



LA BRIOCHE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La pâte à brioche, quoique de composition très simple, est une des plus difficiles à réussir. Il faut, dans la façon de travailler la pâte, je ne sais quel tour de main instinctif que l'on ne saurait guère définir, et certaines personnes n'arrivent pas plus à faire de bonne brioche qu'à fabriquer de bon pain.

Proportions

La pâte à brioche se compose de farine, de beurre, d'œufs, de levure, d'un peu de lait et d'un peu de sel et de sucre. Les proportions sont fort variables et ont une influence énorme sur la qualité de la brioche.

La brioche, en effet, est d'autant plus grasse et fondante qu'elle contient plus de beurre et moins d'œuf.

L'œuf est nécessaire pour lier la pâte, mais il la sèche.

Certaines maisons de Paris, dont la brioche est renommée, font la pâte « livre pour livre » et avec 6 œufs ; c'est-à-dire que pour 500 grammes de farine, elles emploient 500 grammes de beurre et 6 œufs. On va même parfois jusqu'à 625 grammes de beurre par livre de farine ; c'est alors la *brïoché princière*. Avec ces fortes proportions de beurre et cette petite proportion d'œufs la pâte est très difficile à travailler, et ne doit être manipulée que

quelques minutes. Aussi, je ne vous engage point à essayer cette brioche surfine, à moins que vous ne sachiez déjà faire dans la perfection une brioche plus ordinaire.

D'ailleurs, les proportions avec lesquelles je vais opérer fournissent déjà une brioche excellente, supérieure à celle que nous trouvons chez la plupart des pâtisseries.

Au lieu de prendre quantités égales de beurre et de farine, je prends le quart de farine en plus, c'est-à-dire 625 grammes de farine pour 500 grammes de beurre.

Pour 1/2 livre de beurre les proportions sont :

310 grammes de farine ;
250 — de beurre ;
5 œufs, de 12 à la livre ;
10 grammes de levure ;
5 — de sel, soit 1 cuillerée à café ;
10 — sucre, soit 2 » »
1/4 litre de lait.

Le levain

Je commence par préparer le levain.

Je fais d'abord tiédir le lait dans une petite casserole.

Je prends ensuite le cinquième de la farine, soit environ 60 grammes. Il faut toujours observer cette proportion entre la quantité totale de farine et celle qu'on emploie pour le levain.

Ayant disposé la farine en couronne sur la table, je place la levure au milieu et je la délaye avec les doigts avec 1 cuillerée à bouche de lait *tiède*. Le lait doit être seulement tiède ; s'il est trop chaud, il brûle la levure et la pâte ne lève pas. Si

l'on en met trop, on délaye moins bien la levure.

Quand la levure est bien délayée, j'amalgame la farine en ajoutant 3 ou 4 nouvelles cuillerées de lait, de manière à former une pâte assez molle.

Ce mélange doit être fait rapidement ; on doit former une boule de pâte, presque sans la pétrir. C'est cette boule de pâte qu'on appelle « levain ».

Le levain étant fait, j'y pratique deux incisions en croix jusqu'à moitié de son épaisseur, puis je le place dans la casserole contenant le reste du lait tiède où je le laisse sans le couvrir. Cela vaut mieux que de le faire lever à sec ; on obtient ainsi un levain plus mou, et la pâte est plus légère.

Dès que le levain commence à gonfler, il quitte le fond de la casserole. Il est prêt au bout de 20 à 25 minutes, et doit alors avoir plus que doublé de volume. Si on le laisse « pousser » trop longtemps — c'est le terme consacré, — il aigrit ; si on l'emploie avant qu'il ait suffisamment poussé, la brioche lève moins vite et la pâte est moins légère.

La pâte

Pendant que le levain pousse je prépare la pâte.

Je dispose la farine en couronne, et je mets au milieu le sucre et le sel que je délaye avec 3 œufs seulement et gros comme un œuf de beurre. Après quoi j'amalgame la farine.

Je bats ensuite la pâte comme on bat le pain, la soulevant avec la main et la rejetant vivement sur la table pour y faire entrer le plus d'air possible.

Quand la pâte est bien lisse, je fais un trou au milieu et j'ajoute un œuf. La pâte est alors assez ferme, et il faut la pétrir en la déchirant pour lui faire boire l'œuf. Quand l'œuf est amalgamé, je rebats la pâte comme précédemment.

Quand de nouveau elle est devenue lisse, j'ajoute le cinquième œuf, et je bats encore.

Il faut, en tout, battre environ pendant 20 minutes.

Contrairement à la pâte feuilletée qui doit être « courte », c'est-à-dire se casser quand on la tire, la pâte à brioche doit avoir beaucoup de « corps », c'est-à-dire s'étirer comme la pâte de guimauve.

Pour ajouter le levain

La pâte étant à point, je fais un trou au milieu et j'y introduis le levain que j'amalgame en pressant et en déchirant la pâte.

Je bats encore la pâte pendant cinq minutes, de façon qu'elle redevienne aussi lisse qu'avant l'introduction du levain. Seulement, elle est un peu plus molle.

Pour ajouter le beurre

Il s'agit maintenant d'ajouter le beurre. Je le ramollis à la main, en l'aplatissant sur le coin de la table légèrement mouillé, et je le mets en un seul morceau au milieu de la pâte que j'ai étendue aussi avec la main. Je replie alors la pâte sur elle-même et je la pétris pour bien répartir le beurre.

La pâte devient alors très molle. Il faut pétrir en la soulevant, mais sans la battre, et ne pas la travailler trop longtemps, sous peine de la voir se gercer et devenir hui-leuse.

Pour faire lever

Quand la pâte est bien lisse, je la pose dans une terrine ou, de préférence, dans une écuelle en bois où elle aura plus chaud. Je la saupoudre alors légèrement de farine et je la tasse avec la main, ce qui me permettra de mieux constater la poussée du levain qui la fera bomber.

Je la couvre ensuite d'un linge léger. Si on la couvre trop, elle « sue » et prend mauvais goût.

Je la laisse ainsi dans une pièce où la

température soit d'environ 20 degrés. Au bout de 2 heures ou 2 heures 1/2, la pâte doit commencer à lever sérieusement, ce qui est facile à reconnaître : elle augmente de volume, bombe, et, quand on la presse avec le doigt, elle remonte.

Il faut alors la transporter dans un endroit frais, à la cave, par exemple. Elle continue à lever, tout en se raffermissant, ce qui permettra de la manier plus facilement au moment de la mouler.

L'expérience seule permet de reconnaître exactement quand la pâte est assez levée. Elle doit à peu près doubler de volume, et il faut l'employer avant que la surface commence à se gercer ; car, à partir de ce moment, elle retombe et aigrit.

On compte, en moyenne, 4 à 5 heures en tout pour faire lever la pâte.

Pour dresser la brioche

Quand la pâte est suffisamment levée, je la jette sur un marbre légèrement fariné, ou sur une table. Je coupe environ un sixième de la pâte pour former la tête.

Puis, je pelotonne le reste de la pâte sur la table entre les deux mains, l'arrondissant de façon à former une boule très lisse et à éviter des crevasses qui empêcheraient la pâte de monter droit.

La boule étant bien lisse, je la laisse tomber dans un moule à charlotte légèrement beurré. Les quantités avec lesquelles j'ai opéré conviennent pour un moule d'environ 12 centimètres de diamètre.

Maintenant, je fais dans le milieu de la brioche un trou pour placer la tête et je dore toute la surface avec l'œuf battu.

Je roule ensuite la tête à laquelle je donne une forme un peu ovoïde, et je l'enfonce dans le trou, en pressant avec l'index pour souder les deux morceaux. Je dore la tête, et, autour d'elle, je donne dans la pâte 4 coups de ciseaux en croix pour

empêcher le milieu de la pâte de monter avant que la tête soit bien soudée.

On peut mettre au four immédiatement ou laisser lever de nouveau pendant une heure : on obtient alors une brioche plus légère nommée *bricche mousseline*.

La cuisson

Il faut un four assez chaud, mais d'autant moins chaud que la brioche est plus grosse, afin que l'intérieur ait le temps de cuire avant que la surface forme croûte.

On compte 3/4 d'heures à 1 heure pour 500 grammes de pâte et environ 1 h. 1/4 pour 800 ou 900 grammes de pâte.

Si l'on se sert d'un fourneau ordinaire, il faut éloigner la brioche du centre du foyer et la couvrir d'un papier dès qu'elle a fait un peu croûte.

A la sortie du four, on s'assure que la brioche n'est pas collée au moule, qu'elle est ferme dessus et dessous, et on la remet dans le moule où on la laisse jusqu'à mi-refroidissement.

MAZARIN.



POTAGE DE PRINTEMPS

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites doucement suer à casserole couverte pendant une vingtaine de minutes, 2 décilitres de pois verts frais et autant de haricots verts, dans 60 grammes de beurre environ.

Mouillez avec 1 litre et demi d'eau chaude.

Quand les légumes sont presque cuits, versez en pluie dans le liquide, la quantité de *Tapioca-Bouillon-Boudier* proportionnée pour obtenir un potage de consistance très légère.

Versez dans la soupière, sur des feuilles de cerfeuil débarrassées de leurs tiges.

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.



Filets de Maquereaux

A LA SAINT-MALO

LES façons d'accommoder le maquereau sont fort nombreuses, et nous en avons déjà indiqué plusieurs. Elles sont toujours les bien venues, le maquereau étant d'une grande ressource.

La recette que nous donnons aujourd'hui est très pratiquée sur les côtes. Elle consiste à passer des filets de maquereaux au beurre et à les servir avec des pommes de terre liées avec une béchamel épaisse. C'est un plat nourrissant, vite fait, très agréable pour le déjeuner et précieux pour les jours maigres.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
 2 petits maquereaux ;
 2 verres et demi de pommes de terre taillées en boules, soit 5 décilitres ;
 1 verre et demi de bon lait, soit 3 décilitres ;
 20 gr. de farine ;
 50 — de beurre ordinaire ;
 50 — de très bon beurre frais ;
 20 — oignon émincé ;
 20 — carotte émincée ;
 5 — échalotte ;

Persil, sel, poivre, muscade, farine pour fariner le poisson.

Temps nécessaire : 35 minutes.

Les maquereaux

Choisissez les maquereaux assez petits pour que chacun de leurs filets puisse faire la part d'une personne, sans qu'il soit besoin de le diviser.

Coupez leur la tête et la queue, après les avoir vidés. Levez les filets, mais sans détacher la peau. Pour cela, prenez un petit couteau bien affilé, fendez le poisson tout le long du dos et glissez ensuite le couteau entre la chair et l'arête; ceci, naturellement, de chaque côté. Vous avez ainsi deux moitiés de poisson que vous partagez encore en deux sur la longueur, en suivant une ligne tout naturellement tracée dans les chairs.

Lavez et essuyez sur un linge vos filets. Saupoudrez-les de sel et de poivre, surtout sur la partie des chairs.

Roulez-les ensuite dans une assiette couverte de farine, sans leur en faire prendre une trop grande épaisseur, puis mettez-les de côté, en attendant le moment de les mettre au feu 15 à 20 minutes avant de servir.

La garniture de pommes de terre, étant plus longue à préparer, doit être en train quand vous ferez cuire votre poisson.

Les pommes de terre

La garniture est incontestablement plus décorative si les pommes de terre sont taillées en boules. D'autre part, la forme des boules se prête beaucoup mieux à la préparation dans une sauce très liée, parce que les pommes de terre ne s'y effritent pas comme sous une forme présentant des angles. Il n'est ni long, ni difficile de les couper en boules avec la petite cuiller spéciale à cet usage et qu'on trouve partout. Le seul inconvénient, c'est le déchet qui résulte de ce découpage.

Comptez, pour obtenir un demi-litre de boules, sur un peu plus d'une livre de pommes de terre non pelées.

Choisissez des pommes de terre de moyenne grosseur, fournissant chacune environ deux ou trois boules.

Mettez les boules dans une casserole remplie d'un demi-litre d'eau salée froide. Posez sur un bon feu et faites bouillir en couvrant la casserole. Les pommes de terre ne doivent pas être trop cuites, car elles s'écraseraient facilement. Surveillez donc la cuisson. Il faut compter en tout, depuis le moment où elles sont au feu, une quinzaine de minutes. Dès qu'elles ont commencé à bouillir, il faut les surveiller, car sous un si petit volume, elles sont vite atteintes.

Pendant ce temps, commencez toujours votre sauce.

La sauce

Mettez l'oignon et la carotte émincés avec l'échalotte entière dans une petite casserole émaillée ou autre avec 20 gr. de bon beurre. Posez sur le feu, et faites prendre aux légumes une belle couleur dorée, pendant 7 ou 8 minutes, en tournant, pour que rien ne brûle, avec une cuillère de bois. Ajoutez alors la farine et, toujours en remuant pour mélanger, laissez cuire pendant trois ou quatre minutes, mais *sans roussir* surtout; une couleur paille suffit.

Versez alors, peu à peu et sans cesser de tourner, afin de bien délayer, le lait préalablement bouilli et refroidi. Ajoutez une branche de persil, sel, poivre, muscade.

Continuez de tourner sur feu très modéré, jusqu'à l'ébullition.

Laissez encore bouillir sans cesser de tourner, pendant quelques minutes, jusqu'à consistance de bouillie épaisse, et retirez du feu pour passer la sauce tandis qu'elle est bien chaude, ce qui est plus facile.

Passez à travers une très fine passoire, soit au-dessus de la casserole où vous mêlerez la sauce aux pommes de terre, si elles doivent attendre au chaud; soit au-

dessus d'une petite terrine chauffée ou d'un petit plat creux, également chauffé, d'où vous retirerez les pommes de terre pour les disposer ensuite autour du poisson.

Avec le dos de la cuillère de bois, frottez le fond de la passoire, pour faire passer la sauce qui doit être épaisse et ne passe pas vite.

Les pommes de terre étant cuites, égouttez-les avec soin et mettez-les à sécher quelques instants soit au four, soit entre un linge bien propre. Mêlez-les ensuite à la sauce qui doit les agglomérer plutôt comme une liaison que comme une sauce proprement dite. Tenez bien au chaud jusqu'au moment de dresser autour au poisson.

Le poisson

Mettez dans une poêle où les filets pouront tous tenir les uns à côté des autres, 50 grammes de beurre ordinaire. Quand il est chaud, enlevez légèrement avec le coin d'une cuillère l'écume qui s'est formée à la surface. Mettez-y les filets, du côté des chairs pour commencer, et laissez cuire doucement pendant 7 ou 8 minutes de ce côté, en les soulevant de temps en temps pour vous assurer qu'ils n'attachent pas.

Retournez-les de l'autre côté, et achevez de les cuire, toujours doucement; soit encore le même temps à peu près, pour achever de les raffermir et de les dorer.

Pour servir

Egouttez-les complètement, et dressez-les sur un plat long chauffé.

Mêlez aux pommes de terre tout le reste du bon beurre, soit 30 grammes, divisé en petits morceaux pour le mieux faire fondre.

Remuez avec précaution pour bien lier le tout, sans que le beurre surnage, et disposez les pommes de terre en bordure tout autour des filets.

Servez avec assiettes brûlantes.

MAZARIN

POTAGE AUX FÈVES

POTAGE maigre, facile à préparer, reposant agréablement des potages à base de légumes plus courants. En ce moment où les fèves sont encore à l'état de primeur, il peut être considéré dans une certaine mesure comme un potage de luxe.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
 1 livre de fèves écosées ;
 60 gr. de bon beurre ;
 20 gr. de farine ou 2 cuillerées rases ;
 2 jaunes d'œufs frais ;
 2 cuillerées à café de sucre en poudre ;
 4 — de sel ;
 1 gros bouquet de persil ;
 1 petit brin de thym ;
 1 litre d'eau bouillante.
 Temps nécessaire : 1 heure.

Les fèves

En cette saison où les fèves sont petites et très jeunes, leur peau est assez tendre pour qu'on se dispense de l'enlever, car elle s'écrase facilement sur le tamis. Mais lorsque, la saison s'avancant, elles seront plus grosses, il sera nécessaire de les « dérober » c'est-à-dire d'ôter leur peau qui s'opposerait au passage de la purée.

Donc, pour l'instant, les fèves étant simplement enlevées de leur cosse verte, réservez-en la valeur d'un verre, choisies parmi les plus petites. Cuites à part, elles constitueront la garniture du potage.

Ayez une casserole émaillée ou autre, remplie d'un litre et demi d'eau bouillante. Il faut compter sur une perte d'environ un demi-litre de liquide pendant la

cuisson ; nous ne retrouverons donc pour notre potage qu'un litre de bouillon.

Salez l'eau avant d'y mettre les fèves, pour leur conserver autant que possible leur teinte verte.

L'eau étant sur le feu et bien bouillante, jetez-y les fèves. Ajoutez le bouquet. Couvrez, pour éviter une trop grande évaporation, et faites bouillir à bon feu. En ce moment, 25 à 30 minutes de cuisson sont suffisantes. Pour vous en assurer il faut, avant de retirer les fèves du feu, en prendre une, et voir si, la peau étant enlevée, elle s'écrase très facilement entre les doigts.

A moitié de la cuisson, mettez les fèves réservées dans la boule à légumes ou à riz en toile métallique, et plongez-la dans la casserole où cuisent les fèves, en prenant soin de bien remettre le couvercle ensuite.

Pour passer

Les fèves étant cuites à point, retirez la boule et tenez-la au chaud. Posez un petit tamis de crin au-dessus d'une terrine et écrasez dessus vos fèves, par petites quantités, avec le champignon de bois, en suivant, comme nous l'avons dit souvent, un mouvement non pas circulaire, mais de va-et-vient en frottant sans trop appuyer.

Le tamis de crin est *indispensable* pour obtenir une purée lisse. Le tamis métallique ou la passoire fine retient certainement les peaux, mais il ne réduit pas en pâte assez fine la fève même qui passe en tout petits grumeaux féculents, désagréables au goût et à la vue. Le tamis de crin ne donne pas plus de peine à employer, et le résultat est complètement satisfaisant.

La purée

Prenez une casserole de la contenance d'un litre et demi au moins, en émaillé, poêlon en terre, etc., peu importe.

Mettez-y la farine et le tiers de votre beurre, soit 20 grammes de chaque.

Posez sur feu modéré, et laissez cuire cinq minutes, sans cesser de remuer avec la cuillère de bois, jusqu'à ce que le mélange ait pris une légère teinte blonde couleur blé mûr, mais pas rousse surtout.

Versez alors, avec précaution et petit à petit en tournant vivement pour bien délayer, l'eau de cuisson de vos fèves.

Ajoutez ensuite la purée de fèves que vous avez soin de délayer auparavant avec deux ou trois cuillerées de liquide ; sans cela, elle risquerait de former de gros caillots dans la casserole.

Ajoutez le sucre, posez votre casserole sur un bon feu, et ne cessez de tourner avec la cuillère jusqu'à ce que l'ébullition se soit établie bien franchement.

Retirez alors la casserole sur le coin du feu, de façon qu'un côté seulement bouille. Nous expliquons aujourd'hui même, dans une autre recette, que cette manière s'appelle « dépouiller » un liquide. Vous constaterez, en effet, que l'écume et les parties grasses et troubles du bouillon s'amassent autour du point touché par l'ébullition, et qu'il est, dès lors, très facile de les enlever en deux ou trois coups de cuillère.

Laissez dépouiller ainsi 7 ou 8 minutes.

Pour servir

Cassez les deux jaunes d'œuf au fond de la soupière, et ajoutez-leur le reste du beurre divisé en petits morceaux.

Versez dans la soupière quelques cuillerées de potage pour délayer les œufs et les empêcher d'être saisis par la chaleur d'une trop grande quantité de liquide. Tournez bien et ajoutez tout le reste du potage, en mêlant bien pour faire fondre le beurre.

Ajoutez enfin la garniture de fèves retirées de la boule.

Assurez-vous que le tout est salé à point, ajoutez un peu de sucre si l'âcreté des fèves se fait sentir, et servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE

Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS
MATELOTE DE MARINIERS
ENTRECÔTE GRILLÉE
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
PÂVÉ AU CHOCOLAT

POTAGE AUX HERBES
CROQUETTES DE VEAU
BŒUF À LA MODE
PIGEONS ROTIS SUR CRESSON
ARTICHAUTS SAUCE BLANCHE
GÂTEAU MOKA

FILETS DE MAQUEREUX À LA SAINT-MALO
POULET GRILLÉ SAUCE À LA MINUTE
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
BRIOCHE CHAUDE

POTAGE À LA REINE
PETITS SOUFFLÉS DE HOMARD
FILETS DE SOLE MORNAY
SALMIS DE CANETONS
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
TRUITE FROIDE EN GELÉE
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
BOMBE GLACÉE

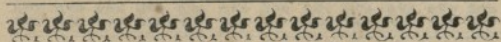
OMELETTE À L'OSEILLE
FRITOT DE POULET
NAVARIN
ASPERGES À LA VINAIGRETTE
GÂTEAU À LA CASSEROLE

POTAGE ST-GERMAIN
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
CULOTTE DE BŒUF FLAMANDE
POULARDE ROTIE
TERRINE DE LAPIN DE GARENNE
SALADE
SOUFFLÉ AU RIZ

ŒUFS À LA BUCHERONNE
LANGUE DE BŒUF AU JUS
VEAU FROID EN GELÉE
SALADE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE À LA CRÈME

POTAGE AUX FÈVES
SOLE NORMANDE
SALMIS DE CANETONS
FILET ROTI
VOL-AU-VENT DE LÉGUMES NOUVEAUX
BAVAROIS AU CAFÉ

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



MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon reste assez cher. Saumon coupé : 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo. — Saumons entiers, de 5 à 6 livres : 7 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids : 6 francs. Méfions-nous toujours du saumon allemand à 4 fr. le kilo.

Les petites truites saumonées d'environ 800 grammes se vendent sur le pied de 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo. Celles de 2 à 5 livres, fort recherchées pour les diners, valent de 10 à 11 fr. le kilo. Au-dessus de ce poids : 7 fr. 50 à 8 francs.

Petite truite de rivière : 7 à 8 fr. le kilo.

Turbot : 2 fr. 75 à 3 fr. 25 le kilo — Barbu : 3 fr. à 3 fr. 50.

Sole : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. Ces prix vont augmenter avec les chaleurs.

Maquereau : 40 et 50 centimes pièce.

Merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

On a une jolie dorade pour 1 fr. 50.

Colin : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Homards : 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo — On trouve des langoustes blondes de parc à 3 fr. le kilo ; mais la belle langouste brune se tient toujours aux environs de 4 fr. le kilo.

La saison de l'aloë touche à sa fin.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Poussins de Hambourg : 2 fr. 50 à 2 fr. 75 — Poulets de grain : 3 fr. 50 à 5 fr. 50.

Poulardes et chapons : 8 à 14 fr.

On trouve encore quelques bonnes dindes tardives de Houdan : 14 à 18 fr. — Dindonneaux nouveaux : 10 à 14 francs.

Les canetons, plus gros, ont légèrement augmenté de prix. Nantais : 4 fr. 50 à 6 fr. 50. Rouennais : 6 à 8 fr.

Oies nouvelles : 7 à 9 francs.

Les vieilles pintades deviennent mauvaises ; on n'en aura point de nouvelles avant trois semaines.

Plus de gibier. On mange du paon : 20 à 25 fr.

LÉGUMES

Les cours des légumes sont à la hausse par suite de la sécheresse. Le Midi réclame de l'eau.

Haricots verts : de 50 cent. à 1 fr. 25 la livre.

Petits pois de Bordeaux : 30 et 40 cent. la livre. Écossés : gros, 1 fr. le litre ; fins, 2 fr. à 2 fr. 50.

Fèves du Midi : 25 et 30 cent. la livre.

Pommes de terre nouvelles du Midi : 20 à 35 cent. la livre.

Beaux artichauts : de 20 à 30 centimes.

Choux-fleurs d'Avignon : 40 à 60 cent. Le chou-fleur de Paris, plus blanc et plus serré, commence à donner : 50 à 75 centimes.

Les petites carottes sont meilleures : 50 à 75 cent. la botte. — Navets nouveaux : 50 et 60 centimes.

Oignons nouveaux : 20 et 30 cent. la botte.

Les morilles sont finies.

Le cours des tomates est très variable : 1 fr. 50 à 2 fr. 25 la livre suivant les arrivages.

Toujours beaucoup d'asperges. On a une jolie botte d'Argenteuil pour 2 fr. à 2 fr. 50 ; une belle botte pour 5 fr. ; extra : 7 à 8 francs.

Concombres : 50 à 75 centimes.

Melons : de 8 à 20 francs.

SALADES

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

Romaine : 20 à 30 cent.

FROMAGES DE SAISON

Le Coulommiers devient mauvais.

Le Brie et le Camembert sont toujours bons. — Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester — Pont-l'Évêque — Fromage frais à la crème.

FRUITS

Il y a toujours de superbe chasselas de Fontainebleau, de 11 à 13 fr. le kilo. On trouve, au même prix, de joli raisin de serre, moins doré.

Gros raisin noir de Roubaix : 8 à 10 fr. le kilo.

Les fraises sont plus abondantes, et si la chaleur continue, la baisse va s'accroître rapidement.

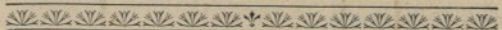
On trouve des corbeilles de petites fraises à partir de 3 fr. 50 ; à ce prix, elles manquent de fraîcheur et ne supportent plus le transport. Le choix vaut encore de 5 à 6 fr.

Grosses fraises de choix : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 la corbeille de 500 à 700 grammes.

Grosses fraises assez convenables à partir de 1 fr. 25 la livre.

Les cerises d'Algérie et du Midi deviennent très belles : 3 à 4 fr. la corbeille de 2 à 3 livres.

Pêches de serre : 5 à 7 francs.



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





BOEUF A LA FLAMANDE

LE bœuf à la flamande est regardé comme un plat très compliqué pour les cuisines bourgeoises où l'on ne dispose pas de tous les fonds de sauces qui, en grande cuisine, le rendent facile à préparer.

Le fait est qu'il est peu aisé d'adapter aux exigences de la cuisine de ménage les différentes recettes qu'il comporte. Il faut, en effet, combiner pour des morceaux de viande de 3 ou 4 livres des recettes qui, dans les restaurants, s'appliquent à une pièce de 7 ou 8 kilos. D'autre part, la réduction du nombre de casseroles à employer constitue un grand problème.

La recette que nous donnons aujourd'hui est très simplifiée, car nous considérons le bœuf à la flamande plutôt comme un plat de cuisine familiale qu'il faut ramener aux vieilles traditions. Elle se résume aux opérations suivantes :

1° Faire cuire le bœuf dans une marmite avec de l'eau ou du bouillon, comme un pot-au-feu ;

2° Le transporter ensuite dans une casserole ou une braisière où on le laisse mijoter avec du bouillon et du vin de Marsala ;

3° Employer le jus ainsi obtenu pour

préparer une sauce à base de roux, qui remplace la demi-glace que l'on apprête d'avance dans les grandes cuisines ;

4° Pendant la cuisson du bœuf, faire cuire des légumes à part, mais tous ensemble.

Nous nous dispenserons aujourd'hui d'indiquer des légumes cuits séparément et glacés au beurre, ce qui complique la besogne de la cuisinière et semble, d'ailleurs, s'éloigner de la tradition.

Les explications dans lesquelles nous allons entrer paraîtront sans doute un peu longues. Il n'y a pas lieu de s'en effrayer. Nous avons tenu, comme d'habitude, à préciser les moindres détails, et à bien indiquer l'ordre dans lequel on doit mener les diverses phases de l'opération. La première expérience, seule, exigera beaucoup d'attention de la part des cuisinières qui prépareront ensuite très facilement ce plat avantageux. Il leur suffira de s'y prendre assez à l'avance, car il n'y a aucun inconvénient à ce que le bœuf ou les légumes attendent.

Ajoutons que le bœuf à la flamande, très distinct du classique bœuf à la jardinière, constitue une fort belle entrée, très appréciée par les hommes, et toujours d'autant mieux accueillie qu'on ne la sert point de façon courante, beaucoup de cuisinières n'osant l'aborder. Il est en outre économique, puisqu'il permet d'employer au lieu de filet, une partie du bœuf d'un prix raisonnable.

Proportions

Pour 8 ou 9 personnes :

1 kil. 500 de pointe de culotte sans et parée ;

1/2 litre d'excellent bouillon réduit et dégraissé ;

2 décilitres, soit un grand verre, de vin de Marsala, plus deux cuillerées à bouche ;

15 gr. de farine ;

60 gr. de beurre;
 60 — oignon;
 60 — carotte émincée;
 Un gros bouquet garni : persil, thym, laurier;
 2 clous de girofle.
 Temps nécessaire : 3 heures 1/2.

POUR LA GARNITURE

1 joli chou, pesant au moins 500 gr.;
 300 gr. petites carottes épluchées;
 250 — navets épluchés et taillés;
 200 — lard de poitrine sans couenne;
 1 saucisson de 200 gr. environ, au moins;
 1/2 litre bouillon non dégraissé;
 1 cuillerée de bonne graisse.
 Temps nécessaire : 2 heures 1/2.

Le bœuf

La pointe de culotte est exactement le morceau qu'il faut demander au boucher, en tenant compte que, pour obtenir 3 livres de viande sans os ni excès de graisse, vous devez prendre environ 4 livres et demie, soit 2 kil. 250 gr. Bien entendu, ce calcul s'applique aux coutumes de Paris ou des grands centres; car, à la campagne, la façon de détailler la viande diffère.

Désossez complètement le morceau de bœuf, mais, pour l'instant, laissez-y adhérer toute la graisse qui protège les chairs et les entretient plus savoureuses pendant la première partie de la cuisson. Ficelez le morceau pour le maintenir et mettez-le dans une petite marmite qui le contienne juste, de façon qu'il baigne sans qu'on ait à le couvrir d'une trop grande quantité de liquide.

Versez dans la marmite deux litres et demi d'eau filtrée, et salez avec 15 gr. de sel.

Posez la marmite sur un feu modéré, à découvert. Ecumez comme pour le pot-au-feu ordinaire; et, quand l'ébullition a commencé, couvrez la casserole et retirez sur un feu très doux, de façon que le liquide

ne fasse que « frémir » ou bouillotter à peine sur un seul côté de la marmite.

Laissez ainsi, à partir du moment où l'ébullition a commencé, pendant deux heures, pour la quantité de viande indiquée.

Pendant ce temps, préparez à l'avance votre garniture de légumes, de façon à avoir votre casserole toute prête à mettre au feu au moment voulu.

Les légumes

Vous avez un joli chou, bien frais, bien ferme. Coupez-le en quatre morceaux. Epluchez-le en supprimant les parties dures des grosses côtes et les premières feuilles vertes. Ayez une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, trois litres environ pour votre chou. Mettez-y les quartiers et laissez-les bouillir pendant dix minutes à un grand quart d'heure, à partir du moment où l'ébullition a recommencé.

Egouttez-les et plongez-les dans l'eau froide, abondante. Laissez-les dégorger et rafraîchir pendant une vingtaine de minutes. Vous pouvez, durant ce temps, éplucher les carottes et les navets, mais nous allons toujours terminer ici les explications relatives au chou.

Votre chou ayant donc dégorgé suffisamment, égouttez-le et pressez-le entre les mains pour en extraire le plus d'humidité possible. Etalez-le en couche égale sur la table ou sur une planche. Saupoudrez cette couche de chou de poivre et de sel; divisez-la en quatre paquets que vous roulez et maintenez en les ficelant avec du fil de cuisine.

Prenez une casserole large et basse. Une sauteuse en cuivre étamé ayant 22 cent. de diamètre contient les quantités ci-dessus indiquées.

Graissez le fond de la casserole avec une cuillerée de bonne graisse fraîche, soit graisse de porc, soit dégraissée de marmite.

Mettez vos choux d'un côté de la casserole, de façon à laisser une place distincte pour les carottes et pour les navets. Intercalez le lard et le saucisson entre les paquets de chou qui doivent absorber le plus de graisse possible.

Les carottes, en cette saison, sont petites et nouvelles. Choisissez-les, autant que possible, de grosseur et de dimension égales. Grattez-les et rognez la partie verdâtre de la queue.

Prenez aussi des navets de longueur et de dimension à peu près semblables, afin de les diviser plus facilement. Pelez-les et coupez-les ensuite, selon leur grosseur, en deux ou trois morceaux que vous retaillez ensuite pour leur donner une forme régulière, soit allongée et amincie en forme de gousse, soit ronde comme un petit bouchon.

Mettez navets et carottes dans la casserole en tas séparés, pour les reconnaître et les retirer plus facilement quand il faudra les dresser sur le plat.

Versez sur le tout à peu près un demi-litre de bouillon *non dégraissé* auquel vous pouvez même ajouter, s'il n'est pas assez gras, une ou deux cuillerées de bon dégraissis. Couvrez d'un papier beurré sur lequel vous posez un couvercle, et tenez prêt à mettre au feu *une heure et demie à deux heures* avant le moment de servir, selon que les légumes sont plus ou moins tendres et jeunes. En ce moment, une heure et demie de cuisson suffit.

Le liquide doit arriver à hauteur des légumes, et bouilloter très doucement sur plusieurs points de la casserole pour que tout soit également cuit. Toutefois, c'est le côté des choux qui a besoin de plus de cuisson.

Lorsque vos légumes sont au feu, il est temps de mettre votre bœuf dans la braisière, où il doit mijoter une heure et demie.

La casserole pour braiser

La difficulté est d'assortir une casserole aux dimensions du morceau de bœuf qui doit y entrer le plus exactement possible. Sans cela, comme il doit être mouillé juste à hauteur, on est obligé d'ajouter trop de bouillon et de vin. Il est d'autant moins facile de le loger que le morceau de culotte se présente surtout en longueur, et que, dans une casserole ordinaire, il laisse de chaque côté des espaces absorbant à eux seuls tout le liquide du mouillement.

On n'a généralement pas de braisière assez petite pour la dimension du morceau qui nous occupe. Le mieux est alors de s'arranger de n'importe quel récipient, aussi peu appropriée qu'en soit sa destination primitive. Sa composition étant sans importance, on peut prendre de la terre, du métal émaillé, etc.

Mettez dans votre casserole à peu près les trois quarts de votre beurre, soit 40 gr. au moins, avec l'oignon et la carotte émincés finement, soit 60 gr. de l'un et 60 gr. de l'autre.

Posez la casserole sur un feu doux, et laissez blondir et dorer les légumes pendant un bon quart d'heure, en remuant de temps en temps pour les empêcher de brûler.

Pendant ce temps, retirez le bœuf de la marmite et égouttez-le pour le parer.

La parure

Posez le bœuf sur la planche à découper ou sur un grand plat quelconque.

Avec un bon couteau, coupant net, débarrassez-le seulement du superflu de graisse qui l'entoure, de façon qu'il en conserve encore assez pour qu'à table les personnes aimant le gras puissent se servir à leur gré.

C'est surtout la surface de l'espèce de couenne graisseuse recouvrant tout un côté

de la culotte qu'il faut parer. Enlevez-en une légère épaisseur, et rognez également tous les bouts de graisse qui dépassent, afin de conserver au morceau une forme régulière.

Pendant ce temps, l'oignon et la carotte ont dû bien dorer, et vous allez mettre votre bœuf à mijoter dans cette espèce de « braise. »

La braise

Versez dans la casserole le demi-litre de très bon bouillon dégraissé et les 2 décilitres de vin de Marsala. Ajoutez un bouquet garni, 2 clous de girofle, une pincée de poivre. Faites chauffer, et mettez alors le bœuf dans la casserole. Le liquide doit, comme nous l'avons dit, monter à hauteur de la viande.

Quand l'ébullition est déclarée, couvrez hermétiquement la casserole et retirez sur un feu très doux, de façon à n'entretenir qu'un mijotement régulier pendant *une heure*. Durant ce temps, retournez une fois le morceau de bœuf.

C'est ce jus de cuisson qui va vous servir à confectionner la sauce destinée à accompagner bœuf et légumes.

Une demi-heure suffit pour la sauce même, mais comme elle est à base de roux, et que ce dernier gagne à être cuit doucement, et qu'il peut attendre, vous ferez aussi bien de le préparer à l'avance, par conséquent un bon quart d'heure avant de retirer le jus du bœuf.

Le roux et la sauce

Prenez une petite casserole pouvant contenir plus d'un demi-litre.

Mettez-y 15 grammes de farine avec le reste du beurre. Mélangez bien sur le feu et laissez cuire à feu extrêmement doux pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte ait pris un ton franchement doré. C'est la farine qui doit peu à peu prendre cette teinte et non pas le beurre

qui ne la fournirait qu'en brûlant. Voilà pourquoi il faut aller très doucement, car toute la question se borne ici à faire cuire la farine dans un corps gras le plus complètement possible, avant d'y ajouter le liquide. Faute de ce soin, vous aurez une sauce de ragoût, sans transparence ni légèreté.

Votre roux étant à point, retirez-le du feu. Passez au-dessus d'un bol tout le jus de cuisson dans lequel mijotait le bœuf. Dégraissez-le complètement et reversez cette graisse dans la casserole où est resté le bœuf, ainsi que les légumes, le bouquet, etc. Couvrez la casserole et tenez-la sur le coin du fourneau, sur des cendres chaudes ou à l'entrée du four.

Délayez le roux avec le jus de cuisson, tout doucement et par très petites quantités pour commencer, afin d'éviter les grumeaux.

Posez sur le feu et tournez avec la cuillère de bois jusqu'à l'ébullition. Retirez alors la casserole sur l'angle du foyer, de façon qu'un côté seulement de la casserole chauffe, et ne bouille qu'à cet endroit.

Nous avons déjà expliqué que cette manière de faire s'appelle « dépouiller », parce que l'ébullition partielle chasse sur la partie tranquille du liquide toute la graisse et les impuretés qui y sont contenues. Plus longue est cette ébullition, et plus parfaite, naturellement, est l'épuration du liquide. Il faut compter, au moins une demi-heure.

Durant ce temps, la casserole doit rester découverte, et l'ébullition se maintenir très égale sur le même point. Il se forme une espèce de taie que vous enlevez avec précaution pendant que la casserole est sur le feu, et encore une fois au moment de la retirer.

Cinq minutes avant d'enlever la sauce du feu, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de marsala qui renouvelleront et remonteront

sa saveur. Goûtez aussi pour le sel et le poivre.

Pour que la sauce soit au point voulu, elle doit avoir la consistance d'un très léger sirop ; c'est-à-dire peu liée, mais suffisamment prise, cependant, pour recouvrir comme d'un léger vernis les viandes ou les légumes sur lesquels on la verse.

Il n'y a, pour obtenir ce degré, qu'à la laisser réduire un peu plus longtemps.

Pour servir

Chauffez bien un plat long du service. Avec une écumoire enlevez les choux seulement, que vous défilez et mettez à égoutter dans une passoire, parce qu'ils contiennent plus de liquide que le reste ; appuyez dessus avec le plat de l'écumoire pour en faire sortir le plus possible toute humidité. Sans cela, ils rendront du bouillon dans le plat.

Pendant que les choux égouttent, enlevez le bœuf de la casserole, égouttez-le de toute graisse et des fragments de légumes. Si les viandes sont présentées toutes découpées à table, dressez vivement les tranches sur votre plat.

Entourez le bœuf avec la garniture de vos légumes, disposés séparément. Par exemple : un chou à chaque extrémité du plat, et sur les côtés, un tas de carottes et un tas de navets alternés.

Coupez le lard en tranches longues et disposez-le sur les choux. Coupez le saucisson en rondelles et entourez-en le bœuf comme d'un cordon sur les côtés.

Tout ceci doit être fait rapidement et au chaud, pour que le plat n'arrive pas tiède sur la table.

Du reste, la sauce, qu'on laisse sur le feu jusqu'au dernier moment, réchauffe aussi.

Versez-en à travers une très fine passoire sur la garniture de légumes, juste ce qu'il faut pour les « glacer » c'est-à-dire, comme nous l'avons expliqué plus haut,

pour leur donner l'aspect brillant et verni ; ceci est pour le coup d'œil du plat, car le reste de la sauce se sert en saucière qu'on passe en même temps que le plat.

Servez alors immédiatement.

Observations

Si on opère sur un morceau de viande plus gros, on augmentera seulement le temps de cuisson dans la marmite, le temps de mijotement dans la braise restant le même.

LA VIEILLE CATHERINE.



L'Hygiène aux Eaux

Le docteur Laussedat, de Royat, vient de faire à l'Académie de médecine une communication qui intéresse toutes les personnes fréquentant les stations thermales.

Beaucoup d'entre nous, en effet, éprouvent, au moindre déplacement, des indispositions intestinales qui présentent parfois l'apparence d'une véritable épidémie. Les tempéraments robustes n'en ressentent qu'un léger ennui ; mais, chez les gens délicats, ce petit accroc diminue souvent le bénéfice du changement d'air ou d'un traitement thermal. En tout état de santé, d'ailleurs, la chose est fort désagréable.

Le docteur Laussedat, qui pratique à Royat depuis treize ans, a eu l'heureuse idée de rechercher la cause du phénomène, afin de déterminer le moyen de le prévenir ; et il a obtenu des résultats fort encourageants.



La mauvaise qualité de l'eau, l'impureté de la glace que l'on mélange aux boissons, un léger refroidissement, provoquent des troubles intestinaux. Ce sont là causes faciles à éviter et dont nous connaissons l'influence.

Il n'en est point de même du régime alimentaire : soit qu'ils manquent d'indication, à cet égard, soit qu'ils s'obstinent à en méconnaître l'importance, les malades s'en

préoccupent peu. De là pourtant, semble-t-il, viennent la plupart des indispositions qui nous guettent dans les villes d'eaux.

Le docteur Laussedat a remarqué, en effet, que, souvent, les phénomènes se manifestent simultanément chez plusieurs personnes ayant pris le même repas. En général, ils restent bénins; mais il n'est point rare qu'ils persistent. L'intestin, alors, se paralyse, et l'alimentation la plus simple et la plus choisie provoque de nouveaux accidents compliqués de maux de tête, d'insomnie, voire même de fièvre. Chez les femmes et chez les malades déjà affaiblis, la maladie se prolonge; chez les enfants, le choléra infantile peut succéder à une indisposition tout d'abord sans importance.



Pour éviter ces accidents, le docteur Laussedat nous engage, bien entendu, à boire de l'eau filtrée avec soin ou à faire usage d'une eau minérale indifférente, si nous ne sommes point condamnés à une eau spéciale, et à nous abstenir de toute boisson glacée.

Mais il recommande surtout de manger en quantité modérée, de choisir des viandes légères et très cuites et de supprimer absolument de l'alimentation les poissons de mer, s'ils ont été transportés ou même simplement conservés dans la glace. Souvent, en effet, pendant la saison chaude, on sert dans les meilleurs hôtels des viandes ou des poissons dans un état de décomposition très léger, à peine perceptible au goût, mais suffisant pour engendrer les ptomaines qui déterminent l'intoxication intestinale.

C'est, tout bonnement, en faisant pratiquer rigoureusement dans sa clientèle ces règles d'hygiène, que le docteur Laussedat a réduit de trente à dix pour cent la proportion de ses malades.



Cette influence du régime de table est assez bien comprise en Allemagne où, dans toutes les villes d'eaux, chaque hôtel adopte une cuisine, souvent peu engageante, mais toujours appropriée à une certaine catégorie

de malades. Lorsqu'un étranger arrive à Wiesbaden ou à Hombourg, le médecin lui indique une série d'hôtels entre lesquels il doit choisir. Le malade qui ne se conformerait point de suite à cet avis ne serait plus reçu par le docteur.

Bien que cette rigueur ait du bon, je ne recommanderai pas les stations allemandes aux Français aimant un peu leur indépendance. Dans ces endroits le baigneur n'appartient pas seulement à son médecin, il devient absolument l'esclave d'une administration dont les pouvoirs sont exorbitants.

Toute personne s'arrêtant dans une ville d'eau allemande est obligée de faire connaître sa situation sociale. On la taxe, d'après cette déclaration, à une redevance nommée *kür-tax*e, variant en moyenne de 10 à 20 florins, et dont le produit est consacré à des installations d'un luxe souvent exagéré. La plus légère irrégularité dans la déclaration, la moindre opposition aux exigences du *kür-director* rend le voyageur passible d'amendes énormes.

Il y a deux ans, un millionnaire américain fort connu arrive à Hombourg. Il acquitte de fort bonne grâce la taxe qu'on lui réclame pour sa femme et pour lui, mais, naturellement, n'offre rien pour son fils qui, âgé de moins de 15 ans, était, en vertu du règlement, exempt de toute redevance.

Le soir, au Casino, le jeune homme commence une valse avec sa mère. Le *kür-director* se précipite pour lui interdire de danser, sous prétexte qu'il n'a payé aucune taxe. Ce bon fils ne tenant aucun compte de l'observation, on prononce séance tenante contre son père une amende de 200 florins.

Dès le lendemain, l'Américain fait ses malles, comptant sur son consul pour régler l'affaire. Aussitôt on lui met la main au collet, et il est obligé, pour pouvoir quitter ce pays peu hospitalier, de déposer une caution de cent mille francs qui, dans la suite, n'ayant pas été réclamée avec toutes les formalités voulues, resta acquise à l'administration.

DOCTORESSE EVA.



CRITIQUES

Aux dernières réunions, vernissages, expositions, ventes de charité, la température plus que fraîche n'a pas beaucoup favorisé l'apparition des costumes vraiment de printemps. Les étoffes nouvelles sont si légères, si fraîches et pimpantes, qu'il faut pour les porter un beau temps assuré.

La nouveauté, pour les lainages, est toute aux tissus mohairs et de poil de chèvre à reflets brillants, pékinés de satin ou imprimés sur chaîne de bouquets effacés. Beaucoup aussi d'étamines et de tissus ajourés posés sur des taffetas de teinte différente, de façon à obtenir des transparences chatoyantes et des glacis changeants, souvent très réussis comme tons.

Beaucoup de petites basques aux corsages, lors même qu'ils n'affectent pas la véritable forme — ou soi-disant telle — de la veste Louis XV ; la veste a un dos tout à coutures et à petits côtés se terminant en basques à plis gonflés et bien enlevés. Les devants prêtent à différentes formes plus ou moins fantaisistes, point Louis XV du tout et que chaque couturière imagine selon la cliente, l'étoffe et l'idée du moment. Ou les devants sans pinces, coupés à la taille comme ceux des anciens boléros ; ou, étant de la même longueur que le dos, ils dessinent sur les hanches une basque sans godets, à peine soulevée. Les revers énormes projettent l'extrémité de leurs pointes, bien avant sur les manches. C'est ce genre, aux lignes assez précises, qu'on adopte le plus pour une veste de fantaisie destinée à être portée sur des jupes différentes.

Quand, au contraire, il s'agit du corsage proprement dit d'une robe toute en même étoffe, on peut, tout en lui conservant son allure générale de veste par le dos ajusté à basques, apporter dans l'arrangement des devants encore plus d'élégante fantaisie.

Entre les revers, des flots de dentelle, des flocons de mousseline de soie, et souvent aussi les revers eux-mêmes tout coquillés d'application. Et pour ces jabots, qu'ils soient de guipure, de point, imitation ou authentique, c'est toujours la teinte jaunie qu'on emploie. Les blanchisseuses de dentelle leur font subir la teinture voulue le plus facilement du monde.

A noter comme un détail nouveau la haute ceinture drapée enserrant la taille à la façon d'un corselet droit, et qu'on applique déjà à toutes sortes de combinaisons. C'est en satin noir qu'elle se fait le plus, une note de noir formant le complément obligatoire des associations de teintes claires ou multiples qui composent la toilette actuelle ; sans compter l'effet amincissant du noir brillant à cet endroit du buste.

Avec les habits Louis XV et les vestes Louis XVI, cette ceinture n'apparaît généralement qu'entre l'écartement des ballants ; c'est le terme professionnel par lequel on désigne les devants sans pinces des corsages.

Mais avec les petites vestes toutes courtes, en façon de boléro, c'est tout autour de la taille que la ceinture se plisse, bien tendue et fixée, soit par des boutons artistiques ou des choux sur le côté, soit simplement par des agrafes invisibles sur la couture du dessous de bras.

Sur les robes légères, avec les corsages un peu flous, ces ceintures se font aussi en ruban. Avec un peu d'habitude ou une femme de chambre adroite, on les dispose soi-même en s'habillant, à l'aide de jolies épingles apparentes. C'est ainsi plus élégant et plus souple, aussi bien au porter qu'à l'œil, que tous les arrangements préparés et cousus d'avance. Il faut prendre un ruban de la largeur au moins de la main, assez long pour s'enrouler trois fois autour de la taille et fournir un nœud court ; l'important est de choisir une belle qualité de satin, sur laquelle les froissures ne laissent pas de traces.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

POUDRE OPHELIA TALISMAN DE BEAUTÉ
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

LA SANTÉ DE LA FEMME

La santé de la femme est chose précieuse pour toutes sortes de raisons. D'abord la femme tient par sa santé sous sa dépendance la vie, la force, tout l'avenir physique de l'enfant qu'elle met au monde. De la santé de la femme dépend encore le bonheur de toute la maison, car une mère de famille délicate, malade, impressionnable, devient triste, nerveuse, injuste parfois; avec sa santé s'est envolée la joie du foyer.

En dehors des affections particulières à la femme; les maux dont elle se plaint le plus souvent sont : 1° les troubles de la circulation donnant lieu à palpitations, migraines, vertiges, anémie; 2° les troubles de

la digestion sous forme de dyspepsie, gastralgie, etc. 3° enfin, les troubles intestinaux sont fréquents chez la femme

Que faudrait-il pour faire de la plus belle moitié du genre humain la mieux portante aussi? — Faire prendre à chaque femme, chaque jour, avant ou après le repas, un verre à bordeaux de ce *Vin Désiles* qui régularise la circulation par la kola, qui excite l'appétit par la coca, qui règle les fonctions intestinales par l'iode et fortifie le système nerveux par le phosphate de chaux. Grâce à ce cordial, les fonctions se régularisent, l'anémie disparaît et le teint devient bientôt clair et rose.

Dr ALÈQUE.

ADJUDICATIONS

MAISON à PARIS, rue de la Verrerie, n° 20. R. b. : 9.188 fr. env. Charges 945 fr. env. M. à p. : 120.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. Paris, le 19 mai 1896. S'ad. à M^e FAUCHEY, not., 3, r. du Louvre.

2 MAISONS à PARIS. 1° bd. du Port-Royal, 3. C. 193m R n. (de tous impôts et charges) 7.500 fr. M. à p. : 75.000 fr. 2° r. Bonaparte, 56. R. 6.000 fr. M. à p. : 60.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 2 juin 1896. S'ad. à M^e VINCENT, not. 183, boul. Saint-Germain

2 MAISONS et **TERRAIN** à PARIS, r. Amélie, 1° n° 18, c. 530 m. 90. R. n. : 9.000 fr. M. à p. : 120.000 fr. 2° n° 18 bis, c. 374m. 40. R. b., 11.130 fr. M. à p. : 110.000 fr. 3° n° 16, c. 536m 75. R. net. 4.000 fr. M. à p. : 60.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 2 juin 1896. S'ad. à M^e RIVIÈRE, Not., 4 rue de la Paix.

Organe des Pêcheurs à la ligne
Bi-Mensuel, 5 Fr. PAR AN
12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)
est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^e VIAL, 1, r. Bourdaloue, Paris

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, 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^e CHARLARD, 12, bld. Bonne-Nouvelle; HALPHEN, 8, r. Demarquay, 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, coul^e des Italiens et toutes bonnes Maisons.

RHUMES

négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du Dr LANCELOT, 1^{re} 50 et 2^{de} 50
Ph^e Française, 1, pl. de la République, Paris.

PIAÑOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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