



BOUILLABAISSÉ

C'EST, paraît-il, aux pêcheurs du petit port des Martigues qu'il faudrait demander la recette vraie de la bouillabaisse; Marseille ne la tiendrait que de seconde main. D'ailleurs, la bouillabaisse est le plat favori des habitants du littoral méditerranéen, dans la partie surtout où la côte est rocheuse. Car il n'est pas de bonne bouillabaisse sans *rascasse* et la rascasse, qui se pêche autour des roches, ne supporte pas le moindre transport : « elle demande » à être mangée sur place.

Déjà, à Marseille, la bouillabaisse n'est pas une, et le long de la *Riviera*, dans les grands hôtels, on y apporte des raffinements qui la différencient notablement du mets rustique, populaire, qu'elle constitue en principe. Ce plat se prépare en effet avec le poisson le moins cher, partant le plus grossier.

On sert la bouillabaisse de plusieurs façons.

En certains endroits, elle tient lieu de potage : on présente le pain et le bouillon dans la soupière, et le poisson dans un plat. Ailleurs, le pain et le bouillon sont dans un plat creux, et le poisson dans un autre plat.

Enfin, on sert encore dans un unique plat creux le pain, le bouillon et le poisson.

Il nous a donc fallu, dans ces recettes multiples, faire un choix. La formule que nous donnons ici est celle de la bouillabaisse

telle qu'on la pratiquait à Marseille il y a cinquante ans.

Les points essentiels sont : l'extrême fraîcheur du poisson, sa variété, et une cuisson à ébullition rapide et violente. Le poisson dit « de roche » doit toujours être préféré, et les espèces très communes sont les meilleures. Avec du grondin, du rouget, du merlan, du colin, du bar, etc., on fait d'excellente bouillabaisse. Celle que nous indiquons a été expérimentée avec du rouget, du grondin, du merlan et du colin. Le rouget et le grondin doivent figurer pour la plus forte proportion dans la bouillabaisse, car, ainsi que tous les poissons à grosse tête, ils fournissent un bien meilleur bouillon.

Il s'agit ici du rouget à grosse tête, et non pas du petit rouget de la Méditerranée dit « rouget barbet », poisson très fin, qui, comme forme, ressemble à un petit mulet.

Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :

1 kil. 500 de poisson pesé brut.

POUR LE BOUILLON PRÉALABLE

2 litres d'eau;

100 gr. d'oignon coupé en rouelles;

60 gr. de carotte coupée de même;

4 clous de girofle;

1 feuille de laurier;

1 brin de thym;

4 ou 5 racines de persil;

1 gousse d'ail entière, ail du Midi de préférence;

1 morceau de pelure de citron grand comme une pièce de cent sous;

10 grains de poivre;

15 gr. de gros sel.

POUR LA BOUILLABAISSÉ

2 décil., soit un verre d'excellente huile d'olives ;
 2 décil., soit un verre de bon vin blanc ;
 1 décil. de purée de tomate épaisse, ou une belle tomate fraîche égrénée, dont on a exprimé l'eau, coupée en petits morceaux ;
 30 gr. d'oignon haché ;
 1 pincée de safran en poudre, au moins 50 centigrammes ;
 1 cuillerée bien pleine de persil haché ;
 2 tranches de citron ;
 1 gousse d'ail petite, entière ;
 Gros pain de ménage frais.
 Temps nécessaire : $\frac{3}{4}$ d'heure en tout.

Le poisson

Videz vos poissons, nettoyez-les et lavez-les. Coupez-leur la tête et le bout de la queue, ainsi que les nageoires. Mettez têtes, queues et tous débris provenant du nettoyage, œufs, laitance, etc. dans une casserole quelconque, avec tous les ingrédients indiqués pour le bouillon, soit : oignon et carotte en rouelles, girofle, laurier, thym, persil, gousse d'ail, pelure de citron, le sel et les grains de poivre, que vous avez eu soin de concasser avec le marteau.

Versez sur le tout 2 litres d'eau chaude.

Couvrez la casserole bien exactement pour éviter une évaporation trop sensible, et mettez sur un bon feu pour amener une prompté ébullition.

Laissez bouillir ainsi 20 à 25 minutes au plus. Pendant ce temps, achevez de préparer le poisson.

Coupez-le en tronçons de 3 à 5 cent. de largeur, selon la partie à couper, c'est-à-dire que, vers le haut, le corps du poisson étant plus gros, vous coupez les morceaux plus minces, tandis que vers la queue vous les coupez un peu plus gros.

Maintenant, pour que tout marche lestement ainsi qu'il convient, préparez d'avance

tout ce qui est nécessaire. Hachez séparément l'oignon et le persil.

Le pain

Sur du bon gros pain de ménage frais, coupez des tartines d'au moins 1 cent. d'épaisseur, bien égales sur tous les côtés.

Comptez, pour chaque convive, deux tartines un peu moins grandes chacune que la moitié de la main, afin de pouvoir être facilement prises avec la louche à potage sans se briser.

Mettez-les dans la soupière, étalées, et non pas les unes sur les autres, pour qu'en y versant tout à l'heure le bouillon elles s'imbibent mieux et plus vite, ce qui est essentiel.

Un quart d'heure avant de servir, et lorsque votre bouillon de débris a cuit suffisamment, vous vous mettez alors à la bouillabaisse même.

Le feu et la casserole

Avant de commencer toute opération, assurez-vous d'un feu d'enfer, quel que soit le combustible dont vous disposez.

Le poisson ne doit cuire qu'une quinzaine de minutes, et il faut obtenir une forte ébullition générale presque immédiatement. Pour atteindre ce résultat, deux conditions fondamentales sont tout indiquées.

La première : un foyer ardent, chauffant également tout le fond de la casserole.

La seconde : le choix de la casserole, qui doit être mince pour s'échauffer très vivement, large et basse pour faciliter l'évaporation.

La casserole de cuivre, nommée sauteuse, en cuivre étamé, est l'ustensile le mieux approprié à ce genre de cuisson. Une casserole ordinaire ne fournit pas le même résultat ; la réduction du liquide ne s'y produisant pas de la même manière, il reste trop de bouillon pour la quantité de poisson.

La bouillabaisse

Donc, une vingtaine de minutes avant de servir, mettez dans la casserole la moitié de l'huile indiquée, soit un demi-verre, avec l'oignon haché. Posez sur le feu, feu plutôt modéré, pour que l'oignon prenne couleur sans brûler ni noircir; il faut 4 ou 5 minutes pour cela.

Quand l'oignon est bien doré, retirez la casserole du feu. Rangez-y vos morceaux de poisson, les uns à côté des autres, le côté de la peau touchant le fond de la casserole.

Arrosez-les avec le reste de l'huile, soit un demi-verre. Saupoudrez-les avec le persil haché, puis le safran. Ajoutez la tomate, que vous répartissez également, puis les tranches de citron et la gousse d'ail non épluchée, si vous en mettez.

Arrosez de vin blanc, soit un verre, et enfin versez sur le tout votre bouillon de poisson chaud, que vous passez au travers d'une passoire.

Ce bouillon doit largement couvrir le poisson. Nous indiquerons aux « Observations » la proportion de réduction nécessaire.

Posez alors, à découvert, votre casserole sur le feu ardent indispensable. Au bout de 3 ou 4 minutes au plus, le liquide doit commencer non pas à frémir, mais à *bouillonner* franchement et sur toute la superficie de la casserole. Il faut que ce bouillonnement produise une écume semblable à celle du lait qui monte, et pendant tout le temps de la cuisson. Comptez, à partir du moment où ce bouillonnement s'est déclaré, *10 à 12 minutes*.

Il ne faut *rien toucher, rien remuer* dans la casserole, si ce n'est, avec la cuiller, agiter un peu la surface du liquide pour mêler le persil ou un peu d'écume solide qui pourrait remonter.

Dès que les 10 à 12 minutes sont écoulées, retirez la casserole du feu et disposez-vous à servir. Goûtez pour le sel.

Pour servir

Avec l'écumoire, prenez les morceaux de poisson, que vous entassez sur un plat du service, bien chauffé.

Retirez les tranches de citron et la gousse d'ail, et versez le bouillon, sans le passer, sur les tranches de pain, dans la soupière, en prenant soin qu'elles soient toutes bien imbibées.

Servez alors immédiatement avec des assiettes à potage chauffées.

Observations

Les proportions de liquide sont celles-ci :

Pour couvrir le poisson au moment où on met au feu : un demi-litre de bouillon par livre de poisson employé.

Soit, pour la quantité sur laquelle nous opérons, 1 litre 1/2 de bouillon. Cela suppose une réduction du quart de l'eau versée sur les débris de poisson, puisque c'est 2 litres d'eau que nous avons employés à la confection de notre bouillon.

Si donc on a *plus* que le litre 1/2 voulu, il faudra faire bouillir, à *découvert*, le bouillon pour le diminuer avant de le verser sur les morceaux de poisson.

Si l'on a *moins*, il faudra compléter le litre 1/2 de liquide en ajoutant de simple eau chaude sur les morceaux de poisson.

Quant à la quantité de liquide qu'on devra obtenir après cuisson de la bouillabaisse proprement dite, pour le verser dans la soupière, c'est *un litre et demi* qu'on doit retrouver, *plutôt un peu moins*. Cette mesure s'explique parce que, malgré la forte évaporation du liquide, la proportion d'huile, de vin, fournit une compensation presque égale.

Si donc — ce qui ne doit pourtant pas arriver quand toutes les prescriptions de

feu et de récipient ont été bien suivies — on avait un liquide surabondant au moment de le verser dans la soupière, il faudrait, après avoir retiré le poisson avec l'écumoire, faire bouillirencore quelques instants de plus le liquide sur le même feu ardent. Quand il serait réduit à la quantité nécessaire, le verser sur le pain.

LA VIEILLE CATHERINE.



RECETTE

DU

POTAGE IMPROMPTU

AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Mettez dans le fond de la soupière deux ou trois cuillerées de langue écarlate coupée en petits dès, autant de poulet froid rôti, provenant d'une desserte de la veille; même quantité de petits croûtons taillés sur de semblables dimensions et passés au beurre.

Faites bouillir un litre et demi d'eau; jetez-y en pluie 4 cuillerées de *Tapioca-Bouillon-Boudier*. Dès que l'ébullition reprend, couvrez la casserole et retirez au chaud pour laisser pocher 20 minutes sans laisser bouillir.

Versez sur la garniture de la soupière et servez.

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.

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La croûte aux champignons se compose de champignons cuits suivant la méthode ordinaire, que l'on dresse avec une sauce poulette sur des croûtons passés au beurre. C'est un entremets fort délicat, d'une exécution simple et rapide. L'essentiel est d'avoir de bons champignons et de les obtenir bien blancs, ce qui, comme nous allons le voir, est extrêmement facile.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes nous prendrons :

250 grammes de champignons ;

100 — de beurre ;

15 — de farine ;

1 décilitre de vin blanc ;

1 — d'eau ;

2 jaunes d'œuf ;

Muscade, poivre de Cayenne ;

Un demi-citron ;

1 pain de gruau.

Les champignons

Il faut choisir des champignons bien fermes et peu ouverts. En outre, pour le bon aspect du plat, on tâchera de les avoir aussi égaux que possible.

On ne doit les laver qu'au dernier moment : c'est une condition indispensable pour qu'ils restent blancs. On a beau les mettre dans l'eau acidulée : s'ils baignent trop longtemps, ils deviennent gris.

Je les épluche donc avant de les laver. Pour cela, je fends le sac dans lequel se trouvent les champignons; puis, prenant les champignons un à un, je coupe la racine que je laisse tomber dans le sac,

et je pose chaque champignon sur une assiette. J'évite ainsi de faire tomber le sable sur la table où il s'incruste si facilement qu'il est ensuite très difficile de l'enlever bien.

Je tranche ensuite la queue au ras de la tête, je pèle la queue et la tête, et pose les champignons à mesure dans un bol.

Quand tous les champignons sont ainsi épluchés, je verse dessus de l'eau fraîche et je les laisse baigner seulement une minute pour les débarrasser du sable qu'ils peuvent encore contenir. Après quoi, je les fais cuire immédiatement.

Il est bon, auparavant, d'en couper quelques-uns en deux ou en quatre morceaux pour garnir le fond des croûtes.

Pour « tourner » les champignons

Au lieu de peler les champignons, il est préférable de les « tourner » : ils sont alors plus lisses et plus jolis.

Pour cela, je pose le dessous de la tête du champignon à plat sur l'annulaire de la main gauche, j'achève de maintenir avec l'index. Puis, à l'aide du médium et du pouce, je fais tourner le champignon comme une roue contre la lame d'un couteau que je tiens de la main droite. La main droite et le couteau doivent rester immobiles.

Cuisson des champignons

Pendant que j'épluchais les champignons, j'ai mis dans une petite casserole :

1 décilitre d'eau ;

1 — de vin blanc ;

40 grammes de beurre ;

Un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron.

Je recommande de prendre une casserole bien nette. Si on emploie une casserole émaillée qui soit écaillée ou une casserole mal étamée, les champignons noircissent.

Quand le mélange bout, je mets les champignons dans la casserole que je couvre. Si je ne la couvre pas, les champignons blanchissent mal.

Une minute après la reprise de l'ébullition, je retire la casserole sur le coin du fourneau. Au bout d'une nouvelle minute, ils sont cuits. Mais je puis les laisser attendre dans leur cuisson jusqu'au moment de les employer.

Les croûtes

On dispose les croûtes de plusieurs façons.

Si l'on veut une croûte unique, on prend un de ces pains dits « pain de mie » qui ont la forme d'une pyramide tronquée ; le fond étant plus étroit que le dessus. On creuse le pain, on enlève la croûte très légère qui recouvre ses quatre faces ; puis, après avoir beurré légèrement ces quatre faces et l'intérieur, on fait dorer au four. Au lieu de laisser les faces unies, on peut les canneler avant de les beurrer.

On peut encore préparer avec de la pâte à timbale une « croustade » de la forme du pain de mie.

Mais le plus simple est de faire des croûtes très petites : il en faut alors au moins une par convive. D'ailleurs, le plat, ainsi présenté, est peut-être plus élégant.

On peut alors se contenter d'employer des petits pains de gruau que l'on coupe en rondelles d'environ 3 centimètres de hauteur. On creuse, on beurre l'intérieur et l'on fait dorer au four.

La sauce

Je mets dans une casserole : 30 grammes de beurre, une pointe de muscade et une pointe de Cayenne.

Dès que le beurre est fondu, j'ajoute 15 grammes de farine, et je mêle bien pendant environ une minute, en évitant de laisser roussir la farine. J'ajoute alors la cuisson des champignons préalablement

passée, et je chauffe jusqu'au moment où l'ébullition va se produire.

Pendant ce temps, je délaye dans un bol les deux jaunes d'œufs avec quelques gouttes de citron; puis j'ajoute gros comme une noix de beurre cassé en petits morceaux.

Au moment où la sauce va bouillir, je la retire du feu, et j'en verse un peu et doucement dans le bol, en tournant vivement, afin de ne pas durcir les œufs. Quand le contenu du bol est bien lié je le reverse dans la casserole et je fais bouillir.

Je retire alors la casserole du feu, et j'ajoute le reste du beurre, divisé en morceaux.

Je goûte pour l'assaisonnement, puis je mets les champignons dans la sauce où je les laisse un instant pour bien les envelopper et les réchauffer.

Pour servir

Enfin, les croûtes étant rangées sur un plat, je les remplis avec les champignons que je prends avec une cuiller, et je verse sur le tout le reste de la sauce.

MAZARIN.



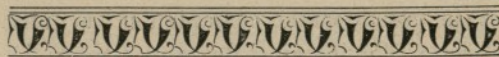
Pour cuire les Jambons d'York

Autant que possible, faire tremper le jambon 10 ou 12 heures dans l'eau froide. Non point pour le dessaler, — c'est inutile, et d'ailleurs il rend très peu de sel, — mais pour qu'il gonfle à la cuisson.

Le mettre sur le feu dans une marmite pleine d'eau froide. Quand l'ébullition est déclarée, couvrir la marmite et laisser mijoter comme un pot-au-feu autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres. On peut aromatiser le bouillon avec carotte, oignon, bouquet garni, mais cela n'ajoute guère de goût au jambon. Mais on peut ajouter à l'eau une bouteille de vin blanc.

Inutile d'emballer le jambon, et de le faire reposer sur un lit de foin: si la cuisson est bien menée, il n'attache pas.

Le jambon étant cuit, le laisser dans sa cuisson jusqu'à ce qu'il soit presque froid. Si on le mange chaud, le retirer de sa cuisson vingt minutes avant de servir, le sécher un instant au four, et, quand on a coupé les tranches nécessaires, l'envelopper d'un linge humide pour l'empêcher de durcir en refroidissant.



* Menus *

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
SOLE A LA RUSSE
MACARONI AU GRATIN
GATEAU DE POMMES

POTAGE DU COUVENT
SOUFFLÉS AU FROMAGE
SALMIS DE SARCELLES
CARPE A L'ALSACIENNE
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES

BOUILLABAISSE
CANARD SAUVAGE ROTI
OU LANGOUSTE AU FOUR
SALADE DE CHOUX-FLEURS
ORANGES EN SURPRISE

MORUE AUX ÉPINARDS
SAUMON GRILLÉ
SALADE DE POMMES DE TERRE
MARMELADE DE POMMES
CONFITURES

MOULES A LA NORMANDE
ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE
POULET FROID EN MAYONNAISE
SALADE
GALETTE FOURRÉE

POTAGE AUX CHOUX
FILETS DE BARBUE A LA DUGUESCLIN
PIGEONS EN COMPOTE
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
PAIN DE CHICORÉE
SOUFFLÉ A LA VANILLE

PIEDS DE COCHON GRILLÉS
FILETS MAIRE
POMMES DE TERRE A LA MAITRE D'HOTEL
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
GATEAU A LA CASSEROLE

POTAGE CRÈME DE RIZ
POUPIETTES DE BŒUF
POULET ROTI
TERRINE DE LAPIN
SALSIFIS FRITS
PUDDING DE CABINET

L'EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE dans toute BONNE CUISINE



MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

En vertu du proverbe *Charité bien ordonnée...* les pieuses populations du littoral gardent une grande partie de leur poisson sans souci de l'embarras qu'elles causent aux Parisiens désireux d'observer les lois du carême. Les arrivages diminuent et les cours sont à la hausse.

Les salmonides sont cependant un peu moins chers qu'il y a 15 jours. Le saumon vaut 6 à 7 fr. le kilo; la truite saumonée, 8 à 9 fr.; la petite truite de rivière, 7 à 8 fr.

Turbot, 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo. — Barbue, 4 fr. à 4 fr. 50.

La sole est fort chère : 4 à 5 fr. le kilo.

Merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo. — Les maquereaux commencent à revenir : 75 à 90 centimes.

Mulet : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. — Très peu de bar.

Les dorades sont hors de prix : 2 fr. 50 à 3 fr. pièce.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 à 6 fr. le kilo.

Les coquilles St-Jacques sont meilleures : 20 et 25 cent. pièce.

Langoustes et homards : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

La grosse crevette rose a atteint ces jours derniers le cours fantastique de 50 fr. le kilo. — La grise vaut toujours 2 et 4 fr. le kilo.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de variations dans les cours.

Poussins de Hambourg : 2 fr. 25. — Bons poulets de 4 à 6 fr. — Poulardes : 7 à 10 fr. — Chapons : 8 à 10 fr.

Dindes de Houdan : 14 à 16 fr.

Excellents canetons Nantais : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 — Rouennais : 6 à 7 francs.

Pintades : 4 fr. 50 et 5 fr.

Les gelinottes ont un peu augmenté : 3 fr. 50 à 3 fr. 75.

Bécasses : 4 à 6 francs

Canards sauvages : 5 fr. 50 — Pilets : 3 fr. 50 — Sarcelles : 2 fr. 75 à 3 fr. — Bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Renne de Russie : 3 fr. 25 à 6 francs le kilo — Marcassin : 6 francs.

LÉGUMES

Nous arrivons à l'époque de transition où les légumes sont peu abondants.

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique ont sensiblement renchéri : 90 cent. à 1 fr. 50 la livre.

En revanche, les petits pois d'Afrique baissent et deviennent meilleurs : 50 cent. la livre, non écossés. Ecossés : 1 fr. 25 le litre les gros, 2 fr. les fins. — Mange-tout : 60 cent. la livre.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique abondent : 20 et 25 cent. la livre.

L'artichaut reste cher : 25 à 40 cent. Même observation pour les tomates : 1 fr. 50 et 1 fr. 75 la livre.

Endives, salsifis, crosnes, choux de Bruxelles, sont à peu près finis.

Beaux choux-fleurs, de 30 à 60 cent.

Oseille et épinards : 30 cent. la livre.

Les asperges de Lauris (Vaucluse) commencent à arriver. Elles sont très supérieures aux autres asperges du Midi : de 8 à 25 fr. la botte.

Carottes nouvelles : 3 francs la botte.

SALADES

Laitue : 10 cent. le pied — Escarolle et chicorée : 15 et 20 cent.

La romaine arrive à des prix à peu près abordables : 75 centimes à 1 fr. le pied.

La barbe et le pissenlit sont à peu près finis. On trouve encore de la mâche à 25 et 30 cent. la livre.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert et Coulommiers sont toujours bons. Le Brie est excellent.

Les petits Suisses commencent à être recommandables.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

FRUITS

On trouve toujours de beau chasselas de Fontainebleau : 2 fr. 50 à 4 fr. la livre — Le gros raisin noir de Roubaix va finir : 2 fr. 75 à 4 fr. la livre.

Les fraises nouvelles sont tombées à 5 francs la caisse.

Les mandarines sont à peu près finies, mais nous sommes à l'époque où l'on a les meilleures oranges.

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



Poupiettes de Bœuf

Nous avons déjà donné une recette de poupiettes de veau.

Voici une façon toute différente de préparer des poupiettes de bœuf. Elle est simple et économique : les champignons représentent la plus grande dépense.

Nous indiquons, comme morceau à choisir, la tranche de bœuf, qui est d'un prix peu élevé et donne, pour cette préparation, un bon résultat. Dans les pays où le filet est bon marché, on pourra l'employer avec avantage.

Proportions

Pour une douzaine de poupiettes :

500 grammes de bœuf ;

125 — de lard gras en bardes minces ;

200 grammes de champignons ;

25 — de mie de pain fraîche ;

60 — de beurre ;

5 — de farine ;

10 — persil haché ;

Le jus d'un demi-citron ;

2 décilitres de bouillon.

Temps nécessaire : *une heure et demie.*

Le bœuf

Faites couper par le boucher des tranches bien égales sur une épaisseur d'un centimètre dans la partie appelée « pointe

de tranche ». Ce côté du bœuf est maigre, sans nerfs, et la chair en est, mortifiée à point, juteuse et tendre.

Battez chaque tranche, non seulement pour l'attendrir, mais encore pour la rendre plus mince. Divisez ensuite ces tranches en petites bandes d'une douzaine de centimètres de longueur sur 6 à 7 centimètres de large. Vous en trouvez trois sur une tranche ; deux sur la longueur et une sur la largeur.

Le lard

Coupez votre lard en petites tranches semblables aux bandes de bœuf, mais plus petites ; c'est-à-dire de 10 à 11 centimètres de long sur 4 à 5 de large.

Après quoi préparez la farce.

La farce

Coupez la partie sableuse des champignons. Lavez-les vivement à l'eau fraîche, égouttez-les sur un linge, ne les épluchez pas et hachez-les menu ainsi que le persil.

Mettez la mie de pain à tremper avec deux cuillerées de bouillon.

Prenez une petite casserole, mettez-y les champignons et le persil avec gros comme une noix de beurre, soit environ 10 grammes, une pincée de sel et de poivre. Posez sur feu très modéré, et laissez à découvert, pendant sept ou huit minutes, en tournant de temps en temps avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que les champignons aient réduit toute leur humidité.

Retirez du feu et ajoutez la mie de pain ; écrasez et mêlez bien ensemble. Cette mie de pain lie la farce et la rend d'un emploi plus facile.

Les poupiettes

Sur chaque bande de bœuf étendez une bande de lard, après avoir légèrement saupoudré de sel et de poivre la bande de bœuf. Puis, sur une des extrémités de la bande de lard, du côté le plus mince de la bande,

posez gros comme une noix de farce. Vous avez eu soin, du reste, de partager votre farce en autant de petits tas que vous avez de poupiettes à faire.

Roulez ensuite chaque bande sur elle-même, de façon que la farce se trouve bien enveloppée, tout au centre, et maintenez la poupiette ainsi formée par deux ou trois tours de ficelle de cuisine.

Quand toutes les poupiettes sont prêtes, *une heure avant de servir*, vous vous occupez de leur cuisson.

La cuisson

Prenez une casserole dont le fond soit assez large pour que les poupiettes y tiennent facilement, sans être empilées les unes sur les autres. La sauteuse en cuivre étamé est l'ustensile préférable.

Mettez-y 30 gr. de beurre, c'est-à-dire plus de la moitié du morceau qui vous reste.

Posez sur un feu modéré, mais cependant assez soutenu. Dès que le beurre est bien chaud, mettez-y les poupiettes, et laissez-les, pendant 8 ou 10 minutes, prendre une très légère coloration. C'est-à-dire qu'elles doivent se raffermir, et la chair doit prendre une teinte gris blond. Plus foncées, elles seraient presque cuites, et dessécheraient en mijotant ensuite.

Couvrez alors hermétiquement la casserole, et retirez-la sur un feu *très doux*, sans ajouter aucun liquide. Laissez ainsi mijoter pendant une heure. Ayez soin, de temps en temps, de secouer la casserole pour déplacer les poupiettes, afin que tous leurs côtés soient successivement en contact avec le fond de la casserole.

Au bout d'une heure, et quelques minutes avant de servir, préparez la sauce.

La sauce

Les poupiettes, en mijotant, ont dû rendre pas mal de graisse provenant du

lard, tandis que le jus du bœuf s'est gratiné au fond et sur les parois de la casserole.

Rien de plus facile, par conséquent, que de dégraisser la casserole. Sans enlever les poupiettes, vous inclinez votre casserole au-dessus de la terrine où l'on recueille les graisses, et vous y faites couler toute la graisse de la casserole.

Versez ensuite dans la casserole le verre de bouillon indiqué. Remettez un peu sur le feu pour chauffer le tout, et, avec une cuiller de métal, raclez le fond et les côtés pour détacher et faire fondre tout le gratin qui s'y est déposé, et se compose autant de jus de viande que de farce qui s'est échappée des poupiettes pendant la cuisson. Roulez et tournez les poupiettes dans le jus. Quand tout cela est bien délayé et très chaud, ajoutez le reste du beurre, pétri avec la petite cuillerée à café de farine; mélangez bien pour lier la sauce, qui à ce moment doit être d'un brun très accentué. Laissez chauffer un peu, pour faire épaissir, une minute, mais surtout sans bouillir. Ajoutez alors le jus de citron, et les poupiettes sont prêtes.

Pour servir

Dressez les poupiettes sur un plat chauffé, coupez et enlevez vivement les ficelles, et versez sur le tout la sauce sans la passer.

MAZARIN.

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.



Gâteau de Riz chaud

AUX AMANDES

CET entremets conviendra particulièrement aux personnes aimant le riz tout à fait crevé, bien cuit et léger.

Il est d'une préparation très simple, mais nous avons cependant insisté sur tous les détails de la recette parce qu'ils ont tous leur importance, surtout pour les cuisinières inexpérimentées.

Les restes du gâteau sont également fort bons, froids, servis avec de la confiture.

Pour la sauce, on peut substituer à la confiture d'abricots de la gelée de groseilles, dans les mêmes proportions, et remplacer, dans ce cas, le kirsch par du rhum.

Proportions

Pour 10 personnes :

150 gr. de riz — 6 cuillerées à bouche;

100 gr. sucre en poudre;

60 gr. bon beurre frais;

50 gr. amandes;

7 décil. lait, ou 3 verres 1/2;

4 œufs frais;

3 cuillerées de panure (mie de pain tamisée);

1 demi-gousse de vanille;

POUR LA SAUCE

1 demi-pot de marmelade d'abricots;

2 décil. d'eau;

1 verre à liqueur de kirsch.

Temps nécessaire : 2 heures.

Le riz

Prenez de beau riz Caroline, bien blanc et trié. Mettez-le dans une passoire à trous fins. Plongez la passoire dans une terrine d'eau fraîche que vous laissez sous le robinet ouvert jusqu'à ce que l'eau qui s'échappe du riz sorte parfaitement claire.

Ayez un litre environ d'eau absolument bouillante dans une casserole, sur le feu. Jetez-y le riz et laissez-le ainsi cuire 5 minutes seulement. Versez-le dans la passoire que vous passez de nouveau à l'eau froide, pour rafraîchir complètement le riz. Pendant ce temps, faites bouillir le lait dans une casserole émaillée ou étamée, dont le fond ne soit pas trop mince, afin que tout à l'heure le riz, en cuisant, ne chauffe pas trop fort, ce qui le ferait attacher.

Le lait étant chaud, égouttez bien le riz, et mettez-le dans le lait, avec une pincée de sel et la vanille. Mélangez bien le riz dans le lait, *immédiatement* après l'avoir versé dans la casserole, car, pendant sa cuisson, vous ne devrez plus le remuer, sans quoi il attacherait.

Couvrez la casserole, en ne laissant qu'une très petite ouverture pour faciliter le passage d'un peu de buée, et posez-la sur un feu doux, où vous laissez environ 25 à 30 minutes cuire à tout petit mijotement. De cette façon, le riz gonfle peu à peu en absorbant le lait.

Ainsi que je l'ai dit plus haut, il ne faut pas remuer le riz avec une cuiller ou une fourchette pendant ce temps. Tant que vous voyez apparaître du lait à la surface, il n'y a pas à craindre que le riz attache.

Vers la fin, pour vous en assurer, vous retirez une minute la casserole du feu, et sans y toucher avec la cuiller, vous inclinez un peu la casserole, ce qui vous permet de voir s'il reste encore un peu de liquide. L'important est que le feu soit très doux

sous la casserole, et qu'il n'y ait pas un point chauffant plus que le reste.

Pendant que cuit le riz, préparez les amandes et le moule.

Les amandes

Ce sont des amandes douces, sèches, que vous avez prises. Les épiciers les vendent toutes débarrassées de leur coque, et il n'y a plus qu'à les monder. Toutefois, goûtez-les et assurez-vous qu'elles proviennent de la dernière récolte, car sans cela elles sont trop desséchées, et, loin d'améliorer le gâteau, elles lui communiqueraient un goût rance. Jetez-les dans une tasse d'eau bouillante où vous les laisserez tremper une dizaine de minutes.

Enlevez ensuite la peau, que vous faites glisser entre les doigts, et jetez à mesure les amandes dans le mortier. Pilez-les en pâte, ce qui est très vite fait et facile. A défaut de mortier — indispensable pourtant dans une cuisine — on pourrait les hacher très menu; mais, naturellement, les amandes se mélangent moins bien, et l'effet n'est pas aussi satisfaisant.

Le moule

C'est le moule ordinaire, dit moule à charlotte, en fer étamé, avec anses de chaque côté. Pour les quantités ci-dessus, il faut un moule mesurant au moins 17 cent. de diamètre sur 9 à 10 cent. de haut. Il se trouve ainsi rempli à 2 cent. du bord. Si l'on ne dispose pas d'un grand assortiment d'ustensiles, on peut, sans inconvénient, prendre la taille au-dessus, car le gâteau gonfle et monte encore à la cuisson.

Prenez sur votre beurre la valeur d'une noix, mettez-le dans le moule, que vous faites très légèrement chauffer pour que le beurre fonde. Tournez votre moule en tous sens, afin de le graisser partout, jusqu'au bord. Ayez soin que le fond et l'angle formé par le fond et le bord soient

plus graissés encore que le reste, parce que c'est cette partie qui recevra le plus de chaleur; il faut donc y laisser couler et reposer le surplus du beurre fondu. Quand le beurre est refroidi et figé, saupoudrez-le avec la panure, en observant les mêmes prescriptions.

Les mélanges

Les amandes étant pilées et le moule beurré et pané, votre riz a dû, pendant ce temps, finir de cuire.

Lors donc qu'il est au point que nous avons indiqué, c'est-à-dire ayant bu tout le lait, bien gonflé et tendre, retirez la casserole du feu. Enlevez la gousse de vanille.

Faites chauffer un bol : mettez-y tout le beurre, et avec une cuiller de bois, battez-le pour le réduire en crème. Il ne doit pas tourner en huile, surtout : c'est pour cela qu'on ne doit pas le poser directement sur le feu. La chaleur du bol suffit, et, au bout de deux minutes, il est délayé en crème unie et épaisse comme une belle mayonnaise.

Versez-le dans le riz, peu à peu en mélangant avec la cuiller de bois, doucement, pour ne pas écraser le riz.

Ajoutez un à un, en délayant à mesure, avec les mêmes précautions, les jaunes d'œufs, en recueillant les blancs à mesure dans un bol.

Puis mélangez les amandes pilées, qui s'amalgameront facilement, le riz étant devenu plus liquide par l'introduction du beurre et des jaunes.

Enfin, versez peu à peu le sucre en poudre. Pendant qu'il finira de fondre, battez les blancs d'œufs en neige consistante. Prenez la moitié seulement, pour commencer, de cette neige et mettez-la dans le riz. Avec une spatule en bois ou une carte ferme, mélangez-la au riz, ainsi que nous l'avons souvent indiqué. C'est-à-

dire, qu'au lieu de tourner et de mêler en « touillant », il faut, par larges coups, engloutir la neige dans le riz, en ramenant le fond par-dessus, et en coupant aussi au milieu de la casserole.

Tout ceci pour ne pas enlever la légèreté de l'œuf tout gonflé d'air, en le mélangeant pourtant également au riz.

Procédez de même pour la seconde moitié, et, quand le mélange est complet, versez tout de suite dans le moule, d'un seul coup, en inclinant la casserole et en râclant avec la carte. Il ne faut pas verser par cuillerées : on risque d'avoir des trous dans le gâteau, formés par l'air qui s'y introduirait.

Il n'y a plus qu'à mettre *tout de suite* le gâteau au four, à cause des blancs qui, sans cela, se liquéfient.

Le four

Il faut un four *très modéré*, presque un four doux, bien égal, avec la chaleur venant plutôt d'en bas. En tous cas, éviter absolument un excès de chaleur d'en haut, toujours comme nous l'avons dit déjà, pour que le gâteau ne fasse pas croûte au début, et que cette croûte ne tienne tout l'intérieur du gâteau dans l'humidité.

Pour les quantités ci-dessus, il faut compter sur *une heure un quart au moins*. Bien entendu, il faudra moins de temps si le gâteau est plus petit.

On peut faire usage du four de campagne, en ayant soin d'entretenir le feu plus soutenu dessous, et en ne chargeant le couvercle du four que de très peu de charbons.

La pâte doit peu à peu gonfler et monter comme le ferait un soufflé au début. Ce n'est que vers la seconde partie de la cuisson qu'elle prend un peu couleur.

Vingt minutes avant de servir, préparez la sauce.

La sauce

Prenez une petite casserole ; mettez-y — pour les quantités ci-dessus — la moitié d'un pot de confitures d'abricots avec deux décilitres, soit un verre, d'eau chaude.

Posez sur feu modéré, délayez et laissez donner quelques bouillons. Retirez ensuite la casserole pour faire mijoter tout doucement jusqu'au moment de démouler le gâteau.

Pour servir

Le gâteau peut être retiré du four un bon quart d'heure avant de le servir, car il conserve, surtout avec le volume de celui sur lequel nous expérimentons, une chaleur suffisante.

Ceci vous donne donc le temps de le laisser cuire un peu plus s'il est nécessaire.

Vous reconnaissez qu'il est à point quand, en enfonçant une aiguille *au centre* du gâteau, elle en sort sèche, les côtés, naturellement, étant plus vite atteints que le tour. Toutefois, n'exagérez pas le degré de cuisson ; dès que le gâteau se détache du moule sur les bords et que le milieu commence à s'affaisser, il doit pouvoir supporter facilement le démoulage. Retirez-le du feu et laissez-le ainsi *une dizaine de minutes* avant de le démouler. Cet intervalle est nécessaire pour que le riz, sans se refroidir positivement, se tasse et s'agglomère en perdant son excès de chaleur.

Passez la sauce à travers une fine passoire, dans la saucière. Ajoutez-y alors le kirsch, qu'on met ainsi au dernier moment pour lui laisser tout son parfum que l'ébullition diminuerait.

Garnissez le fond du plat de service avec une jolie petite serviette, posez-le sur le moule, et renversez le gâteau. Il doit sortir du moule bien doré également.

Servez avec des assiettes chauffées.

M^{me} BELIN.



La Cuisine chez Ménélik

Nous avons demandé à M. J. Gaston Vanderheym, qui vient de passer deux ans auprès du roi Ménélik, et qui publie chez Hachette un intéressant volume sous le titre : *Une Expédition avec le Négous Ménélik*, de vouloir bien nous révéler les beautés de la cuisine éthiopienne. Voici le très curieux récit de ce voyageur :

— Les Abyssins mangent beaucoup de mouton rôti ou bouilli. Mais ils adorent surtout la viande crue. Leur plus grand régal consiste à engloutir des tripes de bœuf ou de mouton au moment où l'on vient d'éventrer l'animal, et c'est le bœuf cru ou *brondo* qui constitue le plat national.

Grâce à ce régime, il n'est guère de sujet du Négous qui ne nourrisse un parasite intérieur. Heureusement le koussou croît en abondance dans le pays, et, une fois par mois, chaque Abyssin se débarrasse de son hôte, en ingurgitant quelques graines de cet arbre.

En outre, des carêmes fréquents reposent ces parfaits chrétiens d'une alimentation trop substantielle.

Pendant vingt jours du mois, ils observent une abstinence rigoureuse. Leur nourriture se compose alors uniquement de grain grillé — orge, blé, pois chiches — ou d'atroces bouillies. Très mauvais pêcheurs, ils mangent peu de poisson.

Tous leurs mets, sans exception, sont assaisonnés de piment.

A part les choux et une mauvaise espèce de pomme de terre, les légumes sont rares.

L'année dernière, Ménélik a semé dans son potager des graines importées d'Europe,

et il envoie chaque semaine un panier de salade et de légumes aux Européens admis à la cour. Les fruits, sauf quelques rares bananes, font complètement défaut.

Des galettes de froment ou de mil, à peine cuites, remplacent le pain. Enfin, l'Abyssin boit une sorte d'hydromel préparé avec du miel fermenté, et il ne dédaigne pas l'alcool de grains qu'il distille lui-même dans des chaudières de terre munies de tuyaux en bambou ; mais il est assez sobre de café, auquel il ajoute toujours des clous de girofle.

La batterie de cuisine est fort rudimentaire. Le fourneau s'improvise avec quelques pierres qui servent de support aux pots de terre contenant les aliments. On brûle du bois ou de la bouse de vache séchée au soleil.

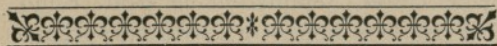
Deux ou trois fois par semaine, le Négous donne un festin. Au fond d'un vaste hall nommé « Adérache », sous un baldaquin garni d'étoffes aux tons criards, étendu sur un vaste divan, il prend le pain et la viande dans une corbeille ornée de pendeloques de verre, placée sur un petit guéridon. Des tentures de gaze séparent le roi de ses invités qui s'asseyent sur des nattes, par groupes de trois ou quatre, plus ou moins près de Sa Majesté suivant leur rang à la cour.

Il y a quelques années, Ménélik avait fait venir de Paris six couverts d'argent pour ses hôtes de distinction. Un jour qu'il avait huit invités de race blanche, une dispute s'éleva entre eux au sujet de l'attribution des couverts. Pour éviter le retour d'une pareille scène, l'argenterie royale fut mise au creuset. Depuis lors, tous les voyageurs doivent manger comme les Abyssins qui, tantôt déchiquettent la viande avec leurs doigts, tantôt mettent un gros morceau directement dans leur bouche, puis, le tenant avec les dents, détachent d'un coup de canif tout ce qui dépasse leurs lèvres. Pour moi, je m'entaillai le nez au premier essai.

Le plus grand honneur que le Négous puisse accorder à un de ses convives, est de lui envoyer un morceau de viande puisé

dans son plat, qu'un serviteur apporte dans le creux de sa main.

Dernier détail : la pâtisserie est inconnue en Abyssinie, faute de sucre. Comme dessert on a la musique. »



CRÉATIONS

Depuis longtemps déjà, chez les couturières les modèles de printemps sont terminés ; pour remplacer les lourds manteaux d'hiver, des collets légers et fringants attendent sur leurs mannequins les premières feuilles vertes des marronniers.

Car c'est encore et toujours des collets qu'on portera. La jaquette utilitaire n'est, bien entendu, nullement supprimée et reste toujours indispensable, mais le collet conserve toute suprématie dans les occasions quelque peu élégantes. Il le faut bien, du reste, avec nos manches qui, ayant regagné en fragilité et en garnitures l'importance qu'elles ont pu perdre en volume, nécessitent tout autant de ménagements.

Les magasins de nouveautés se bornent commodément à rééditer les formes de collets de l'an passé, ne variant l'aspect du vêtement que par le changement des matériaux employés ; mais les maisons spéciales pour les manteaux s'ingénient à trouver, en plus, des combinaisons nouvelles dans la coupe de leurs modèles.

Ces combinaisons, tout en gardant entre elles une ressemblance générale dans l'ensemble, diffèrent en une foule de détails qui sont autant de concessions faites au goût et à la personnalité des belles dames.

L'élargissement des épaules et le montant de l'encolure sont des lignes dont on ne s'écarte pas ; mais si l'on porte toujours des collets courts et flottants, on en voit aussi, et ce sont les plus nouveaux, dont le dos, et même les devants ajustés, évoquent le souvenir des anciennes « visites » d'il y a quelque quinze ans. Je voudrais, pour donner l'idée de ces nouveaux modèles, essayer de

décrire un joli modèle typique que j'ai vu ces jours passés.

Imaginez le corps d'un corsage sans manches, à entournures largement fendues, en satin noir ; petite basque plate, haute de trois doigts, amincissant bien la taille, et simplement bordée d'un ruché en mousseline de soie noire. Devant et derrière, empiècement ajusté formant un V jusqu'à la ceinture en velours vert pailleté de jais. Les manches figurent une pèlerine courte en satin ruchée de mousseline et montée au bout de l'empiècement. L'allure ajustée et svelte du vêtement est encore accentuée par le col Valois qui prolonge l'empiècement collant et aminci depuis les épaules jusqu'au chignon où il s'élargit et se roule légèrement en encadrant de très près le visage. Devant, à l'encolure, flots de mousseline noire appliquée de dentelle de Luxeuil.

Cette dentelle de Luxeuil est la nouveauté de la saison. Son fil plat et brillant, de teinte bise, très souple et d'une contexture moyenne, se prête à l'application sur tous les tissus. On la pose aussi bien sur le petit drap que sur de la mousseline de soie, et elle est employée autant en garnitures plates qu'en drapés et en volants, selon l'étoffe qui lui sert de fond. Pratiquement, c'est surtout sur la mousseline de soie noire qu'on la verra : le mélange de blanc et noir, autrefois considéré comme étant tout-à-fait « deuil », est maintenant très usité dans l'ornementation, soit qu'on l'égaie de quelque note tranchante, soit qu'au contraire il vienne tempérer et assagir un ensemble trop éclatant. Du reste, on recherche beaucoup l'effet de trois nuances dominantes, alors qu'il n'y a pas longtemps encore, deux couleurs seulement constituaient l'harmonie d'une toilette. Je me hâte d'ajouter que la troisième teinte est justement fournie le plus souvent par le blanc ou le noir, et par conséquent, ne choque pas.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

POUDRE OPHÉLIA TALISMAN DE BEAUTÉ
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré

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

POUR AVOIR CHAUD

Pour avoir chaud, véritablement chaud, toujours chaud, sans être obligé de se calfeutrer dans des appartements clos et malsains, il importe de ne se fier qu'à soi-même, et la chose est possible, car le corps de l'homme est un véritable foyer de combustion qui s'entretient par la transformation des aliments qu'il élabore. — Pour que la combustion soit complète, pour que l'organisme se débarrasse de ses déchets, pour que la température soit régulière et également répartie, il importe de réunir : en exercice musculaire suffisant, une riche alimentation, une bonne digestion, une circulation sanguine active. Toute personne placée dans ces conditions ne souffrira jamais du froid; mais ces conditions idéales sont rarement réalisées et la plupart

du temps il faut les obtenir artificiellement en stimulant les organes paresseux. — Dans ces cas on a de préférence recours au *Vin Désiles*.

Ce précieux cordial est, en effet, le type de ce qu'on a appelé les *aliments d'épargne*. On entend par ce nom les substances qui rendent plus facile et plus rapide l'utilisation de l'énergie dont l'organisme dispose, qui préservent de la fatigue, favorisent l'exercice, qui activent la digestion et rendent l'assimilation (source chimique de la chaleur) plus complète.

D^r HADET.

P.-S. — Le *Vin Désiles* se trouve dans toutes les pharmacies; son prix est de 5 francs. — En envoyant un mandat de pareille somme au Directeur du Dépôt Central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, on le reçoit franco à domicile.

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

ADJ on même sur une seule enchère, en la CHAMBRE DES NOTAIRES DE PARIS, le 31 mars 1896, de
2 TERRAINS rue Lamarck (18^e arrondissement).
 Contenant chacun 336 mètres 20.
2 TERRAINS r. des Grandes-Carrières (18^e arr.)
 Cont : 315^m52 et 400^m02. M. à prix, 50 fr. le m S'ad. à M^{re} MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. Pyramides et DELORME, r. Auber, 11, dép. de l'ench.

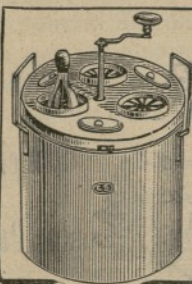
MAISON à PARIS, 41, rue de la GAITÉ Rev. br. : 7.230 fr. Mise à prix : 60.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. ch. des not. Paris, 31 mars 1896. S'adresser à M^{re} BOURDEL, notaire, 30, rue Beuret.

PROPRIÉTÉ à PARIS, 22, rue VICTOR-MASSÉ. C^{te} 408m79 env. R.net : 18.386 f. M. à p. : 300.000 f. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. Paris, 21 avril 96. S'ad. à M^{re} PÉRARD, not., 66, rue des Petits-Champs.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

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



GLACIÈRE DES CHATEAUX et des Campagnes

Produit en 10 Minutes
 de 500 gr. à 8 kil. de Glace,
 ou des Glaces, Sorbets, etc.,
 par un sel inoffensif.
J. SCHALLER 332, rue St-Honoré
 PARIS
 Prospectus franco.

Le Gérant : A. DESBOIS.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

SUPRA-VIOLETTE, 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, Coul^e des Italiens
 et toutes bonnes Maisons.

ANEMIE guérison par l'EAU d'OREZZA-COLOMBA

COURS D'ANGLAIS

DAMES ET JEUNES FILLES :

Lecture, Dictées, Grammaire

PETITES FILLES :

Conversation anglaise avec Travaux à l'aiguille
 Miss LARKIN, 17, Rue de Ponthieu (Ch.-Élysées)

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, Paris.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.