



ŒUFS SUR LE PLAT

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Bien peu de cuisinières savent préparer les œufs sur le plat ; le blanc, généralement trop cuit, forme une masse compacte, indigeste, entourant un jaune presque aussi dur. Parfois, mais plus rarement, c'est l'excès contraire : l'œuf est à peu près cru. Et les maîtresses de maison s'étonnent, avec raison, de ne pouvoir obtenir des œufs sur le plat cuits à point comme ceux que leurs maris mangent au restaurant.

Rien n'est plus simple, pourtant, que de réussir ce mets peu compliqué ; il suffit... de savoir s'y prendre. Et la principale erreur que l'on commet dans les ménages est de faire cuire les œufs sur le fourneau, tandis que, dans les restaurants, on les fait toujours cuire dans le four.

Le problème à résoudre

Pour qu'un œuf sur le plat soit bon, le blanc doit rester crémeux et être atteint partout également ; le jaune doit pouvoir être mangé avec une mouillette. En un mot, l'œuf sur le plat doit présenter la même consistance qu'un œuf à la coque bien à point. C'est, d'ailleurs, dans ces conditions qu'il est léger à l'estomac.

Il faut donc s'arranger de façon que le blanc ne cuise pas plus vite que le jaune. Le problème est facile à résoudre, mais certaines précautions sont indispensables.

Les petits plats

On dit, sans trop se rendre compte pourquoi, que les œufs sur le plat sont meilleurs s'ils sont cuits dans un petit plat : c'est parfaitement exact.

L'œuf, en effet, cuit plus vite près des bords du plat que vers le milieu. Par conséquent, si le plat est trop large, le blanc qui se trouve sur les bords est trop cuit quand celui du centre est à point.

De même, si, dans un plat de dimensions convenables pour deux œufs, on n'en met qu'un, le blanc s'étend davantage et forme une couche moins épaisse qui durcit avant que le jaune soit suffisamment cuit.

Conclusion : on ne devrait jamais cuire plus de quatre œufs dans un même plat ; il est même préférable de n'en cuire qu'un ou deux. Et la dimension du plat doit être proportionnée au nombre d'œufs. Si l'on fait cuire deux œufs dans un plat qui en comporte quatre, on les cuit mal. Dans les maisons bien montées, on a de tout petits plats de la contenance d'un seul œuf, et l'on présente ces petits plats sur un grand plat du service ou sur un plateau recouvert d'une serviette.

Le bain-marie

Mais cette précaution n'est pas suffisante.

Pour obtenir une cuisson égale dans toute l'épaisseur de l'œuf, il faut que le dessus ait le temps de recevoir assez de chaleur avant que le dessous soit durci. Il est même bon que la plus grande chaleur vienne d'en haut. Le jaune se couvre alors d'un léger voile qui a fait appeler les œufs sur le plat « œufs au miroir ».

Voici dès lors la manière d'opérer :

1° Le plat doit être posé sur la plaque qui se glisse à moitié de la hauteur du four. Si le fourneau n'est point disposé pour recevoir cette plaque intermédiaire, on surélèvera le plat à l'aide de briques ou d'un moule quelconque dans lequel on verse quelques gouttes d'eau pour l'empêcher de se dessouder ;

2° En outre, au lieu d'employer une plaque ordinaire, il est bon d'employer une plaque à rebord dans laquelle on verse un peu d'eau. Les œufs cuisent ainsi au bain-marie.

La cuisson

Cela étant bien compris, voici comment on doit procéder.

Je mets un peu de beurre dans le plat ; environ 10 grammes pour deux œufs. Si l'on en met davantage, une partie n'est pas absorbée par l'œuf et tourne en huile.

Je chauffe le plat, de manière à bien fondre le beurre, puis je sale légèrement. Quand on sale sur le blanc, il y a des chances pour qu'il reste glaireux ; si on sale sur le jaune, il se couvre de taches blanches peu agréables à l'œil.

Maintenant je casse les œufs un à un sur une assiette d'où je les fais glisser doucement dans le plat, l'un après l'autre. Si je cassais les œufs directement dans le plat, le beurre serait perdu dans le cas où l'œuf ne serait pas frais, ce qui se reconnaît quand le jaune s'écraie.

Je mets ensuite le plat au four en observant les précautions indiquées tout à l'heure. Avec un four bien chaud la cuisson exige juste 3 minutes.

Les œufs sur le plat doivent être servis immédiatement.

On peut, au moment de servir, saupoudrer le jaune de poivre et de persil.

Observations

Si l'on ne dispose pas d'un four ordi-

naire, on peut employer le four de campagne.

Si on emploie l'huile au lieu de beurre, il en faut à peine une cuillerée à café pour deux œufs. On fait chauffer l'huile dans le plat jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude, puis on la laisse refroidir avant d'ajouter les œufs. Sans cela, l'huile communique à l'œuf un goût désagréable.

MAZARIN.



Œufs au Jambon

Les œufs sur le plat au jambon peuvent se préparer avec du jambon cru ou avec du jambon cuit.

Les conditions à observer sont les suivantes :

Eviter de prendre du jambon trop gras, dont la graisse surnage et forme sur les œufs une bordure noirâtre.

Couper le jambon en lames épaisses d'environ 2 centimètres. Si le jambon est trop mince, il se recoquille et les œufs gondolent.

Si on emploie du jambon cru, couper les tranches sur environ 6 centimètres de long et 4 de large. Si les tranches sont plus grandes, le milieu cuit insuffisamment tandis que les bords se racornissent.

Si l'on emploie du jambon cuit, on peut faire des tranches plus grandes.

Quand le beurre est fondu dans le plat, ajouter une tranche de jambon par œuf. Laisser chauffer une demi-minute, retourner, et laisser chauffer encore une demi-minute. Ce temps est suffisant, que le jambon soit cru ou cuit.

Mettre alors les œufs dans le plat, et cuire comme des œufs sur le plat ordinaires.



GIGOT DE MOUTON EN CHEVREUIL

RECETTE LORRAINE

CETTE façon, vraiment parfaite, d'accommoder le gigot de mouton présente plusieurs avantages. Le gigot prend ainsi un fumet de venaison qui le fait encore mieux apprécier quand la chasse est fermée, et qui d'ailleurs corrige le goût souvent fort du mouton à cette époque de l'année. D'autre part, la recette est précieuse à la campagne, car elle permet, par les temps de chaleur, de conserver la viande pendant plusieurs jours. L'addition de crème n'a rien qui doive étonner, car ce mélange produit une sauce exquise dans laquelle on ne soupçonnerait jamais les éléments qui la composent.

Proportions

Pour un petit gigot pesant, tout épluché, 1 kil. 750 :

2 décilitres de bon vinaigre fort, soit 1 verre ;

1 bouteille de bon vin rouge, c'est-à-dire environ 7 décilitres ;

2 décilitres crème double épaisse, soit 1 verre ;

100 gr. oignon ;

125 gr. lard frais à piquer ;
20 gr. sel, soit 1 cuillerée à bouche ;
4 feuilles de laurier ;
6 clous de girofle ;
12 grains de genièvre concassés ;
2 brins de thym ;
3 ou 4 branches de persil ;
1 cuillerée à café de poivre moulu.

Apprêt du gigot

Laissez de la longueur à l'os du manche du gigot pour lui donner une forme rappelant mieux celle d'une gigue de chevreuil. Faites donner un coup de couteau à la jointure, dans la partie couverte par les chairs, afin de manier le gigot avec plus de facilité. Sans cela, vous auriez une pièce de boucherie, raide, tout en longueur, fort embarrassante à caser dans un plat.

Débarrassez *complètement* le gigot de toute la graisse qui le recouvre. Pour cela, prenez un couteau de cuisine moyen, bien affilé, et enlevez, en le glissant sur la chair du gigot, la peau doublée de graisse qui l'enveloppe, et que vous retirez en un seul morceau. La chair rouge du gigot doit apparaître partout également, sans qu'aucune graisse y reste attachée.

Après cela, avec un petit couteau bien pointu, enlevez toutes les légères pellicules nerveuses adhérentes à la chair. Ce travail est minutieux et long, mais point difficile. Enlevez notamment la peau brillante et nerveuse qui relie au milieu du gigot deux parties de chair très distinctes. La suppression de cette peau provoque une ouverture en longueur au centre même du gigot. Ne vous en inquiétez pas, car, de cette façon, la marinade n'en pénétrera que mieux dans les chairs.

Avec une aiguille à piquer, percez de part en part le gigot en une douzaine de places au moins, toujours pour faciliter l'infiltration de la marinade.

La marinade

Prenez les 20 gr. de sel fin indiqués, soit une cuillerée à bouche, et frottez-en le gigot soigneusement, et en appuyant bien pour faire pénétrer dans la chair. Posez le gigot dans un plat long creux, juste assez grand pour contenir seulement la partie charnue.

Faites chauffer dans une petite casserole les 2 décilitres de bon vinaigre, fort, indiqués.

Dès qu'il est bouillant, arrosez-en le gigot sur toutes ses faces.

Laissez ainsi le gigot avec le vinaigre pendant toute une journée ou toute une nuit; en tout cas, une douzaine d'heures. Il est préférable que ce soit la journée, car cela permet de retourner le gigot ou de l'arroser de temps en temps avec le vinaigre tombé dans le fond du plat.

Quand ce délai est écoulé, retirez le gigot du vinaigre. Il doit être tout blanchâtre; et, pour lui rendre une couleur rouge présentable, il faut le frotter avec un peu de sang bien propre et bien frais, sans quoi ce sang risquerait de lui communiquer un goût fâcheux.

Procurez-vous donc une cuillerée de sang de mouton, de préférence, sinon un petit morceau de foie bien frais et saignant avec lequel vous frottez le gigot pour lui donner belle couleur. Tenez-le un peu devant le feu pour le sécher plus vite.

Videz complètement le vinaigre du plat. Ce vinaigre peut être utilisé pour une autre marinade de boucherie, si l'on veut.

Mettez au fond du plat la moitié des ingrédients désignés pour la marinade : rouelles d'oignon, persil, thym, etc. Posez dessus le gigot. Couvrez-le avec le reste de l'assaisonnement, saupoudrez de poivre, et versez sur le tout les 7 décilitres de bon vin rouge indiqués.

Maintenant, il n'y a plus qu'à laisser

mariner ainsi de 6 à 8 jours, selon la saison et le degré de la température. En ce moment, il faut compter 8 jours.

Pendant ce temps, le gigot doit être placé dans un endroit sec et aéré; il faut le retourner deux fois par jour, soir et matin. Indépendamment de ce soin, il est nécessaire, dans le courant de la journée, de l'arroser plusieurs fois. On laissera donc toujours une cuiller dans le plat, qu'on tiendra à portée dans l'office ou même dans la cuisine; sans quoi le gigot risque d'être oublié. Il faudrait, pour tout à fait bien faire, que le gigot baignât dans le liquide. Mais cette immersion exige une très grande quantité de vin, et elle reviendrait d'autant plus cher que le vin doit être de très bonne qualité.

Ayez soin de faire pénétrer la marinade dans l'ouverture du gigot.

Pour rôtir

Le jour où le gigot doit être servi, retirez-le de la marinade au moment seulement de le piquer.

Egouttez-le bien sur un linge.

Frottez-le encore avec du sel, une cuillerée à café environ.

Piquez-le sur ses deux faces avec de fins petits lardons coupés sur 5 cent. de long et environ 3 millimètres d'épaisseur.

Embrochez le gigot, ou si vous le faites rôtir au four, posez-le sur une grille placée sur un plat, afin que le gigot ne touche pas le fond du plat.

Faites rôtir à feu vif, et sans rien mettre au début dans la lèchefrite, afin que le gigot soit bien saisi; ce n'est qu'au bout d'un quart d'heure, quand les chairs sont raffermies et les lardons colorés, que vous versez dans la lèchefrite la marinade que vous avez eu soin de passer.

Arrosez très fréquemment, en tournant le gigot. *Cinq minutes seulement* avant de

débrocher, arrosez le gigot soigneusement avec la crème, de façon que la crème fonde d'abord sur le gigot avant de retomber dans la lèchefrite où elle doit se mêler au jus de la marinade qu'elle rend onctueux et dont elle éclaircit la teinte.

Dès que la crème est ainsi mélangée au jus, retirez le gigot du feu.

Posez-le sur un plat très chaud, garnissez le manche d'une manchette en papier.

Versez la sauce dans une saucière chauffée, à travers une fine passoire, et servez.

Observations

La crème doit être de véritable crème double très épaisse. Elle ne doit être ajoutée au gigot que le temps nécessaire pour fondre et chauffer, tout en se mélangeant très complètement au jus de la lèchefrite. Avoir soin de bien gratter tout le rissole de la lèchefrite pour le dissoudre avec le jus et la crème. La sauce doit être, une fois passée, très onctueuse, et à peu près de la couleur d'une crème au café.

LA VIEILLE CATHERINE.

AVIS IMPORTANT

L'échéance d'avril correspondant à la date de création du journal, est pour nous particulièrement importante.

Ceux de nos souscripteurs dont l'abonnement expire le présent mois en auront trouvé l'avis sur leur bande. Ils faciliteront notre tâche en nous adressant eux-mêmes leur renouvellement. Après le quinze avril, nous mettrons en recouvrement par la voie de la poste le montant des abonnements qui n'auront pas été renouvelés directement. Ce mode de perception comporte pour la province et l'étranger un supplément de cinquante centimes.



* Menus *

MAQUEREAU A LA MAITRE D'HOTEL
COTE DE VEAU FOYOT
JAMBON FROID
POMMES DE TERRE ROTHCHILD
CRÊPES SUZETTE

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
TRUITE SAUMONÉE SAUCE MOUSSELINE
JAMBON AUX ÉPINARDS
GIGOT D'AGNEAU RÔTI
PETITS POIS
CROQUETTES DE RIZ

MOULES A LA MARINIÈRE
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
POULET A LA DIABLE
POMMES CHANOINESSE

POTAGE VELOURS
PETITES TIMBALES DE NOUILLES
FILET GARNI DE CROUTES AUX CHAMPIGNONS
HOMARD A L'AMÉRICAIN
POULETS ROTIS SUR CRESSON
BOUCHÉES FÉLICIA
FONDS D'ARTICHAUTS A LA BÉCHAMEL
BAVAROIS AU CAFÉ

ŒUFS AU JAMBON
COTELETTES DE MOUTON
PURÉE SOUBISE
POULE AU POT FARCIE
SALADE
GALETTE ET CONFITURE

POTAGE CRÈME DE RIZ
BOUCHÉES AUX CREVETTES
CANETONS A LA ROUENNAISE
GIGOT DE MOUTON EN CHEVREUIL
GALANTINE DE VOLAILLE
ASPERGES EN PETITS POIS
GLACE PRALINÉE

ŒUFS SUR LE PLAT
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE AU LABOUREUR
FILETS DE SOLE ORLY
POULET RÔTI
CHOUX-FLEURS A LA CRÈME
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

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



AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Le mauvais temps et la semaine sainte maintiennent les cours, qu'il y a chance de voir baisser prochainement.

Le saumon arrive en petites quantités : 7 fr. 50 à 8 f. le kilo. — Truite saumonée : 8 à 9 fr. — La petite truite de rivière est un peu moins chère : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Turbot et Barbot : 5 à 6 fr. le kilo.

La sole a oscillé, ces derniers jours, entre 5 et 8 francs le kilo.

Les arrivages de merlans et de maquereaux sont fort irréguliers ; deux bateaux de Boulogne se sont perdus, corps et biens, ces jours derniers. Merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo. — Maquereaux : 80 à 90 centimes pièce.

Peu de dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. 25 pièce.

Les petits rougets de la Méditerranée valent toujours de 5 à 6 fr. le kilo.

Coquilles St-Jacques : 15 et 20 cent.

Langoustes et homards ont baissé : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

Les cours de la crevette rose varient toujours dans des proportions considérables : 12 à 40 fr. le kilo. — La crevette grise est invariable. La petite : 2 fr. le kilo, la grosse : 4 fr. le kilo.

On voit quelques aloses : 4 fr. à 4 fr. 50 pièce.

La pêche des poissons d'eau douce ferme le 15 avril.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Poussins de Hambourg : 2 fr. 25 à 2 fr. 50. Bons poulets : de 4 à 6 fr. — Poulardes et chapons : 8 à 10 fr.

Dindons de Houdan : 16 à 20 fr. — Dindes :

14 à 17 fr. — Dindonneaux nouveaux du midi : 8 à 12 fr.

Toujours d'excellents canetons. Ils sont plus gros, et les prix augmentent légèrement. Nantais : 4 fr. 75 à 6 fr. — Rouennais : 6 fr. à 7 fr. 50.

Pintades : 4 fr. 50 à 5 fr. 25.

Les gelinottes sont un peu moins chères : 3 fr. 25 à 3 fr. 50.

Les bécasses deviennent rares : 6 à 8 francs.

Le gibier d'eau a été fort cher ces derniers jours. Canards sauvages : 5 à 6 fr. — Pilets : 4 à 4 fr. 50. — Sarcelles : 3 à 4 fr.

Il est toujours difficile de trouver de bonnes bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Pluviers : 1 fr. 50 à 1 fr. 75

Vanneaux : 1 fr. à 1 fr. 25.

Lapins de garenne : 2 fr. 25.

Renne de Russie : 6 fr. le kilo dans le filet ; 5 fr dans le gigot. — Côtelettes : 2 fr. 25 le kilo.

Marcassin : 6 fr. à 7 fr. 50 le kilo.

VIANDE DE BOUCHERIE

Rarement on a eu d'aussi bonne viande de boucherie que cette année. Les bœufs, bien nourris, sont superbes, et le veau est excellent.

Le mouton présente, comme toujours, beaucoup de choix. On vend surtout du mouton hongrois, de qualité fort médiocre. Il est d'un rouge moins vif, moins « chaud » que l'excellent mouton du Berri.

Nous entrons dans la pleine saison de l'agneau.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique valent de 1 fr. 20 à 1 fr. 50 la livre. On voit quelques haricots de serre à 4 et 5 fr. la livre.

Les petits pois d'Afrique ne varient guère : 50 et 60 cent. non écossés. Écossés : 1 fr. 25 le litre les gros ; 1 fr. 75 à 2 fr. 25 les fins.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique foisonnent : 20 et 25 cent. la livre. Elles sont très bonnes.

Pommes de terre nouvelles du Midi : 60 à 70 cent. la livre.

On a de très belles tomates de Ténériffe à 1 fr. 50 la livre.

Les artichauts sont toujours assez chers : 30 à 50 centimes.

Les beaux choux-fleurs d'Angers valent de 50 à 70 cent. ; les choux-fleurs d'Avignon : 60 à 80 cent. Ces derniers sont un peu plus blancs.

Oseille et épinards : 25 et 30 cent. la livre.

Les asperges de Lauris sont très belles : 7 à 15 fr. la botte. On trouve des bottillons de rebut 4 et 5 fr.

Carottes nouvelles : 2 fr. 50 la botte.

On commence à voir quelques morilles : de 3 fr. 50 à 5 fr. la livre. Pour peu que le froid persiste, la récolte sera fort compromise.

SALADES

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

La romaine est moins chère : 40 à 75 cent. le pied.

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

Il y a toujours de beau chasselas de Fontainebleau dont les cours subissent d'assez fortes fluctuations les jours où les arrivages de gros raisin noir de serre font défaut. La belle qualité vaut, en moyenne, 5 fr. le kilo. Qualité extra, 7 à 9 fr. Gros raisin noir : 6 à 9 fr. le kilo.

Les fraises « Docteur Morère » en boîtes de 12 à 15 fruits, valent de 5 fr. 50 à 8 fr. — Les fraises « Princesse » : 1 fr. à 1 fr. 50 le pot.

Les mandarines sont finies, mais on trouve d'assez bonnes oranges.

Bananes superbes : 25 et 30 centimes. — Ananas frais : 6 à 10 fr.

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

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.



Crêpes Suzette

LES crêpes Suzette ont été imaginées, il y a quelques années, au restaurant Paillard. Ce sont des crêpes très fines que l'on assaisonne à table, sur un réchaud, avec une sauce composée de beurre, cognac, jus de citron, zeste et jus d'oranges. C'est un excellent entremets de déjeuner permettant à la maîtresse de maison d'utiliser quelque jolie pièce d'orfèvrerie : réchaud, plat, bol.

Détail à apprécier : les crêpes, pour être bonnes, n'ont pas besoin d'être servies une à une, à mesure qu'elles sortent de la poêle. On peut apporter sur la table huit ou dix crêpes empilées les unes sur les autres, et, en moins de temps qu'il va nous en falloir pour expliquer la chose, la maîtresse de maison les distribue aux convives après les avoir réchauffées et aromatisées comme nous allons l'indiquer.

Notre recette a été expérimentée et rédigée d'après les indications qu'a bien voulu nous fournir l'inventeur, M. Mourier.

On remarquera que la pâte des crêpes est un peu plus compliquée que celle des fameuses « crêpes du Mardi-Gras », sans beurre dans la poêle, dont la recette a été publiée dans le *Pot-au-Feu*. Il n'y a pas lieu de s'étonner de cette différence, car la pâte pour crêpes comporte plusieurs for-

mules combinées chacune en vue d'un avantage particulier.

Proportions

Pour une douzaine de crêpes :

POUR LA PÂTE

- 125 grammes de farine fine ;
- 1 œuf entier, très frais ;
- 3 jaunes, —
- 2 décilitres de lait ;
- 5 grammes de sel ;
- 5 — de sucre ;
- 30 — de beurre fin ;
- 2 cuillerées à café cognac ;
- 2 cuillerées à café orgeat.

On peut remplacer le cognac et l'orgeat par mêmes proportions de kirsch et de marasquin.

POUR LA SAUCE

- 60 grammes de beurre très fin ;
- 1/2 décilitre de Cognac ;
- Le jus d'une orange ;
- 1 cuillerée à café de jus de citron ;
- 2 morceaux de sucre frottés sur le zeste de l'orange.

POUR LA POÊLE

- 40 grammes de beurre.

La pâte

La pâte doit être préparée très à l'avance, afin d'être plus légère. Il faudra donc, si l'on destine les crêpes au dîner, s'en occuper dans matinée ; si on doit les manger au déjeuner, ce sera la veille au soir qu'il faudra faire la pâte.

Prenez une petite terrine en faïence très propre. Mettez-y la farine indiquée, soit 125 grammes. Faites un trou ou puits au milieu de la farine et mettez-y l'œuf entier puis les 3 jaunes. Ajoutez le sel et le sucre. Avec une cuillère de bois, délayez vivement le tout, en amenant peu à peu la farine dans les œufs.

Quand tout est mélangé, ajoutez peu à peu le lait — préalablement bouilli et re-

froidi — et délayez en vous servant, cette fois, du fouet en fil de fer. Fouettez et travaillez vivement la pâte qui doit, à mesure, devenir bien lisse et coulante.

Faites fondre, dans une toute petite casserole, le beurre indiqué, soit 30 grammes ; quand il est bien liquide, versez-le dans la pâte en fouettant.

Enfin, ajoutez le cognac et l'orgeat, ou le kirsch et le marasquin, selon le choix.

Donnez encore quelques bons coups de fouet pour achever de rendre la pâte légère et fine.

Maintenant il faut la passer. Ayez une autre petite terrine de faïence, une jatte ou un saladier quelconque ; il n'importe, pourvu que le récipient soit parfaitement propre et n'ait rien contenu qui puisse communiquer une odeur à la pâte. La faïence et la porcelaine valent toujours mieux parce qu'on les nettoie plus facilement.

Versez doucement votre pâte à travers une *très fine* passoire ou une étamine métallique, dans cette seconde terrine. Mettez la terrine recouverte d'un linge blanc bien propre dans un endroit tempéré, plutôt chaud que frais. Vous l'y laissez jusqu'au moment de faire les crêpes.

Avant de procéder à la confection des crêpes, vous préparez le beurre clarifié pour la poêle, et ce qu'il faut pour la sauce.

Le beurre clarifié

Mettez la quantité de beurre qui servira à graisser la poêle dans une petite casserole que vous posez sur un feu doux ; laissez chauffer et bouillir doucement jusqu'à ce que le beurre tourne en huile claire, toutes les impuretés étant remontées en écume à la surface. Enlevez alors cette écume avec le coin d'une carte ou le bord d'une cuillère. Puis versez avec précaution le beurre ainsi clarifié dans une petite tasse, en évi-

tant d'y laisser couler les petits résidus brûlés du fond. Le beurre ainsi épuré, glisse dans la poêle comme de l'huile sous la crêpe; sans cette précaution, le petit lait et les impuretés contenues dans le beurre, se déposant au fond de la poêle, y gratinent et font attacher la crêpe.

La sauce

Dans un joli bol pouvant être servi sur la table, ou dans un petit compotier, versez le cognac dans lequel vous ajoutez : le beurre divisé en toutes petites parcelles, du volume d'un gros pois environ; le jus d'orange, le jus de citron et deux morceaux de sucre frottés sur la peau de l'orange, que vous laissez bien fondre.

Préparez aussi le réchaud et le plat dans lequel les crêpes seront assaisonnées : un réchaud à alcool, de n'importe quel modèle, pourvu qu'il puisse soutenir solidement le plat. Quant au plat, il le faut petit, soit en métal argenté, soit en nickel. Il n'est pas destiné à supporter une très forte chaleur, mais cette chaleur doit se communiquer à toute la superficie du plat pour réchauffer les crêpes.

Préparez également du sucre en poudre.

Les crêpes

Prenez une toute petite poêle en fer, ayant, au fond, 16 cent. de diamètre. Cette poêle doit être épaisse au fond, afin de pouvoir être posée sur un feu vif sans s'échauffer trop brusquement, ce qui ferait brûler les crêpes.

Graissez-la avec une petite cuillerée à café de beurre épuré. Faites chauffer modérément et versez-y une bonne cuillerée de pâte, en inclinant vivement la poêle pour que la pâte coule et s'étende partout. Si la poêle est trop chauffée, la pâte se fige immédiatement à l'endroit où elle a été déposée, ou bien elle coule inégalement, avec des bourrelets et des épaisseurs.

Posez la poêle sur un bon feu, et laissez cuire complètement ce côté de la crêpe avant de la retourner ou de la faire « sauter », selon votre habileté. La crêpe, pour pouvoir être sautée ou retournée à la fourchette, doit avoir pris une certaine fermeté. Vous vous en assurez, soit avec la fourchette, soit en glissant dessous la lame d'un couteau.

Le second côté de la crêpe est, naturellement, plus vite cuit.

Faites alors glisser la crêpe dans une assiette chauffée, et continuez comme ci-dessus, en laissant, après chaque crêpe, la poêle hors du feu une demi-minute, pour lui donner le temps de perdre un peu de chaleur avant d'y verser de nouvelle pâte.

L'assaisonnement sur table

Mettez le plat de métal, vide, sur le réchaud bien allumé. Avec une cuiller, prenez une parcelle de beurre et un peu de sauce dont vous humectez le fond du plat vivement. Posez-y tout de suite une crêpe, et sur cette crêpe, saupoudrée de sucre, mettez encore une parcelle de beurre avec de la sauce. Étendez bien cet assaisonnement, en frottant en tous sens, de façon à l'humecter sur les deux faces. Puis pliez-la en deux, et ajoutez encore de l'assaisonnement, en frottant pour faire fondre. Repliez en quatre, et faites glisser dans une assiette chauffée, qu'on sert tout de suite au convive désigné.

L'exécution de tout ceci est, bien entendu, beaucoup plus rapide que l'explication.

Au contact du plat chauffé, l'assaisonnement et la crêpe s'amalgament très vite. La crêpe doit être absolument humide et amollie, mais sans aucun excédent liquide.

MAZARIN.

Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste.



SOUPE AU LABOUREUR

CE substantiel potage rendra des services aux maîtresses de maison ayant à faire face, pendant les vacances de Pâques, aux robustes appétits de collégiens et autres invités dont l'air des champs creuse l'estomac.

Ne revenant pas cher et d'une exécution des plus faciles, il sera tout aussi apprécié à la ville, en ce moment où le porc est une excellente ressource et où le choix des potages est rendu difficile par l'absence de légumes frais.

Proportions

Pour une dizaine de personnes :

Un jarret de porc, pesant, os compris,
1 kilo;

3 litres d'eau;

1/2 litre pois secs;

150 grammes oignon;

150 — carotte;

Une douzaine de tartines de pain grillé.

Temps nécessaire : 4 heures.

Le porc

Le jarret de porc est le morceau avec lequel les charcutiers préparent le jambonneau.

Si vous employez du porc salé, il est indispensable de le faire tremper pendant 2 ou 3 heures à l'eau fraîche pour le débarrasser de l'excès de sel.

Sinon, il suffit de le laver simplement pour le nettoyer.

Prenez une marmite quelconque. Mettez-y le jarret de porc avec l'oignon et la carotte épluchés, mais laissés entiers, afin de les retirer facilement quand il faudra passer la purée. Si la carotte est grosse, il faut la fendre en deux.

Couvrez le porc avec la quantité d'eau indiquée. Si vous employez du porc très fraîchement tué, ajoutez 10 grammes de sel ou la valeur de deux faibles cuillerées à café.

Mettez la marmite sur un feu modéré, et, à mesure que l'eau s'échauffe, enlevez l'écume qui monte. Quand l'eau a commencé à bouillir, couvrez la marmite, et retirez sur un feu plus doux, pour que le liquide ne fasse que mijoter tranquillement.

Veillez à ce que le porc n'attache pas au fond de la marmite, ce qui se produit très facilement du côté de la couenne, malgré la grande quantité de liquide qui le baigne. Il faut, avec une cuiller passée sous le morceau, s'assurer qu'il flotte bien dans l'eau.

C'est surtout au début de la cuisson, quand l'ébullition commence, que l'on doit surveiller, et principalement si l'on emploie une marmite en terre.

Laissez cuire tranquillement ainsi une heure.

Au bout de ce temps, ajoutez les pois.

Les pois secs

Ayez un demi-litre de bons pois secs, de la dernière récolte. Triez-les et lavez-les à l'eau tiède. Egouttez-les et mettez-les dans la marmite avec le porc. Couvrez de nouveau, et laissez cuire sur le même feu doux, et avec un simple bouillonnement, pendant deux bonnes heures.

Au bout de ce temps, les pois doivent

être tout à faits cuits et s'écraser d'eux-mêmes.

Retirez alors le jarret de porc que vous gardez au chaud, à part.

Posez le tamis métallique sur une terrine et versez-y par petites quantités à la fois, le liquide de cuisson et les pois, que vous écrasez et pilez avec le champignon de bois. L'oignon et la carotte ne servent pas au potage.

Vous devez obtenir une purée claire et presque sans graisse, la fécule des pois l'ayant absorbée. Il faut maintenant faire réchauffer et « dépouiller » cette purée pendant quelques minutes.

Pour cela, prenez une casserole émaillée ou autre. Versez-y la purée. Posez sur un feu soutenu pour amener une plus prompte ébullition, et, avec une cuiller de bois, tournez et mêlez jusqu'au premier bouillon. Cette précaution est nécessaire pour éviter des gros grumeaux.

Quand le liquide s'est mis à bouillir franchement, retirez la casserole sur l'angle du foyer, de façon qu'un côté seulement de la casserole soit chauffé.

L'ébullition alors, se concentrant de ce côté, chasse toute l'écume sur la partie du liquide qui n'est pas agitée, et, ainsi amassée, cette écume s'enlève très facilement, en un ou deux coups de cuiller. C'est ce qui s'appelle « dépouiller » un liquide quelconque.

Laissez ainsi bouillotter doucement pendant sept ou huit minutes, tandis que vous préparez vos rôties et la soupière.

Les rôties

Sur de bon pain blanc frais et léger, coupez de petites tartines d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Faites-les rôtir d'une jolie teinte dorée. Qu'elles soient bien croustillantes. Empilez-les sur une assiette, pour les servir à part.

La soupière

Enlevez les os du jarret, et coupez les chairs, gras et maigre, en morceaux de la grosseur d'une belle bouchée, de telle sorte qu'on n'ait pas besoin, à table, d'avoir recours au couteau ou à la fourchette. Mais il ne faut pas non plus émietter les chairs en trop petits fragments, car l'aspect du potage n'aurait plus aussi bonne façon.

Pour servir

Versez la purée sur les morceaux de porc dans la soupière. Goûtez pour le sel, et si on l'aime, ajoutez une petite pincée de bon poivre moulu.

Servez bien chaud, en même temps que l'assiette de rôties.

LA VIEILLE CATHERINE



AVIS

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

DÉPOT 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 Sèze.

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.



Dîner de Vacances

MENU RAISONNÉ

Nous nous proposons aujourd'hui de réunir autour de la table de famille 6 ou 7 grandes personnes escortées de 5 ou 6 collégiens.

Le dîner, tout en restant très simple, doit constituer un « tra la la » relatif pour la jeunesse dont nous chercherons à flatter les goûts, sans oublier, bien entendu, que le menu doit également plaire aux papas et aux mamans.

Nous y affecterons un budget d'une quarantaine de francs.

Potage Parmentier
 Petits soufflés au fromage
 Pain de foie de veau
 Gigot rôti
 Poule au pot farcie
 Salade
 Gâteau de riz aux amandes
 Gâteau moka
 Dessert

Le potage Parmentier, très sain, vite fait, est généralement apprécié, surtout des enfants qui aiment toutes les préparations à base de pommes de terre.

Les petits soufflés au fromage donnent à peu de frais l'illusion, toujours agréable pour la jeunesse, d'un dîner de cérémonie.

Le pain de foie de veau est assez décoratif, et les cornichons de sa sauce un peu relevée en accentuent le charme.

Le gigot rôti constitue la pièce de résistance, convenant à tout le monde, et moins chère qu'un rôti de bœuf.

La poule farcie nous fournit un plat froid économique, facile à préparer et très suffisamment recherché. On peut la servir avec une mayonnaise; et l'on doit en tout cas l'accompagner d'une salade.

Nous avons supprimé les légumes, accueillis à la fin du repas avec assez d'indifférence par les enfants qui leur préféreront certainement un entremets chaud. Nous donnons un gâteau de riz, dont la digestion est facile. La sauce qui l'accompagne ne peut qu'avoir beaucoup de succès auprès des potaches et de leurs sœurs, à cause du kirsch.

Un gâteau moka, facile à improviser chez soi, achèvera de satisfaire les tendances gourmandes des jeunes convives.

Pensant toujours aux enfants, nous indiquons comme dessert des calottes de gelée d'orange et nos petits sablés au maïs. On pourra y ajouter quelque autre friandise: petits fours, fruits confits, chocolats, etc.

POTAGE PARMENTIER

6 pommes de terre, 50 gr. blanc de poireau	» 20
200 gr. beurre — 4 décil. lait.	» 1 20
Total.	1 40

PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE

150 gr. de fromage (Gruyère et Parmesan)	» 75
6 décil. lait — 4 œufs	» 90
Total.	1 65

PAIN DE FOIE DE VEAU

750 gr. brut de foie de veau	1 95
300 gr. lard	» 75
75 gr. crème de riz — 100 gr. beurre	» 65
3 œufs — 3 décil. bouillon	» 70
Total.	4 05

GIGOT ROTI

Aucun inconvénient à prendre un gigot un peu fort, les restes étant toujours faciles à utiliser. Sous forme, par exemple, d'émincé de mouton au riz ou de macaroni fourré (recettes données par le *Pot-au-Feu*) ils fournissent un excellent plat de déjeuner. En tout cas, il faut un gigot d'au moins 6 livres.

6 livres gigot à 1.40	8 40
---------------------------------	------

POULE AU POT FARCIE

Les plats qui précèdent étant très suffisants pour calmer les appétits robustes, cette poule doit être considérée comme un complément agréable dont on ne mangera qu'avec une certaine modération.

On peut prendre deux petites poules pesant chacune, brut, environ 3 livres. Mais il sera plus com. mode et presque aussi avantageux d'employer une grosse poule, d'environ 5 livres, pour l'arrangement de laquelle on doublera presque les quantités indiquées dans notre recette.

Poule	9 »
2 beaux foies de volaille (en plus de celui de la poule)	40 »
90 gr. lard — 4 œufs — lait, etc.	1 »
Total.	10 40

SALADE DE SAISON

Une salade de scarolle est plus légère qu'une salade de laitue aux œufs.

4 pieds de scarolle.	60 »
------------------------------	------

GATEAU DE RIZ AUX AMANDES

150 gr. riz — 100 gr. sucre — 60 gr. beurre.	65 »
50 gr. amandes	15 »
7 décil. lait — 4 œufs	1 »
1/2 pot marmelade d'abricots — kirsch, vanille	1 »
Total.	2 80

MOKA

150 gr. biscuits à la cuiller	65 »
250 gr. beurre — 250 gr. sucre — 40 gr. café	1 90
4 jaunes d'œufs	60 »
Total.	3 15

FROMAGE

200 gr. Gruyère	60 »
---------------------------	------

CALOTTES DE GELÉE D'ORANGE

Pour 12 calottes :

6 oranges, 2 citrons.	1 20
275 gr. sucre — 15 gr. gélatine.	60 »
Total.	1 80

SABLÉS DE MAÏS

500 gr. farine de maïs — 250 gr. farine de froment.	1 »
375 gr. sucre — 375 gr. beurre	2 50
6 jaunes d'œufs — 3 blancs d'œufs	90 »
Total.	4 40

L'exécution de ce menu est des plus simples. La poule farcie peut être préparée la veille, et le gâteau moka sera confectionné le matin.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 18 avril 1896 (troisième Samedi du mois).



CHIEFONS

On a employé sur les chapeaux, ces temps derniers, des matériaux si printaniers, d'une légèreté ou d'une fraîcheur de coloris telles que la joyeuse sensation causée chaque année par l'apparition des coiffures claires et fleuries, en est cette fois quelque peu émoussée.

Beaucoup de fleurs : violettes et roses surtout, séparément ou ensemble ; les roses, très usitées comme complément de garniture, se posent en cache-peigne sur les grands chapeaux Louis XVI.

Le tulle illusion non seulement est mélangé à tout, mais encore il devient élément principal : on en fait de grands chapeaux, genre Lamballe, tout coulissés, qui sont de vraies merveilles de style, avec leurs beaux panaches de plumes légers et touffus à la fois. J'ai même vu une petite forme amazone faite de ce même tulle, très élégante bien que d'un porter facile.

Sur les capotes et les toques, ce sont de larges coques de tulle auréolant le visage ; généralement, le tulle est doublé d'un autre tulle de nuance différente. Toutes les couleurs sont employées. Cependant, à part le noir et le blanc, qui sont très courants, celle qui domine est le vert, d'une tonalité moyenne. Cette teinte, du reste, rappelant celle du feuillage, s'harmonise à peu près avec tout, et ce sera la couleur à la mode de la saison.

J'ai noté ainsi une jolie toque faite d'un petit calot en paille satinée verte. Grandes coques de tulle vert doublé de tulle blanc, posant, par devant sur les cheveux, avec, sur le côté, une grande aigrette blanche attachée par un bouton de strass. Derrière, cache-peigne de roses roses.

Ces pailles satinées de couleur continuent cette année d'être employées avec le même succès, mais surtout pour les toques, les capotes ou les chapeaux de petites dimensions, parce qu'il faut alors peu de chose pour atténuer ce que leur coloris pourrait avoir de trop éclatant.

Pour les grands chapeaux on revient beaucoup aux pailles anglaises, surtout quand c'est de plumes qu'ils sont ornés, plutôt que de fleurs.

Je signale la mode des pavots en mousseline sans apprêt vus chez une très bonne modiste; cela rappelle les fleurs grossières, d'une exécution naïve et rudimentaire dont pouvaient se parer nos bisaïeules. Mais vraiment, on fait maintenant des choses si jolies et tellement bien copiées sur la nature que cette fantaisie vieillotte est inexplicable.

Et nos fillettes? Comment les coifferons-nous cette année? La forme cloche me semble moins communément adoptée, bien qu'elle subsiste toujours. Plus nouvelle serait une forme ronde, mais baissant légèrement de chaque côté du visage, un peu à la façon de certains chapeaux du siècle dernier, dont, du reste, tous les chapeaux ont un reflet en ce moment.

Il y a aussi la forme « batelière » évoquant le lointain souvenir de deux tresses dans le dos, d'une lilliputienne crinoline et de petits mollets à bas blancs bien tirés.

Cette forme batelière se fait en paille anglaise; je l'ai vue, vraiment jolie, en paille verte, d'un ton d'herbe fraîche, garnie de nœuds de ruban en taffetas à fond blanc ivoire imprimé sur chaîne de bouquets Pompadour avec une branche de lilas blanc tombant par devant sur la passe inclinée.

Les couleurs du reste n'ont plus d'âge quant à leur application. Autrefois, certaines

teintes étaient exclues de la toilette des jeunes filles et des enfants, et jamais on n'aurait eu l'idée de coiffer une tête de six ans avec un chapeau à rubans jaunes. Tout cela est changé, grâce sans doute à la si grande diversité de teintes très artistiques qu'on possède maintenant.

Pour en revenir au jaune, on fait toujours les grosses pailles beurre, bien dorées. J'en ai noté une, toute ronde, mais pas cloche cependant, à bords plats, garnie de gros choux, de chaque côté, en ruban assorti, et par devant, d'une grande gerbe, de belles marguerites des champs à cœur jaune.

Les bébés, eux aussi, ne s'en tiennent plus au bleu et au rose traditionnels. On ne va pas encore jusqu'à les pomponner de nœuds verts, mais voici qu'on innove des amours de capotes, formant bonnet à trois pièces, en taffetas imprimé sur chaîne à fond blanc, bleu, ou rose, fleuri de bouquets multicolores. Le tour en est ruché de tulle ou de mousseline de soie, ou d'un tulle brodé très léger.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P. S. — Pour doubler les jupes et soutenir les manches des blouses destinées à être portées sous une jaquette, la *Fibre Chamois* est encore ce qu'on a trouvé de mieux jusqu'ici.

Beaucoup plus souple et légère que les autres tissus, tout en étant résistante, elle se loge sans difficulté dans les emmanchures et retrouve d'elle-même tout le bouffant voulu; les expériences que nous en avons vu faire nous déterminent à recommander ce produit nouveau, mais déjà très connu.

A. DE B.

VIOLETTE IDÉALE PARFUM NATUREL
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

DEMANDES D'EMPLOIS

Bonne cuisin., 34 ans, connais. glace et pâtisserie, ferait un peu de ménage. — R. F, 38.

Bonne cuisin. 29 ans, mariée, connais. glaces et pâtés. Ferait ménage. — B. 39.

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 crus 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

UNE SOURCE DE FORCES VITALES

Les vertus de la noix de kola ne sont plus en question : c'est un médicament cardiaque de premier ordre, un tonique, un stimulant, un admirable réparateur des forces nerveuses. Mais depuis que les kolas sont entrées dans la thérapeutique courante, elles sont bien mieux étudiées qu'autrefois au point de vue botanique et chimique. Le docteur Heckel, dans son livre *Des Kolas africaines*, s'occupe particulièrement de ce côté de la question. On voit, d'après ce travail, combien il est important d'employer certaines noix de kola de préférence à d'autres. La richesse en alcaloïdes des kolas varie, en effet, dans de larges mesures, suivant la provenance du fruit ; les noix de kola de l'Inde sont plus riches en caféine, en théobromine, en kolanine que les noix du Congo ; les noix de la Côte d'Ivoire

sont plus riches encore en principes utiles que celles de l'Inde ; enfin il s'est glissé dans le commerce une grande quantité de noix avariées et moisies qui sont employées sans scrupule. De là les résultats tout différents donnés par les préparations diverses de kola. Il est donc indispensable, quand on veut obtenir dans toute leur intensité les effets merveilleux de relèvement de bien-être produits par la kola, d'avoir recours à des préparations faites avec tout le soin possible comme le *Vin Désilas*.

Il suffit d'avoir usé quelques jours de ce vin pour constater son influence bienfaisante sur l'organisme tout entier. Il relève toutes les fonctions vitales ; il donne un air de santé, une fraîcheur qui produisent l'illusion d'un rajeunissement de plusieurs années.

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

D^r SANDREAU.

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A adj^{er} s. l ench. Ch. des Not. de Paris, le 21 avril 96.
3 TERRAINS à Paris (16^e arr.) CHAUS. d. l. MUETTE
 1^{er} lot : Surf. 610^m, 62 (angle) M. à prix, 183.186 fr.
 2^e lot : Surf. 481^m, 65 (2 façades) M. à prix, 144.495 fr.
 3^e lot : Surf. 590 m. 64. M. à prix, 147.660 fr. S'adr. aux not. M^{re} DELORME, rue Auber, 11, et MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, dép. de l'ench.

MAISON à PARIS, 9, R. CHARLES V et 8, R. DES LIONS ST-PAUL. C. 1.020 m. env. R. b : 25.040 fr. M. à p. 215.000 fr. Prêt Créd. Fonc. A adj^{er} s. l ench. Ch. des Not. Paris, 21 avril 1896. S'ad. à M^{re} CHERRIER, not. 44, rue du Louvre.



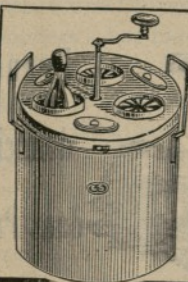
LE MERVEILLEUX CORICIDE

(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.



SAVON ROYAL
 DE
THRIDACE
 PARIS
SAVON VELOUTINE

Recommandés par les médecins p^r Hygiène de la Peau et Beauté du Teint.



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"

EAU ANTONIO Découverte merveilleuse
 donnant au teint une
 pureté éclatante. Fait
 disparaître les rides, les rougeurs, raffermir les chairs
 et empêche la boursofflure. — PRIX DU FLACON 8^e, f^{co} 8^e 75.
 68, Faub^{re} Montmartre, Paris. — CONSULTATIONS GRATUITES.

NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison
 immédiate
 par les Pilules Antinévralgiques du **D^r CRONIER**
 Boîte : 3 fr. (envoi f^{co}). — Ph^{ie} 23, Rue de la Monnaie, Paris.

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^{re} des Italiens
 et toutes bonnes Maisons.

ANEMIE guérison par
 l'EAU d'OREZZA-COLOMBA

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

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

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