier, je pose le canard sur un plat long avec un demi-citron à chaque bout.

Je répands dans le plat une cuillerée de sauce pour qu'il soit « fumant », et je sers la sauce à part. Il faut des assiettes brûlantes.

MAZARIN.

**AVIS**

Le Tapioca-Bouillon Boudier dont nous continuons les diverses recettes dans le prochain numéro, se trouve aux dépôts suivants :

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. **Arnou**, 37, rue de Paris (Passy).

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire,

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

Singeot, 68 et 70, avenue de Neuilly (Neuilly).

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

Vautier (E.), 12, rue de Séze.

Pour la Province et l'Etranger, s'adresser au Dépôt central,

Envoi franco d'échantillon et recettes contre 2 timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



RAGOUT A LA FLORENTINE

(STUFFATO)

Nos abonnés font grand accueil à nos recettes de cuisine étrangère, que nous choisissons toujours d'exécution facile et en évitant les mets de goût trop « exotique. »

Le *stuffato* est un nom générique sous lequel les Italiens désignent divers ragoûts cuits à l'étuvée. Celui que nous donnons ici est un plat d'aspect agréable, nourrissant, presque « bourratif » et, surtout ce qui n'est pas à dédaigner, bon marché. On le mange surtout à Florence.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 500 grammes de jarret de veau sans os ;
- 60 — de jambon cru ;
- 15 — de farine ;
- 4 décilitres de bouillon ;
- 3 cuillerées de purée de tomate épaisse ou une belle tomate fraîche ;
- 2 cuillerées d'huile d'olives ;
- 1 gousse d'ail (*facultative*) ;
- 2 bonnes pincées de poudre d'épices ;
- 1 bouquet garni.

POUR LE MACARONI

- 150 grammes de macaroni ;
- 60 — de parmesan ;
- 75 — de beurre ;
- 15 — sel ;

Bouquet garni ;
1 litre d'eau bouillante.

Le jarret de veau

Prenez le milieu du jarret. Le haut, c'est-à-dire la partie la plus grosse, est trop gras ; et le bas n'est pas assez charnu.

Il faut compter, pour obtenir une livre de chair, sur environ 300 grammes de déchets, tant en os qu'en peaux et parures. Mais cet os est très bon, car il renferme de la moëlle, et on l'utilise dans un bouillon ou un jus quelconque.

Faites scier par le boucher le morceau de jarret en 4 ou 5 morceaux, figurant ainsi des tranches épaisses à peu près de deux doigts. On facilite ainsi le découpage de la viande et l'extraction de l'os.

Si l'on habite la campagne où la cuisinière doit souvent elle-même couper et préparer la boucherie, on pourra, à la rigueur, désosser le jarret tout du long, en mettant l'os à jour, sans le scier sur le travers comme nous l'indiquons. Mais le premier procédé est préférable pour avoir des morceaux égaux et bien parés.

Enlevez complètement toutes les peaux qui recouvrent les chairs, et tous les nerfs, filaments et pellicules que vous trouvez à l'intérieur. Coupez ensuite chaque tranche en morceaux, autant que possible égaux, de 3 à 4 centimètres carrés.

Le jambon

Ayez une tranche de bon jambon cru, et maigre autant que possible. Ce n'est pas pour fournir de la graisse, mais pour donner un bon goût, que le jambon vous est nécessaire. Enlevez la couenne, et coupez le jambon en lardons de 2 à 3 centimètres.

La cuisson

Prenez une casserole très basse dite sauteuse, juste assez grande pour que les morceaux de veau y tiennent tous tassés les

tins à côté des autres, mais pas les uns sur les autres, car alors ils ne « reviendraient » pas bien : ceux du dessus tiendraient dans la buée ceux du dessous et les empêcheraient de colorer rapidement.

Ceci est d'autant plus nécessaire avec le veau qui est long à rissoler, ayant, comme toutes les viandes peu faites, un jus clair et abondant.

Versez 2 cuillerées d'huile d'olives dans la sauteuse et posez-la sur un feu *très soutenu*.

Ne laissez pas brûler l'huile, et, dès qu'elle est bien chaude, mettez-y les morceaux de veau avec le jambon, et ajoutez — si vous y tenez — la gousse d'ail non épluchée, ce qui permet de la mieux retrouver pour l'enlever.

Laissez la casserole découverte pendant tout le temps que les viandes se colorent, et maintenez le feu bien vif sous la casserole. Il faut compter au moins une vingtaine de minutes pour arriver à une coloration suffisante.

Si le feu n'est pas assez soutenu, les viandes laissent échapper leurs jus, bouillent sans colorer, et perdent toute saveur.

Sautez de temps en temps la casserole pour que tous les morceaux se colorent bien sur toutes leurs faces. C'est naturellement vers la fin qu'il faut les surveiller et les remuer davantage. Quand ils sont tous bien dorés, retirez la casserole du feu, et enlevez la gousse d'ail, si vous ne voulez en avoir que le fumet.

Remettez la casserole sur un feu modéré, saupoudrez les morceaux avec la quantité de farine indiquée. Remuez avec la cuiller de bois et laissez cuire pendant une à deux minutes. La farine ne doit pas chauffer trop fortement, afin de ne pas brûler, car il faut tenir compte que l'huile est brûlante et la casserole surchauffée. D'un autre côté, si la farine n'est pas cuite suffisamment, étant données les propor-

tions pour lesquelles elle figure, la sauce serait lourde et pâteuse.

La farine étant cuite, versez doucement le bouillon froid ou tiède, peu à peu, en ayant soin, après le premier décilitre, de bien délayer avec la cuiller de bois, pour écraser les grumeaux qui auraient pu se produire. Ajoutez la purée de tomates, sel, poivre, saupoudrez avec la poudre d'épices, remuez bien, nichez dans un coin de la casserole le bouquet garni. Si vous employez de la tomate fraîche, enlevez la peau, les pépins, pressez-la pour exprimer son eau et ajoutez comme la purée. Couvrez exactement la casserole et retirez-la sur un feu doux, où elle devra bouillotter tranquillement *pendant une heure*.

Il n'est pas nécessaire que la casserole soit mise au four ni avec du feu sur le couvercle; mais il faut la tenir sur un fourneau suffisamment chauffé pour que l'air environnant soit chaud et que, par conséquent, la casserole soit enveloppée d'une bonne température. C'est pour cette raison que je recommande de ne pas employer le gaz, qui chaufferait trop dessous, et pas assez autour ni dessus.

Le macaroni

Une demi-heure avant de servir, préparez votre macaroni.

Vous pouvez employer du petit macaroni fin de Naples, si vous en avez. Mais le gros macaroni ordinaire, à condition qu'il soit de bonne qualité, est excellent.

Nous savons que, pour être de bonne qualité, le macaroni doit être d'une couleur jaunâtre et non pas grise, plutôt transparent, et quand on le casse, présenter à l'intérieur un grain compact et lisse. Cassez-le en petits morceaux longs tout au plus de 4 centimètres, car à la cuisson il gonfle et s'étend en tous sens, et prendra alors des dimensions très suffisantes. Ayez

une casserole contenant environ un litre d'eau bouillante, salée avec 15 gr. de sel, et assaisonnée d'un bouquet garni : laurier, thym, persil. Jetez-y le macaroni, posez sur le feu, et, dès que vous voyez l'ébullition reprendre, retirez vivement du feu et tenez la casserole soigneusement couverte, sur le coin du fourneau. L'eau ne doit plus bouillir, mais être seulement tenue aussi chaude que possible, afin que le macaroni ne fasse que « pocher ». Nous avons déjà expliqué que l'ébullition prolongée donne aux pâtes un goût de colle qu'il faut éviter.

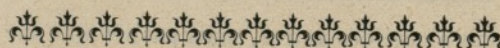
Le macaroni étant bien gonflé et tendre, tout en restant entier sans se fendiller, — ceci au bout de vingt-cinq minutes environ, quand tout a bien marché, — jetez-le dans une passoire fixée au-dessus d'une terrine ; afin que, tout en égouttant, il reste humide et chaud avec la buée qui se dégage de l'eau de cuisson recueillie dessous.

Quand il est bien égoutté, remettez-le dans sa casserole rincée, et ajoutez-y, en deux fois pour qu'ils fondent bien, le parmesan râpé et le beurre divisé en petits morceaux, une bonne pincée de poivre, du sel. Chauffez la casserole sur un feu modéré en la sautant pour bien mélanger. Ne remuez ni avec une cuiller, ni avec une fourchette, pour ne pas déchirer le macaroni. Ajoutez quelques cuillerées de la sauce du veau : à peu près la moitié du liquide que renferme la casserole. Sautiez encore pour que tout le macaroni soit également coloré par le jus. Goûtez pour l'assaisonnement des deux casseroles et accentuez s'il est besoin.

Pour servir

Dressez le macaroni en couronne sur un plat rond bien chauffé. Mettez dans le milieu de la couronne les morceaux de veau en petite pyramide, et versez dessus le reste de la sauce. Servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE



* Menus *

OMELETTE AUX FINES HERBES
RAGOUT A LA FLORENTINE
POULET FROID EN MAYONNAISE
SALADE DE LAITUE
GATEAU DE POMMES DE TERRE

POTAGE BRUNOISE
PAIN A LA REINE
LAPEREAUX A LA VÉNITIENNE
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES
CANETONS ROTIS
POULARDES EN ROCHER
GLACE AUX FRUITS
CROUTES A LA SARDINE
ŒUFS MOLLETS SUR PURÉE SOUBISE
SAUMON GRILLÉ
MACARONI AU GRATIN
SWISS PUDDING

POTAGE AUX HERBES
SOUFFLÉS AU FROMAGE
MATELOTE D'ANGUILLE
CANARD SAUVAGE ROTI
VOL-AU-VENT DE LÉGUMES
GATEAU DE POMMES

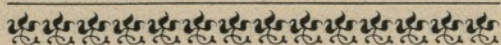
BEIGNETS DE CERVELLES
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE
PURÉE DE NAVETS
RILLETES — SALADE
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
CABILLAUD A LA HOLLANDAISE
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE
PINTADE ROTIE FARCIE
PAIN DE CHOUX DE BRUXELBES
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

HORS-D'ŒUVRE, CAVIAR, BEURRE. ETC.
CHOU FARCI
FILETS SAUTÉS MAIRE
POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL
GATEAU REINE DE SABA

POTAGE SAINT-GERMAIN
PETITS ROUGETS EN CAISSE
COTELETTES D'AGNEAU BRAISÉES SUR
PURÉE SOUBISE
POULET ROTI
SALADE DE LÉGUMES
GATEAU DE RIZ

L'EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE DANS TOUTE BONNE CUISINE



MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours n'ont guère changé depuis quinze jours, mais une hausse générale va se produire si les grands vents continuent.

Le saumon, assez bon, est plus abondant et vaut 6 fr. 50 le kilo. — Truite saumonée : 10 francs — Petite truite de rivière : 8 francs le kilo.

Il y a toujours beaucoup de turbot : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo — Barbue : 3 fr. 50 à 3 fr. 75. Sole : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le merlan est plus cher : 2 fr. 25 le kilo — Le maquereau, presque introuvable, vaut 1 fr. 50 pièce.

On voit encore quelques gros mulets : 3 fr. 50 le kilo. Mais il n'y en a plus de petits.

Peu de dorades : 2 fr. pièce.

Les harengs sont à peu près finis. Les coquilles St-Jacques sont toujours maigres.

Langoustes et homards : 4 fr. 50 le kilo.

Crevette rose : de 16 à 30 francs le kilo — La grise : 2 et 4 francs.

Les écrevisses sont vides.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Le concours agricole vient de s'ouvrir. On trouve donc d'excellente volaille.

Les arrivages de petits poussins de Hambourg ont recommencé : 2 fr. 25.

Bons poulets de 4 à 6 fr. — Poulardes : de 7 à 10 fr. — Chapons : 8 à 10 fr.

On ne voit plus guère de dindons. Excellentes dindes de Houdan : 14 à 16 fr.

Les canetons, très en avance par suite de la douceur de la saison, sont superbes et très bon marché. Nantais : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 — Rouennais : 6 à 7 francs.

Pintades excellentes : 4 fr. 50 et 5 fr.

Lapins de garenne : 2 fr. à 2 fr. 25.

Gelinottes de Russie : 3 fr. et 3 fr. 50.

Petits coqs de bruyère : 5 francs — Gros coqs : 12 à 14 francs.

Bécasses : 4 à 6 francs suivant choix.

Le carême a fait renchérir le gibier d'eau. Sarcelles : 2 fr. 75 à 3 fr. 25 — Canards sauvages : 5 fr. 50 — Pilets : 4 francs — Bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Le renne est moins cher : gigot : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo ; filet : 6 francs ; côtelettes : 3 fr. 25.

Le marcassin est cher : 6 à 7 francs le kilo dans le cuissot et le filet.

Les foies gras de Strasbourg touchent à leur fin : 12 francs le kilo.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique sont toujours bon marché : de 65 centimes à 1 fr. 25 la livre.

Petits pois d'Algérie : 3 fr. le litre.

Pommes de terre d'Afrique : 35 cent. la livre

— Artichauts d'Afrique : 30 et 40 cent.

Tomates premier choix : 2 francs la livre.

Nous avons toujours de bonnes endives : 30 à 40 centimes la livre ; les salsifis : 35 et 40 cent. la botte ; de superbes choux-fleurs : 35 à 60 cent. ; des choux de Bruxelles : 15 et 20 cent. le litre.

Les crosnes du Japon sont à peu près finis : 50 et 60 cent. la livre — De même les cardons, dont les derniers pieds valent 2 fr. 75 à 3 francs.

Oseille et épinards : 50 centimes la livre.

Grosses asperges forcées de Paris : 25 à 35 fr. la botte — Asperges de rebut, grosses comme un crayon : 5 francs — Petites asperges vertes pour garniture : 90 centimes et 1 franc.

SALADES

Le Midi expédie des quantités considérables de salades superbes.

Laitue : 15 cent. le pied — Escarolle et chicorée : 15 et 20 cent.

Mâche : 60 cent. la livre — Barbe : 25 et 30 cent. la botte.

La romaine forcée de Paris, que l'on n'a encore pu réussir dans le Midi, s'est vendue, ces jours derniers, 3 francs le pied. Elle vaut actuellement 1 fr. 50.

Pissenlit vert : 20 centimes la livre ; demi-blanc : 40 cent. ; blanc : 50 cent.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers sont bons.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

FRUITS

Chasselas : 2 fr. 50 à 3 fr. 50 la livre — Raisin noir de Roubaix : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 la livre.

Excellentes oranges de Blidah à 20 et 25 centimes — Mandarines — Bananes.

Fraises nouvelles : 8 francs la caisse de 25.

La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée par tous les vrais gourmets.



GELÉE D'ORANGE

QUELQUES grands confiseurs parisiens se sont fait une spécialité d'exposer dans leurs vitrines des écorces d'orange, remplies d'une gelée fort appétissante, qui se vendent en général 50 centimes. Toujours pénétrés du devoir professionnel, nous nous sommes résignés à déguster la gelée de quelques-unes des maisons les plus injustement réputées.

Nous avons presque toujours constaté, sans la moindre hésitation possible, que le jus d'oranges est remplacé par des essences artificielles additionnées d'acide tartrique qui communique à l'ensemble ce goût rêche *sui generis* si désagréable. Ce procédé présente pour le commerçant deux avantages : il est un peu plus économique et permet d'obtenir plus facilement une gelée transparente.

Nous allons indiquer le moyen de préparer chez soi une gelée bien meilleure. La recette est simple et économique ; mais, plus que jamais, nous croyons devoir insister sur la nécessité d'observer scrupuleusement nos moindres indications.

Proportions

6 oranges moyennes pesant chacune environ 150 grammes ;

Le zeste de 2 autres oranges ;

2 citrons (pour faire ressortir le goût de l'orange) ;

275 grammes de sucre en morceaux ;

12 à 15 grammes de gélatine extra ;

1 blanc d'œuf ;

5 décilitres d'eau, soit 1/2 litre.

Ces quantités donnent à peu près 9 décilitres de gelée et permettent de remplir les 12 calottes fournies par les 6 oranges. On obtient donc pour environ 2 francs, et en meilleure qualité, ce que l'on paierait 6 fr. chez un confiseur.

Les oranges

Choisissez de bonnes oranges bien juteuses et parfumées : de leur qualité dépend la finesse de goût de la gelée.

Commencez par en vider six. Pour cela, faites une incision circulaire de manière à séparer l'écorce en deux moitiés. En soulevant ensuite l'écorce avec le manche d'une petite cuiller d'argent, vous l'enlevez facilement et nettement sans l'endommager. Vous obtenez donc 12 calottes que vous mettez de côté.

Pressez ensuite la chair des oranges, soit à travers une étamine, soit simplement avec la main, de manière à en exprimer tout le jus que vous recueillez dans un bol. Vous devez obtenir ainsi à peu près deux décilitres de jus.

Que vous employiez ou non l'étamine, il sera toujours nécessaire de filtrer le jus plus tard. En lui faisant subir ce premier filtrage sommaire vous rendez plus facile le filtrage dont nous parlerons tout à l'heure.

Ajoutez à ce jus d'oranges le jus d'un citron.

Le zeste

Zestez les 2 autres oranges et le second citron. C'est-à-dire enlevez la pelure très légèrement, sans entamer la peau blanche qui est en dessous et qui est amère. Avec les couteaux spéciaux usités pour peler les pommes de terre, l'opération est très rapide.

Ce zeste contient l'essence qui donnera surtout du parfum à la gelée.

Du zeste des oranges et du citron faites deux parts à peu près égales dont vous ajoutez l'une au jus où vous laissez macérer. L'autre moitié sera mise dans le sirop.

Les deux oranges zestées ne vont pas être utilisées ; le citron zisté, au contraire, sera employé.

Le colorant

Pour avoir une jolie teinte, la gelée doit être colorée artificiellement.

Si vous avez du carmin liquide fabriqué spécialement pour la cuisine, il vous suffira d'en ajouter un peu à la gelée quand elle sera complètement terminée et *encore chaude*.

Mais vous pouvez avantageusement remplacer le carmin par la mixture suivante.

Tous les pharmaciens vendent de la cochenille. Achetez-en pour 10 centimes. Broyez une vingtaine de grains et réduisez-les en poudre que vous mettez dans une soucoupe. Versez dessus une quinzaine de gouttes d'ammoniaque et laissez la poudre s'imbibber pendant deux ou trois minutes. Quand ce mélange forme une espèce de pâte, versez dessus une bonne cuillerée d'alcool, et laissez la couleur achever de se dissoudre jusqu'au moment de l'employer. Quelques minutes suffisent. Vous obtenez ainsi un liquide violacé qui communique à la gelée une superbe nuance aurore.

Que cette chimie ne vous effraye point : l'ammoniaque s'évaporerait complètement à la chaleur. Le carmin que l'on achète est, d'ailleurs, presque toujours, préparé de cette façon. Vous pouvez vous contenter de faire bouillir la cochenille en poudre dans le sirop, mais vous obtenez ainsi une moins jolie nuance.

Le sirop

Ces préparatifs terminés — ils exigent à peine un quart d'heure — occupez-vous du sirop.

Dans un poëlon en cuivre *non étamé*, ou dans une casserole émaillée, mettez le blanc d'œuf avec quatre décilitres d'eau. Battez un instant avec le fouet pour délayer l'œuf et bien mélanger. Le blanc d'œuf sert à clarifier le sirop et à lui donner du brillant.

Ajoutez : le jus de la moitié du citron que vous avez zisté, le reste du zeste d'orange et du zeste de citron, la solution de cochenille jusqu'à coloration suffisante, et enfin le sucre en morceaux.

Faites chauffer doucement, en agitant fréquemment avec le fouet, jusqu'à ébullition. Au premier bouillon, retirez du feu, ajoutez le jus d'oranges et filtrez immédiatement. Si vous laissez bouillir, l'essence contenue dans le zeste s'évapore.

Pour filtrer

L'étamine et la mousseline, qui sont excellentes pour passer les sauces et les crèmes, sont insuffisantes pour filtrer ce sirop. Il est de toute nécessité d'employer un torchon en tissu assez serré. Evitez d'employer du linge neuf, qui communiquerait un goût désagréable.

Versez, sans brusquerie, tout le sirop dans le torchon préalablement mouillé, et laissez passer tranquillement, *sans presser* ; sinon le sirop passe trouble. Comme le filtrage est parfois assez long — 20 à 30 minutes — vous pouvez rassembler les coins et les côtés du linge, et les fixer sur une table ou sur une chaise au moyen d'une charge assez forte. Vous pouvez encore accrocher les coins du torchon aux quatre pieds d'un tabouret renversé.

De temps à autre seulement, changez un peu les positions du torchon, de façon que le liquide passe à travers une autre partie

du linge non recouverte par le dépôt des matières qui ne passent pas.

Ce premier filtrage terminé, si le sirop n'est pas suffisamment clair, recommencez. Pour cela, employez le même torchon, après l'avoir passé à l'eau tiède pour le débarrasser du blanc d'œuf et des parcelles d'oranges qui y sont attachées. Cette fois, le sirop passe presque instantanément.

La gélatine

Le sirop étant passé, occupez-vous de la gélatine.

Prenez de la gélatine supérieure ; elle doit être en feuilles très minces, très blanches, bien transparentes, et ne laisser aucun goût quand vous en faites fondre une parcelle dans la bouche. Chaque feuille pèse environ 2 grammes $1/2$; le prix moyen, pour la qualité extra, est 1 centime le gramme.

Après l'avoir fait ramollir un instant dans l'eau froide, mettez la gélatine dans une casserole avec 1 décilitre d'eau et le jus de la moitié de citron qui vous reste. Placez sur feu doux, en remuant avec le fouet jusqu'à ce que la gélatine soit bien fondue. Ajoutez alors le sirop, laissez tiédir afin de filtrer plus facilement, puis passez à travers le torchon qui vous a déjà servi.

Pour dresser

Répartissez le liquide dans les calottes d'orange et laissez dans un endroit frais. Il faut de 20 à 30 minutes pour que la gelée soit prise.

Suivant la quantité de gélatine employée, la gelée sera tremblotante ou très ferme. A consistance tremblotante, elle est meilleure. Mais il est nécessaire de l'avoir plus ferme si vous voulez diviser chaque calotte en deux quartiers. Dans ce cas, coupez avec un bon couteau à lame fine quand la gelée est prise. L'écorce et la gelée se coupent très nettement.

Vous pouvez, bien entendu, mettre la gelée dans un moule très légèrement huilé. Vous démoulez quand la gelée est prise.

Observations

Si la gélatine n'est pas de première qualité, il est indispensable de la clarifier. Pour cela on la met dans la même quantité d'eau avec le jus de citron et un blanc d'œuf ; on chauffe, en fouettant, jusqu'à ébullition, et l'on passe. Ajoutons que certaines gélatines, même clarifiées, donnent une gelée trouble.

On pourra trouver plus simple de mettre la gélatine avec le sucre, afin de passer tout en même temps. Le filtrage est alors beaucoup plus long, et il arrive souvent un moment où la gélatine refroidie forme avec le sirop un liquide épais qui ne passe plus.

MAZAREN.



Contre la Tavelure des Poirés

Les poires sont très sujettes à la tavelure. Cette maladie, qui a pour effet de les noircir et de les déformer en les crevassant, est produite par un champignon nommé *Fusicladium pyrinum*.

M. Prillieux, qui a fait sur ce cryptogame d'intéressantes recherches, recommande le traitement suivant :

Avant le départ de la végétation, vers la fin de février, on badigeonne les poiriers avec une solution contenant 6 kilos de chaux et 6 kilos de sulfate de cuivre par litre d'eau.

Vers le 15 juin, on bassine branches, feuilles et fruits avec une solution beaucoup plus faible : 2 kilos de chaux et 2 kilos 500 de sulfate de cuivre pour 100 litres d'eau.

Enfin, vers la fin de juillet, on recommence une nouvelle pulvérisation avec cette seconde solution.

Voir les demandes d'emplois à la page 1.



Dîner de 8 à 10 Personnes

MENU RAISONNÉ

Le succès obtenu par notre premier menu raisonné, publié le 1^{er} février dernier, nous encourage dans le projet que nous avons annoncé de réserver de temps à autre une place du journal à ce genre d'études.

Nous prendrons aujourd'hui pour thème un dîner sans cérémonie de 8 à 10 personnes, auquel nous affecterons un budget d'environ 60 francs (non compris les vins), représentant à peu près le minimum de dépense possible dès que l'on tient à recevoir confortablement ses invités.

Nos quantités, légèrement supérieures au strict nécessaire, sont calculées pour des appétits jeunes et de façon à passer le plat, *suffisamment garni*, une seconde fois.

Comme nous l'avons déjà indiqué, nos prix sont les prix moyens de Paris pour des denrées de première qualité.

Nous comptons le beurre à 2 fr. 50 la livre.

Nous négligeons le prix du sel, poivre, et autres menus accessoires.

Potage Saint-Germain
Coquilles de poisson
Jambon aux épinards
Poulet au kari
Faux-filet rôti
Salade Gigolette
Pudding de cabinet
Dessert

Toutes les recettes ont été publiées dans le "Pot-au-Feu".

Le potage St-Germain convient à tout le monde.

Les coquilles de poisson représentent un hors-d'œuvre sans prétention, moins banal que les bouchées classiques, très confortable s'il est bien préparé, et tenant lieu, pour un dîner intime, d'un poisson plus dispendieux. Elles présentent en outre l'avantage de pou-

voir être préparées à l'avance. Les personnes observant très scrupuleusement les lois du carême les remplaceront par des croquettes de veau ou par une timbale de gnocchi.

Le jambon, excellent en ce moment, constitue la pièce importante du dîner. Il ne faut point s'effrayer de la dépense qu'il occasionne, un jambon froid étant toujours une ressource dans une maison.

Le poulet au kari donne au menu une pointe d'originalité qu'équilibre le choix du classique rôti de bœuf. Si on le croit trop exotique pour la généralité de ses convives, on se contentera du poulet en fricassée.

On peut également se permettre la salade gigolette, les personnes qui la redouteraient ayant la faculté de se rabattre, dès le début, sur la garniture d'épinards du jambon.

Quant au pudding de cabinet, c'est un entremets de famille très suffisamment recherché.

Enfin, comme on le verra plus loin, nous avons choisi un dessert fort simple que l'on peut entièrement préparer chez soi.

POTAGE SAINT-GERMAIN

2 litres pois cassés	1 20
1 décilitre crème doublée	» 30
125 gr. beurre	» 65
3 cuillerées de tapioca (facultatives)	» 25
Total	2 40

COQUILLES DE POISSON

Les coquilles, formant un hors-d'œuvre chaud, ne doivent pas être aussi remplies que lorsqu'elles constituent un plat sérieux dans un repas de famille. Il suffira de prendre, pour 10 coquilles :

Environ 300 gr. de chair épluchée de poisson de dessert : turbot ou barbeau. A défaut, acheter une dorade pesant brut un peu plus d'une livre	2 »
150 gr. beurre. — 100 gr. fromage de gruyère	1 10
60 gr. champignons. — 60 gr. environ farine. — oignons carottes, etc.	» 30
9 décil. 1/2 lait	» 50
Total	3 90

JAMBON AUX ÉPINARDS

On ne trouve guère de jambons pesant, crus, moins de 7 à 8 livres. Les prix sont variables : de 1 fr. 40 à 1 fr. 80 la livre.

Nous supposons un jambon de 8 livres à

1 fr. 60	12 80
2 décil. vin de Madère	1 40
2 décil. 1/2 jus	» 40
3 kil. brut épinards	3 »
125 gr. beurre	» 65
2 décil. crème	» 60
4 décil. bouillon	» 30

Total. . . . 19 15

POULET AU KARI

Pour 8 personnes, un beau poulet de 8 fr. suffit. Mais, si l'on compte sur 10 convives, mieux vaut prendre deux poulets moyens d'environ 4 fr. Il est bien entendu que, pour un gros poulet, on fera deux morceaux de chaque aile et deux morceaux du haut de cuisse.

Poulet	8 »
90 gr. beurre	» 50
7 décil. bouillon	» 50
1 décil. 1/2 crème	» 50
1 pomme, citron, kari, etc.	» 50
250 gr. riz	» 30

Total. . . . 10 30

FAUX-FILET ROTI

Nous indiquons le poids pour Paris où les bouchers pèsent un quart de déchets par livre de viande. En prenant 2 kil., on aura un rôti pesant, tout paré, environ 3 livres.

2 kil. brut faux-filet, à 1 fr. 90 la livre. . . 7 60

SALADE GIGOLETTE

500 gr. endives	» 40
500 gr. pommes de terre	» 10
100 gr. truffes	3 »
1 pied céleri-rave	» 25
Moutarde, huile, vinaigre	1 »

Total. . . . 4 75

PUDDING DE CABINET

1 litre lait	» 50
8 jaunes d'œufs	1 20
120 gr. sucre	» 15
50 gr. raisins de Malaga	» 10
50 gr. » Smyrne	» 15
50 gr. » Corinthe	» 10
125 gr. fruits confits	» 75
15 biscuits à la cuiller	» 75
2 décilitres kirsch	1 20

Total. . . . 4 90

FROMAGE

L'accueil fait au fromage est fort difficile à prévoir. Mais il faut en présenter une quantité respectable, qui, d'ailleurs, ne sera pas perdue.

Le Brie étant très bon en ce moment, on prendra :

250 grammes fromage de Brie » 75

FRUITS

Sans qu'il soit toujours nécessaire de servir des fruits remarquables, on ne peut offrir des fruits médiocres. Les pommes, les poires, le raisin sont actuellement très chers. On recourra donc aux mandarines et aux bananes qui deviennent de plus en plus à la mode et que l'on trouve partout.

Une banane ne se partage pas ; il en faut donc autant que de convives ; même observation pour les mandarines.

On formera 1 ou 2 compotiers avec :

10 bananes	2 50
10 mandarines	1 »
4 pommes à 0 40	1 60
Total.	5 10

CARAMELS MOUS AU CAFÉ

Nous indiquons les proportions pour 20 tablettes. Mais comme les caramels se conservent aisément trois ou quatre jours, on opérera plus facilement en en préparant une quantité double.

125 grammes sucre	» 15
60 grammes café	» 40
1/8 litre crème double	» 40
1/4 citron	» 05
Total.	1 »

CARAMELS MOUS AU CHOCOLAT

Même observation que pour les caramels au café.

Pour 20 tablettes :

75 grammes sucre	» 10
35 grammes miel	» 10
60 grammes. chocolat, soit 1 tablette 1/2 de la Cie Coloniale	» 35
1/8 litre crème double	» 40
1/4 citron	» 05
Total.	1 »

ORANGES GLACÉES

3 oranges fournissant 30 quartiers	» 60
1/2 citron	» 10
125 grammes sucre	» 20
Total.	» 90

LANGUES DE CHAT

Pour 40 langues :

100 grammes sucre semoule	» 15
100 grammes farine	» 15
1 décilitre crème double	» 30
2 blancs d'œufs (nous avons ceux des œufs du pudding), vanille	» 15
Total.	» 75

Ce menu est d'une exécution très facile. Tout le dessert peut être préparé la veille.

L'abondance des matières nous oblige à supprimer exceptionnellement l'article "Chiffons"

GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, près Cognac (Charente)

Les cognacs réellement vieux et sincères deviennent pour ainsi dire introuvables.

La maison GAUTIER Fils et Neveux se recommande d'elle-même aux abonnés du *Pot-au-Feu*; elle occupe en Charente une situation unique et universellement connue comme propriétaire de vignobles et distilleries dans les divers crûs de la région de Cognac et détenteur d'un stock d'**Eaux-de-Vie vieilles authentiques** absolument pures, dont le bouquet naturel est encore développé par un nouveau procédé d'élimination des substances âcres et nuisibles de l'alcool du vin.

La maison GAUTIER Fils et Neveux recommande spécialement les cognacs suivants :

15 ans à fr.	9	» la bouteille;	4.75 la 1/2 bouteille;	1.55 le 1/8 bouteille
20 ans	» 11.50	» 6	» 1.90	»
25 ans	» 22	» 11.25	» 3.20	»

Hors-Paris : 1 franc en moins par bouteille.

Les abonnés du *Pot-au-Feu* trouveront des échantillons et renseignements au dépôt : chez E. JACCARD, 17, boulevard de la Madeleine, Paris.

Contre 50 centimes en timbres-poste, envoi franco d'un échantillon de la qualité désirée.

CLEMENS & PETERSEN

Propriétaires à Malaga

Xérès **Porto**
Malaga **Madère**

La caisse de 12 bouteilles

ASSORTIES OU NON

30 francs franco domicile, Paris

Adresser les demandes à

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

VIN BLANC SUISSE Clos du Léman (Dézaley)

G. FONJALLAZ
Propriétaire à Epesses

3 Francs

la

Bouteille

Franco

domicile

dans Paris



Adresser les demandes à

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

LES THÉORIES DE PASTEUR

La mort de M. Pasteur a causé dans le monde scientifique tout entier une émotion douloureuse; mais si Pasteur est mort, ses théories restent : il a fondé toute une doctrine médicale, de laquelle découle une thérapeutique toute spéciale.

La maladie est l'invasion de l'organisme par un microbe, un parasite quelconque différent pour chaque affection et causant, par sa pullulation, une infection organique dont l'issue est parfois mortelle.

Pourquoi guérit-on? Parce qu'il se trouve dans l'organisme vigoureux et sain des cellules qui ont spécialement pour rôle de lutter contre des microbes ennemis, de les absorber, de les manger, pour ainsi dire;

de là le nom de phagocyte donné à cette fonction cellulaire.

On peut suppléer un grand nombre de ces cellules par un traitement approprié se composant : 1° d'antiseptiques généraux comme l'iode, purificateur universel, adversaire acharné des pullulations microbiennes; 2° de reconstituants des cellules normales, comme le phosphate de chaux; 3° de régulateurs de la circulation, comme la kola, car c'est dans le sang surtout que se rencontrent les cellules ennemies des microbes.

C'est grâce à ces trois substances : kola, iode, phosphate de chaux que le vin Désiles est le meilleur prophylactique contre les maladies infectieuses : influenza, pneumonie, tuberculose, etc. Dr ALÈQUE.

Nos lecteurs trouveront ce précieux cordial dans toutes les pharmacies et au dépôt, rue du Louvre 5 bis, Paris.

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 24 mars 1896
TERRAIN RUE DE LA BOETIE, 63 et 65. Surface 1897^m07. Façade 31^m16. M. à p. 877,656 f.

TERRAIN PLACE DES BATIGNOLLES 24 et 26 et RUE CARDINET 146 (angle) Surface 149 mètres 43. Mise à prix 59,772 francs.

TERRAIN RUE GAZAN (14^e Arr.), Surf. 572^m97. Mise à prix 22,918 fr. 88. S'adresser aux notaires M^{rs} DELORME, rue Auber, 11, et MAHOT DE LA QUÉRENTONNAIS, r. d. Pyramides, 14, dép. de l'ench.

MAISON ANGLE rues FOLIE-MÉRICOURT, 8, et PASTEUR 2. Rev. 18.520 f. Mise à prix 200.000 fr. Crédit foncier. A adj. s. 1 ench. ch. des not. 24 mars 96, s'ad. aux not. M^{rs} AUBRON, 146, rue Rivoli, et GOUPI, 5, quai Voltaire. dépositaire de l'enchère.

SSY-LES-MOULINEAUX, 14, r. DIDEROT, Gde PROP^{te}, Cce 3,453 m. R. : 5 670 f. M. à p. : 60 000 f. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 10 mars 1896. S'adr. à M^r BOURDEL, Notaire, 30, rue Beuret, Paris.

PROPRIÉTÉ à PARIS, 19, r. de l'ÉTOILE, pass. des Acacias, 2 et r. Montenotte (17^e ARR.). Cce 303 m. 16 c. env. R. b. : 8.590 f. env. M. à p. 120.000 f. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 17 mars 1896. S'ad. à M^r CHERRIER, notaire, 44, rue du Louvre.

1^{er} TERRAIN à PARIS, Bd BRUNE, entre n^{os} 93 à 105. lib. de loc. A ADJ., EN 7 LOTS, s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 24 mars 1896. Cces de 144 m. à 267 m. env. M. à p. de 11.000 f. à 22.000 f. S'ad. à M^r CHERRIER, Notaire, 44, rue du Louvre, Paris.

MAISON à PARIS, r. DE ROME, 77. Cce 520 m. env. Rev. br. 31.082 f. 50. M. à p. 500.000 f. A ADJ. s. 1 ench. Ch. d. Not. de Paris, 17 mars 96, p^r M^r MAHOT DE LA QUÉRENTONNAIS, not. 14, r. des Pyramides.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infatigable, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, ongles-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25; la 1/2 boîte, 0 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, bld. Bonne-Nouvelle; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

Le Gérant : A. DESBOIS.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIERES"

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ
Parfumeur BREVETÉ
15, Rue d'Enghien, PARIS
Spécialités Recommandées :
AMARYLLIS DU JAPON
Peau d'Espagne Royale
Héliophar d'Arabie
TZAREVNA
Véritable EAU DE COLOGNE Russe
DÉTAIL 5, Boul^g des Italiens et toutes bonnes Maisons.

LA FARINE VIAL
autodigestive (à base de Malt)
est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^{ie} VIAL, 4, r. Bourdaloue, Paris

GEORGES WEHR
24 - Rue Mondétour - 24
FOURNITURES COMPLÈTES POUR DINERS
POISSONS — COMESTIBLES — PRIMEURS
Envoyer les Commandes 24 heures à l'avance
EXPÉDITIONS PROVINCE ET ÉTRANGER

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEBER, 257, RUE SAINT-HONORE.