



FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les fonds d'artichauts farcis se garnissent avec une farce dite *duxelle* comme celle dont on remplit les artichauts à la Barigoule. Mais, tandis que les artichauts à la Barigoule se font braiser dans du bouillon après avoir été farcis, les fonds d'artichauts se cuisent seuls à l'eau bouillante. On les garnit de farce seulement quand ils sont cuits, puis on les passe un instant au four pour les gratiner. On les sert sans sauce ou avec une demi-glace.

Les fonds d'artichauts farcis se servent seuls comme légumes ou s'emploient comme garniture d'une grosse pièce de viande. Dans l'un et l'autre cas, il en faut toujours au moins un par personne.

On peut les farcir au gras ou au maigre.

Nous allons d'abord nous occuper de les farcir au gras.

Pour cuire les fonds d'artichauts

J'ai déjà indiqué comment on doit cuire les fonds d'artichauts. Je rappelle rapidement les principales précautions à observer.

J'évite de couper la queue des artichauts; je l'arrache, afin de faire venir les filaments qui resteraient dans le fond si je la coupais.

J'enlève ensuite les premières feuilles vertes, puis je coupe toutes les autres

feuilles au ras du foin. Il ne reste ainsi que le fond que je pare et que j'égale en le faisant tourner contre la lame d'un couteau, comme si je tournais un champignon. Dès qu'un fond est paré, je le frotte partout avec un morceau de citron, afin qu'il reste plus blanc; puis je le mets aussitôt dans l'eau où il va cuire.

Les feuilles ainsi enlevées sont perdues. Mais il ne faut pas songer à procéder autrement. Si, en effet, on fait cuire l'artichaut entier pour en manger les feuilles, le fond reste noir et il est impossible de lui donner bel aspect. D'un autre côté, en détachant les feuilles à cru pour les cuire à part, on emporte avec chaque feuille une partie du fond.

Pour cuire 8 ou 10 fonds, il faut environ 2 litres d'eau que j'acidule avec le jus d'un quart de citron ou avec une cuillerée de vinaigre, et dans laquelle j'ajoute un morceau de mie de pain rassis d'environ un quart de livre. Je ne mets pas de sel.

Tous les fonds d'artichauts étant dans cette eau *froide*, je couvre la casserole et je porte à ébullition. Dès que l'eau bout, je ralentis le feu de manière à entretenir une ébullition presque imperceptible pendant à peu près une heure. Les fonds, tout en restant un peu fermes, doivent être bien cuits, car ils n'auront plus le temps de cuire quand on les fera gratiner. On reconnaît que la cuisson est suffisante quand on peut les traverser avec une aiguille sans difficulté.

Je les laisse attendre dans leur eau de cuisson, jusqu'au moment de les farcir.

Proportions pour la farce

Pendant la cuisson des artichauts, je prépare la farce.

Pour 8 fonds de grosseur moyenne, il nous faut à peu près :

75 grammes de lard gras tout paré ;

200 — champignons ;

15 à 20 grammes oignon ;

5 à 10 — échalote ;

1 soupçon d'ail (facultatif) ;

1 décilitre de vin blanc ;

2 — jus ;

1 bonne cuillerée à bouche de sauce tomate, ou une tomate fraîche ;

1 cuillerée à bouche, soit 20 grammes, de farine ;

2 cuillerées à bouche de mie de pain rassis émietlée, dont une pour mêler à la farce et une pour saupoudrer quand les fonds sont garnis ;

1 pincée de persil haché ;

Poivre et muscade.

La farce

Je coupe le lard en tout petits dés d'environ un tiers de centimètre de côté, que je mets dans une petite casserole sur feu doux. Au bout d'une minute ou deux, quand le lard commence à fondre, j'ajoute l'oignon coupé également très fin et je le laisse blondir légèrement pendant 5 ou 6 minutes, évitant avec soin qu'il roussisse, ce qui le rendrait amer.

Quand l'oignon est à peu près à point, j'ajoute l'échalote coupée aussi très fin, et je mêle le tout sur le feu pendant quelques secondes, sans laisser à l'échalote le temps de prendre couleur.

Si je mets de l'ail, je le râpe aux pointes d'une fourchette appuyées sur une assiette, et j'en ajoute à peu près gros comme un haricot en même temps que l'échalote.

Je saupoudre ensuite avec la farine que je laisse roussir une ou deux minutes, en

mélangeant bien le tout avec la cuillère de bois.

J'ajoute maintenant la sauce tomate ou la tomate crue grossièrement hachée que j'ai dû d'abord peler, épépiner et presser pour la débarrasser d'une partie de son eau.

Je laisse un instant fondre la tomate si c'est de la tomate crue, puis je mouille avec le vin blanc et le jus. J'assaisonne avec un peu de poivre et de muscade ; mais je ne mets pas de sel, à cause de la réduction que va subir le jus qui est salé.

J'ajoute enfin une cuillerée à bouche de mie de pain et les champignons que j'ai hachés très fin, sans les peler, après les avoir pressés dans un linge pour extraire une partie de leur eau.

Je mêle bien et je laisse mijoter, à casserole découverte, pendant à peu près un quart d'heure, en remuant *tout le temps* avec la cuillère de bois. Si on cesse de remuer, la farce attache, cuit irrégulièrement, et prend mauvais goût.

La farce épaissit assez vite par suite de la réduction du liquide ; elle est à consistance convenable quand, en la soulevant avec la cuillère et en la faisant retomber, elle reste sur elle-même.

Dès que la farce est à point, je la goûte pour l'assaisonnement, et je la retire du feu. Elle peut attendre sans inconvénient.

Pour garnir les fonds

On peut garnir les fonds d'artichauts d'avance et ne les passer au four que quelques minutes avant de servir.

Les fonds étant retirés de leur cuisson, je les égoutte sur un linge ; puis, tenant le fond avec les doigts de la main gauche, je le remplis de farce à l'aide d'une cuillère, de manière à bien former le dôme. Après quoi je saupoudre légèrement de mie de pain.

A mesure qu'un fond est garni, je le pose dans le plat qui sera servi. Ce plat doit être un plat à gratin en argent, porcelaine ou émail. Il faut l'huiler légèrement; cela vaut mieux que d'employer du beurre qui brunirait les fonds d'artichauts.

Pour gratiner

Six à dix minutes avant de servir — suivant la chaleur du four — je mets le plat dans le haut du four, de manière qu'il reçoive beaucoup de chaleur du dessus. Et je laisse gratiner, sans mettre de beurre sur la mie de pain que ce beurre entraînerait en fondant.

Pour servir

Pour servir, il est bon de mettre le plat, qui est brûlant, sur un plat froid.

On peut très bien servir les fonds d'artichauts sans sauce.

Cependant, si l'on dispose de bon jus ou de demi-glace on peut saucer légèrement le plat, sans arroser les fonds.

Pour farcir au maigre

Pour farcir au maigre, on remplace le lard par à peu près la même quantité de beurre et le jus par de l'eau ou par de l'eau et du vin blanc.

MAZARIN.



Confiture de Fraises

LA confiture de fraises, en général fort prisée quand elle est bien faite, est assez difficile à réussir.

On doit, comme pour toutes les confitures, cuire suffisamment pour empêcher la fermentation ultérieure, tout en évitant un excès de cuisson qui fait disparaître le goût et la finesse du fruit et amène, dans un délai plus ou moins rapproché, la cristallisation du sucre. Avec la fraise, fruit éminemment fragile, le point exact est assez difficile à apprécier.

Le meilleur conseiller, ici, est l'expérience. Toutefois les indications détaillées que nous allons donner permettront aux personnes ayant la pratique des autres confitures, de réussir celle-ci très facilement. Quant aux débutantes, nous les engageons à opérer d'abord sur de petites quantités; on peut ne traiter qu'une livre de fraises à la fois dans un poêlon d'office en cuivre non étamé.

Nous ne conseillons point ici l'emploi du pèse-sirop; il est plus simple et même plus sûr de s'habituer à apprécier à l'œil et au toucher le degré de cuisson du sucre, car les degrés du sucre montent rapidement pendant que l'on procède au pesage. Tout au plus, les personnes inexpérimentées



Collections et Reliures

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.

Nos reliures électriques spéciales sont livrées au prix de 2 francs, prises au bureau. Franco, Paris ou province: 2 fr. 50.

feront-elles bien de recourir à cet instrument, seulement pour vérifier le degré du sirop quand on le retire du feu pour mettre la confiture en pots.

Proportions

Poids égal de sucre blanc et de fraises pesées *épluchées*;

Un verre et demi d'eau — soit 3 décilitres — par livre de sucre employé pour le sirop.

Temps nécessaire : *environ 35 minutes.*

Les quantités

Il est toujours préférable pour les confitures un peu recherchées de n'opérer que par petites quantités à la fois. Le fruit n'étant pas entassé dans la bassine cuit plus vite et plus également, et l'on surveille mieux aussi ses différents degrés de cuisson.

Pour un fruit particulièrement délicat comme l'est la fraise, cette condition est indispensable; sans quoi l'on s'expose à mettre le fruit en marmelade, tandis qu'on doit retrouver chaque fraise entière dans le sirop.

Une bonne moyenne est celle de 5 livres à la fois, qui fournit environ 7 pots de moyenne grandeur. Si donc on a une plus grande quantité de confitures à faire, on recommencera, en prenant, bien entendu, la précaution de laver soigneusement chaque fois la bassine avec de l'eau chaude. Du reste, il n'y a pas grande perte de temps, car cette confiture est très vite cuite, et, je le répète, le résultat est beaucoup plus certain en opérant ainsi, pour les débutantes surtout.

Les fraises

Le fruit doit toujours être de bonne qualité, parfaitement sain, et à un juste point de maturité, tel, en somme, qu'on le pourrait servir sur la table. Un fruit trop mûr s'écrase en bouillie; un fruit qui ne

l'est pas assez manque de saveur et la cuisson ne lui en communique pas.

Le sirop de sucre

Je conseille absolument de prendre, pour les confitures de fraises, du sucre blanc cassé en morceaux. On obtient ainsi un sirop infiniment plus limpide qu'avec du sucre cristallisé, et la différence de prix n'est pas appréciable.

Prenez la bassine spéciale en cuivre rouge *non étamé*, et qui, cela va sans dire, doit être scrupuleusement fourbie, aussi bien extérieurement qu'à l'intérieur, jusque dans ses moindres coins et rebords.

Mettez-y tout le sucre cassé en morceaux et versez-y la quantité d'eau proportionnée.

Posez la bassine sur un grand feu ardent, de façon que tout le fond de la bassine chauffe également.

Faites fondre rapidement le sucre, en le remuant avec l'écumoire de cuivre.

Dès que le sucre est tout à fait fondu, surveillez la bassine, car la cuisson du sirop est d'une progression très rapide. En une quinzaine de minutes il doit être à point, si le feu est bien soutenu — condition nécessaire.

C'est au *boulé* que nous devons amener notre sirop, soit de 38 à 40° au pèse-sirop. Après le *boulé* il n'y a plus que deux degrés — le *petit cassé* et le *grand cassé* — avant d'arriver au commencement du caramel blond. Ceci explique donc que nous devons atteindre un point de cuisson relativement très élevé, et dont les simples gelées de fruits ou les sirops légers de compotes ne peuvent pas donner l'idée quand on n'a jamais fait cuire de sucre à part. Donc, au fur et à mesure que s'avance la cuisson, remuez doucement le sirop avec l'écumoire pour en apprécier la consistance.

Dès qu'en soulevant l'écumoire et en

l'agitant doucement à plat, vous voyez le sirop s'étaler entre les interstices, au lieu de couler très clair — ce qu'on appelle la *nappe* — surveillez de très près.

Essayez, ayant trempé dans le sirop l'écumoire, de souffler au travers. Dès que vous voyez s'envoler, de l'autre côté de l'écumoire, les gouttes de sirop en autant de bulles légères — ce qu'on appelle le *soufflé* ou la *plume*, — vous touchez presque au boulé.

A ce moment, aussi, quand vous prenez du sirop avec l'écumoire et que vous l'inclinez pour le verser, au lieu de tomber en une rangée de gouttes parallèles, comme au début, il s'échappe de l'écumoire en une seule masse compacte. Une demi-minute va l'amener au point voulu. Pour vous en assurer, versez-en quelques gouttes sur une assiette froide, et essayez vivement, avec le doigt, de la rouler en boule. S'il colle et s'attache sans pouvoir prendre forme c'est le degré dit la *glu* qui précède immédiatement le *boulé*.

Quelques secondes de plus, et, en réitérant l'opération, le sucre forme boule.

Cuisson des fraises

Versez alors vivement les fraises dans le sirop. Ne vous étonnez pas de l'espèce de cristallisation qu'amène l'introduction du fruit froid dans le sucre surchauffé. Maintenez toujours un feu ardent, bien réparti sous toute la bassine, et, doucement, ramenez sans les briser, les fraises du fond par-dessus, en deux ou trois coups seulement d'écumoire.

Surveillez l'instant où l'ébullition a repris sur toute la surface de la bassine. Elle doit se manifester par une nappe d'écume toute bouillonnante, parfaitement égale, aussi bien sur les bords qu'au milieu de la bassine.

Comptez alors, à partir de ce moment,

de 5 à 8 minutes environ, selon le degré de maturité du fruit, sa qualité et sa quantité, et l'ardeur du feu. Il n'est pas possible d'indiquer mathématiquement le temps exact : on reconnaît que les fraises sont assez cuites dès qu'elles perdent leur aspect de fruits frais et prennent l'aspect vernissé des fruits confits.

Elles doivent avoir toutes une teinte uniforme qui se confond alors avec celle du sirop. Ce point, que nous ne croyons pouvoir mieux définir, se reconnaît aisément avec un peu d'habitude.

Ajoutons que les fraises doivent rester entières et parfaitement distinctes ; on doit pouvoir les compter quand on les prend sur l'écumoire ; et quoique « affaissées », elles doivent garder encore un peu leur forme.

Retirez la bassine du feu pour empêcher de cuire davantage.

Enlevez promptement les fraises avec l'écumoire et posez-les sur un tamis de crin, au-dessus d'une terrine.

Laissez égoutter un instant, puis versez dans la bassine le jus qui s'est écoulé sous le tamis.

Tout ceci doit se faire vivement, pour que le sirop n'ait pas le temps de se refroidir dans la bassine de cuivre.

Le sirop de fraises

Remettez la bassine sur le même feu ardent, et faites reprendre l'ébullition générale pour amener cette fois le sirop (que l'eau rendue par les fraises à éclairci) à un degré moindre que tout à l'heure, et plus facile du reste à reconnaître. Toutes les personnes ayant déjà fait de la gelée de groseilles ou autre le reconnaîtront facilement.

Il faut, qu'en laissant tomber sur une assiette froide une goutte de sirop, cette goutte, au lieu de s'étaler, reste bien ronde et bombée. C'est ce qu'on appelle le

perlé, parce qu'en trempant l'écumoire dans le sirop à ce moment, et en la soulevant ensuite on voit comme de petites perles dans les gouttes de sirop. Au pèse-sirop, on doit obtenir 33 degrés.

Retirez alors la bassine du feu pour empêcher de cuire davantage et enlevez avec l'écumoire toute l'écume qui couvre le sirop. Remettez les fraises dans la bassine, mêlez-les avec précaution dans le sirop, puis mettez immédiatement en pots.

Observations

On peut, à volonté, ne pas remettre les fraises dans le sirop, et les transporter directement du tamis dans les pots qu'on ne remplit qu'à moitié. On achève alors de remplir avec le sirop de la bassine. Mais le premier procédé me semble préférable, parce qu'il permet une répartition plus exacte. Les fraises accumulées sur le tamis se tassent inégalement. Leur passage, la seconde fois, dans le sirop encore bouillant, les gonfle et les sépare d'une façon profitable.

Ne pas s'étonner si les fruits remontent à la surface des pots. Il suffit, quand les confitures sont refroidies, de les remuer légèrement avec le manche d'une petite cuiller en argent.

M^{me} BELIN.

LA VIGUEUR

Une sève plus riche, une vigueur plus inespérée, une souplesse et une élasticité plus grandes, tels sont les premiers bienfaits que procure le *vin Mariani*. Et tous les cyclistes qui en font emploi rendent un juste hommage aux vertus reconstituantes et toniques de ce précieux cordial, qui est, de l'avis des plus éminents docteurs, le régénérateur le plus sûr et le plus actif que possède la thérapeutique.



* MENUS *

SOLE A LA Russe

FILETS MAIRE

POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL

POULE AU POT FARCIE FROIDE

SALADE DE ROMAINE

CROUTE AU MADÈRE

POTAGE AUX HERBES

CROQUETTES DE NOUILLES

PAIN DE FOIE DE VEAU

POULET ROTI SUR CRESSON

BAR FROID EN GELÉE

COMPOTE DE FRUITS FRAIS



ŒUFS A LA MONTEYNARD

TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE

COTELETTES DE MOUTON JARDINIÈRE

BRIOCHE

POTAGE ST-GERMAIN

CROQUETTES DE VOLAILLE

LANGUE DE BŒUF AU JUS

PIGEONS ROTIS

CAROTTES A LA CRÈME

TARTE AUX CERISES



MAQUEREAU AUX POIREAUX

RAGOUT DE MOUTON A LA BOURGEOISE

POULET FROID MAYONNAISE

FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PRINTANIER AUX ŒUFS POCHÉS

COQUILLES DE POISSON

POUPIETTES DE VEAU SAUCE TOMATE

CANETON ROTI

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

TARTE AUX FRAISES



ŒUFS A LA COQUE

CHOU FARCI

BIFTECKS GRILLÉS

POMMES DE TERRE FONDANTES

SABLÉS AU MAIS

POTAGE JULIENNE

FILETS DE SOLE MORNAY

SALMIS DE CANETON

CARRÉ DE VEAU ROTI A LA BROCHE

ARTICHAUTS FARCIS

CROQUETTES DE RIZ

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



JUIN GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est toujours cher. Gros saumons de 4 à 5 kilos : 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le kilo ; saumon coupé : 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Depuis quelques jours on voit des petits saumons de 2 et 3 kilos : 7 fr. 50 à 8 fr. le kilo ; mais les arrivages sont fort incertains. Tous ces prix s'entendent de saumon de première qualité.

Les cours de la truite saumonée sont assez variables. Truites de 1 à 3 kilos : 8 à 10 fr. le kilo. Au-dessus de ce poids : 6 fr. 75 à 8 francs. Petites truites d'environ 800 grammes : 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Truite de rivière : 8 à 8 fr. 50 le kilo.

Rappelons que le bar arrive très irrégulièrement ; c'est un poisson sur lequel on ne peut compter. En ce moment, du reste, on ne trouve guère que des bars d'environ 2 kilos. Le prix varie de 4 fr. 75 à 6 francs le kilo.

Le mulot fait actuellement défaut.

Le turbot est toujours le poisson le plus avantageux : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 le kilo — La barbue vaut en général 25 centimes de plus.

La sole vaut 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo. Ces prix peuvent augmenter sensiblement d'un jour à l'autre par suite des chaleurs.

Maquereau : 30 et 50 centimes pièce.

Merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Dorade : 1 fr. 50 pièce.

La belle langouste vaut de 4 fr. à 4 fr. 25 le kilo. Le homard : 3 fr. à 3 fr. 50.

Crevette grise : 2 et 4 francs le kilo.

La saison de l'aloise est finie.

L'écrevisse est très rare depuis quelques jours. La petite, qui vaut ordinairement 10 francs le cent, se vend 20 francs.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les prix de la volaille commencent à diminuer.

On trouve d'excellents poulets de grain de toutes tailles : 3 fr. 50 à 7 francs.

Poulardes et chapons : 7 à 13 fr.

La saison des dindes est finie. On a de très bons dindonneaux nouveaux : 9 à 15 francs.

Les canetons sont superbes. Nantais : 4 fr. 50 à 6 fr. Rouennais : 6 à 8 francs.

Oies nouvelles : 7 à 8 francs.

On n'a pas encore de pintades nouvelles.

Pigeons nouveaux : 1 fr. 40 à 1 fr. 80 — Gros pigeons, dits pigeons-poulets : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

LÉGUMES

Beaucoup de légumes, malgré la sécheresse. Mais il est possible que les cours augmentent sérieusement si nous n'avons pas un peu d'eau.

C'est toujours le Midi qui nous fournit des haricots verts : 40 à 80 cent. la livre.

Les petits pois de Paris ont remplacé ceux de Bordeaux : 20 et 25 cent. la livre. Écossés, fins : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre ; gros : 80 cent. à 1 fr.

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

Le chou-fleur d'Avignon est fini. Le chou-fleur de Paris, beaucoup plus beau et plus gros, vaut en beau choix, de 50 à 75 centimes.

Nous avons maintenant les artichauts ronds de Bretagne : 20 à 30 centimes. L'artichaut de Paris, plus petit mais plus fin, commence à donner : 40 à 60 centimes.

Les belles carottes nouvelles valent toujours 50 à 75 cent. la botte — Navets nouveaux : 40 à 60 centimes.

Oignons nouveaux : 20 et 30 cent. la botte.

Les tomates deviennent plus abondantes : 75 cent. à 1 fr. 10 la livre en choix extra.

La saison des asperges s'avance, et la sécheresse influe sur l'abondance comme sur la qualité. On a une jolie botte d'Argenteuil pour 2 fr. 50 ; une belle botte pour 5 fr. La botte extra, moins belle et plus rare qu'il y a quinze jours, vaut de 8 à 12 francs.

Concombres : 50 à 75 centimes.

Les melons ont renchéri par suite de la sécheresse ; un melon de bonne qualité pour 8 à 10 personnes se vend une vingtaine de francs.

SALADES

La salade n'est pas très belle en ce moment. La meilleure est la chicorée frisée : 15 à 20 cent. le pied.

Laitue : 10 et 15 centimes.

La romaine n'est pas bien pommée : 15 à 25 cent. un beau pied.

FROMAGES DE SAISON

Il faut désormais renoncer au Brie, au Camembert et au Coulommiers.

Nous avons le fromage frais à la crème, le Pont-l'Evêque, et : Gruyère, Roquefort, Hollande, Chester, etc.

FRUITS

L'ancien chasselas de Fontainebleau est fini. On a du chasselas nouveau très beau et très bon, en petites caisses de 1 et 2 livres à 6 et 12 francs. On en trouve à meilleur compte, mais il y a une différence considérable comme qualité.

Le gros raisin noir de Roubaix est un peu moins cher : 7 à 9 fr. le kilo.

Les fraises sont très abondantes ; Paris commence à donner pour la grosse fraise qui vaut de 80 cent. à 1 fr. 50 en belle qualité. Ces fraises arrivent en grands paniers et sont fort mélangées. Les fraises de choix, les seules que l'on puisse expédier, sont triées, et valent de 3 à 4 francs le kilo.

C'est toujours le Midi qui nous fournit de petites fraises. Les corbeilles de choix se maintiennent aux environs de 4 francs. On en trouve, il est vrai, à partir de 2 fr. 75.

Les cerises sont superbes ; il y en a d'assez bonnes à partir de 50 centimes la livre. Le choix vaut de 80 cent. à 1 fr. 20. Pour l'expédition on a tout avantage à prendre des corbeilles d'environ 5 livres qui valent 3 fr. 50 à 4 francs.

On a d'assez jolies pêches de serre à 1 fr. 25 et 1 fr. 50. A 3 francs elles sont très belles.

Les abricots d'Espagne, en caisse de 15, sont très mauvais ; en caisses de 24, ils sont un peu plus mûrs. La caisse que l'on paie 2 fr. 75 dans certaines maisons du quartier St-Lazare, vaut 1 fr. 75 à 2 francs.

Les amandes vertes valent de 75 cent. à 1 fr. 25 la livre. Elles sont encore complètement vides.

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



SALMIS DE CANETON

LE salmis de caneton se prépare de plusieurs façons. Nous allons donner une des recettes les plus simples, toute familiale. Nous ferons cuire l'animal à la casserole, ce qui facilite la besogne de la cuisinière quand elle a besoin de son four pour un autre plat.

Proportions

Pour un caneton pesant environ 1 kilo :
4 décilitres de bon vin rouge, soit 2 verres ;

60 grammes de beurre ;

10 — de farine, soit une cuillerée rase ;

30 grammes oignon émincé, pesé épluché ;

1 ou 2 cuillerées à bouche de très bon bouillon ou de jus ;

Un bouquet garni ;

Si c'est possible, deux cuillerées d'épluchures de champignons.

Temps nécessaire : 1 heure.

Le caneton

Le caneton étant plumé, vidé et flambé, et le foie étant mis à part, mettez dans une casserole de cuivre étamé, dans laquelle vous puissiez tourner le caneton sans

peine, le tiers seulement du beurre indiqué. Posez sur un feu assez vif, et dès que le beurre est bien chaud, mettez-y le caneton. Faites-le colorer sur toutes ses faces, pour le saisir promptement, la casserole étant découverte, naturellement.

Au bout d'une dizaine de minutes, quand la casserole et la graisse que rend le caneton sont très chauffées, modérez un peu le feu, sans quoi la bête attraperait un coup de feu. Il faut compter *en tout* pour un caneton de cette grosseur, 25 minutes à feu soutenu.

Le canard, on le sait, doit garder un jus rosé quand on le découpe.

Donc, au bout des premières dix minutes de feu très vif, laissez achever la cuisson avec plus de modération, toujours la casserole à découvert.

Pendant ce temps, posez le canard sur chaque côté alternativement, de façon que les cuisses, qui sont la partie la plus longue à atteindre, touchent bien le fond de la casserole.

Tandis que le canard rôtit ainsi, préparez la liaison du foie.

Le foie

Débarrassez soigneusement le foie de la petite poche de fiel qui y tient et qui lui donnerait un affreux goût d'amertume.

Lavez-le et essuyez-le sur un linge, puis hachez-le et mettez-le de côté pour l'employer dans un instant.

Coupez l'oignon en rondelles fines, et mettez-le dans une petite casserole avec la moitié du beurre qui vous reste, soit 20 grammes.

Posez sur un feu très modéré et faites prendre couleur dorée à l'oignon : c'est l'affaire d'une dizaine de minutes. Le beurre ne doit pas noircir. Quand l'oignon est tout à fait blond et que le fond de la petite casserole s'est légèrement coloré du

suc d'oignon caramélisé, ajoutez une cuillerée de bouillon seulement pour détacher ce caramel et empêcher l'oignon de roussir davantage.

Remuez bien avec une cuillère, et remettez sur feu doux pendant trois ou quatre minutes pour achever de fondre l'oignon.

Ajoutez alors le foie haché, assaisonné d'une pincée de sel et de poivre ; et, pendant une ou deux minutes faites-le « revenir » — c'est-à-dire passer rapidement dans la petite casserole, avec l'oignon — en le tournant avec la cuillère pour qu'il soit atteint partout.

Retirez la casserole du feu et versez son contenu sur un petit tamis de crin — ou, à défaut, une très fine passoire — posé sur une assiette. Avec le champignon de bois, appuyez en frottant pour faire passer le tout. Il ne doit rester que peu de chose sur le tamis : quelques filaments de foie, quelques grumeaux trop durs, et une ou deux pellicules d'oignon. Râclez l'intérieur du tamis où s'est accumulé tout ce qui a passé et mettez ce peu de purée de côté sur l'assiette.

Pendant tout ce temps, surveillez la cuisson du caneton, et, si vous le jugez à point avant d'avoir achevé de passer votre foie, retirez la bête du feu, tout simplement.

La purée de foie étant prête et le caneton cuit, procédez au découpage.

Le découpage

Egouttez bien le caneton de sa graisse, et réservez la casserole.

Découpez-le selon l'usage. C'est-à-dire, levez les aiguillettes, de façon à ne pas trop empiéter sur les cuisses. Détachez les cuisses, puis ce qui reste des ailes ; enlevez la peau de ces morceaux.

Mettez le caneton ainsi découpé dans une nouvelle casserole que vous placez sur

un récipient quelconque plein d'eau *très chaude*, mais non bouillante, et arrosez-le du jus qu'il a rendu pendant le découpage. Saupoudrez le tout d'une bonne pincée de sel et d'un peu de poivre, car il a cuit sans assaisonnement dans la casserole. Couvrez avec un couvercle et tenez la casserole au bain-marie sur un feu très doux, afin que l'eau se tienne très chaude sans bouillir, car un excès de chaleur ferait trop cuire ou durcir votre canard, qu'il s'agit simplement de garder bien chaud au même point.

Le salmîs

Egouttez *toute* la graisse de la casserole où a cuit le caneton. Mettez-y les morceaux de carcasse, divisés en cinq ou six parties, les parures, peau, etc., enfin tout ce qui vous reste de la bête. Versez dessus les 4 décilitres de vin, et ajoutez le bouquet garni, poivre, sel, 2 clous de girofle, et les épluchures de champignons si vous en avez. Couvrez exactement la casserole. Posez-la sur un bon feu, et faites bouillir fortement pendant *une quinzaine* de minutes.

Préparez à l'avance votre beurre manié pour la liaison. Pour cela, mélangez avec une fourchette, les 10 gr. de farine avec le reste du beurre, soit 20 gr., de manière à en faire une pâte molle où l'on ne retrouve plus la farine.

Passez maintenant votre cuisson de débris à travers le tamis ou la fine passoire, au-dessus de la petite casserole au foie, que vous avez nettoyée et rincée. Dégraissez le jus auquel les peaux et les parties grasses du caneton ont dû communiquer de la graisse. Vous devez, à ce moment, avoir juste la moitié de liquide que vous aviez au début : c'est-à-dire qu'ayant mis 4 décilitres avec les carcasses, vous n'en devez plus retrouver que 2. Si vous avez plus, il faut faire réduire l'excédent en mettant à bouillir sur feu vif sans couvercle, pendant quelques minutes.

Ajoutez à ce jus de cuisson celui du canard, puis le beurre manié que vous faites fondre en tournant sur le feu, jusqu'à épaississement convenable. Versez sur les morceaux de canard, tenus au chaud dans la casserole. Laissez bien réchauffer ensemble, toujours au bain-marie, pendant environ dix minutes.

Prenez une ou deux cuillerées de sauce et délayez la purée de foie réservée dans l'assiette, puis ajoutez-la à la sauce du caneton en mélangeant bien pour que le tout forme un ensemble lié et uni.

Pendant que le salmîs réchauffe et mijote au bain-marie — *sans bouillir* surtout — préparez une garniture de croûtons frits dont vous ornez le bord du plat, bien chauffé sur lequel vous dressez le salmîs pour servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

NOS EXPÉDITIONS

Nous prions nos abonnés qui nous demandent des comestibles de vouloir bien, quand ils y pensent, inscrire sur leur enveloppe le simple mot « Expédition ». Ils faciliteront ainsi le dépouillement de notre courrier.

AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

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

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

Vautier (E.), 12, rue de 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.

ŒUFS A LA MONTEYNARD

VOICI une façon originale et très avantageuse d'improviser un plat d'œufs à la campagne où l'on doit toujours avoir du fromage et du riz sous la main. Elle a été imaginée par un maître cuisinier dont le nom est connu de nos lecteurs, M. Ferdinand Grandi, ancien chef du prince Demidoff.

Proportions

1/2 livre de riz ;
4 beaux œufs frais ;
4 bonnes cuillerées de parmesan râpé ;
1 verre et demi de très bon bouillon réduit ou de jus ;
La moitié d'un œuf de beurre frais.
Temps nécessaire : 25 minutes.

Le riz

Prenez une assez grande casserole en fer émaillé — le cuivre étamé n'est pas nécessaire — remplissez-la d'eau chaude, 2 litres pour la quantité de riz indiquée ci-dessus.

Posez sur un bon feu, et quand l'eau bout fortement, jetez-y le riz en pluie. Salez avec deux cuillerées de gros sel et laissez bouillir ainsi pendant *une dizaine* de minutes, de façon que le riz soit aux trois quarts cuit quand on l'égouttera pour le mettre à mijoter avec le bouillon.

Pour simplifier les préparatifs, vous pouvez très bien faire cuire dès maintenant vos œufs dans la casserole avec le riz.

Les œufs mollets

En ce cas, lavez et essuyez les œufs. Mettez-les ensemble dans une passoire pouvant entrer dans la casserole assez profondément pour que les œufs soient bien recouverts par le liquide.

L'eau du riz étant toujours en pleine ébullition, plongez-y la passoire contenant les œufs. Couvrez-la, et laissez ainsi 6 minutes exactement, à partir, du moment où vous avez plongé les œufs dans la casserole, et le tout étant resté sur le même feu.

Retirez la passoire, et tout de suite mettez vos œufs à rafraîchir dans de l'eau froide ; ils doivent y séjourner sept ou huit minutes afin de se raffermir suffisamment pour qu'on puisse les écailler sans les endommager.

Le riz et le bouillon

Le riz doit être, maintenant, bien près du point voulu, c'est-à-dire encore ferme sous la dent, mais déjà atteint et gonflé. Egouttez-le complètement dans la même passoire qui vous a servi pour les œufs. Rincez la casserole dont les bords sont salis par l'écume, et remettez-y le riz avec le bon bouillon indiqué. Couvrez cette fois très hermétiquement la casserole ; posez-la sur un feu doux, et laissez achever la cuisson pendant *une dizaine de minutes* au plus. Le riz doit absorber le bouillon et se gonfler dans sa propre humidité sans qu'il reste un excédent de liquide dans la casserole à la fin de la cuisson.

Préparatifs

En attendant, préparez le plat dans lequel vous servirez. Il doit pouvoir supporter la chaleur du four ; prenez-le donc en métal ou en porcelaine à feu, et légèrement creux. Beurrez-en largement le fond avec gros comme une petite noix de beurre.

Vous pouvez aussi écailler vos œufs. Ils doivent être tout au plus tièdes après leur séjour dans l'eau fraîche.

Maintenant le riz doit être à point pour dresser le plat.

Dressage du plat

Goûtez votre riz et, selon que le bouillon était plus ou moins assaisonné, ajoutez du

sel et, en tous cas, une pincée de poivre.

Versez le riz dans le plat, en prenant soin de l'étaler en couche uniforme d'une épaisseur égale partout. Avec le dos d'une cuiller, creusez légèrement autant de trous que vous aurez de *moitiés* d'œufs, en disposant ces creux de façon régulière et symétrique, en rosace ou autrement.

Coupez alors vos œufs en deux moitiés dans le sens de la longueur et installez-les dans chaque creux, de façon que l'œuf soit presque au niveau du riz, le jaune en dessous.

Il faut procéder avec grand soin pour ne pas répandre inutilement le jaune de l'œuf, qui doit être resté, sinon très liquide, du moins encore coulant. Le mieux est d'opérer ainsi : posez l'œuf sur votre main gauche tenue ouverte, à plat. Avec un petit couteau, fendez-le par la moitié sur le sens de sa longueur, et renversez vivement chaque moitié sur le riz, au-dessus duquel vous faites cette petite opération.

Saupoudrez légèrement ensuite les œufs et le riz de sel et de poivre, puis du parmesan indiqué, en mettant une plus grande épaisseur de fromage sur les œufs.

Faites fondre le reste du beurre, sans le laisser roussir, et arrosez-en le plat, toujours en donnant la plus grande part aux œufs.

Mettez votre plat au four chaud pendant *deux ou trois minutes* au plus, de façon que la chaleur vienne de dessus, afin que la surface du plat se colore rapidement sans dessécher. Il est encore mieux de passer le plat au four de campagne bien chargé de charbons ardents. Servez tout de suite avec des assiettes bien chaudes.

Les œufs doivent garder leur jaune encore coulant sous la couche de gratin formée par le fromage et le beurre.

LA VIEILLE CATHERINE



L'Exposition d'Horticulture

L'Exposition d'horticulture, qui a eu lieu la semaine dernière, sur la terrasse des Tuileries, était fort inférieure à celle de l'année dernière. Le concours, cette fois, étant restrictivement national, les producteurs étrangers n'avaient rien envoyé; d'autre part, il semble que les horticulteurs français commencent à se fatiguer de cette exhibition annuelle. C'est ainsi qu'au dernier moment, on a dû faire appel à la maison Vilmorin pour garnir les massifs que se partagent d'ordinaire ses concurrents.

A part quelques bégonias intéressants pour les amateurs, aucune nouveauté sensationnelle ne s'imposait à l'attention parmi les plantes de pleine terre.

Deux variétés de clématite méritent, cependant d'être signalées. L'une, *Madame Georges Boucher*, à fleur très pleine, d'un beau violet foncé et velouté, comptant jusqu'à 10 à 12 rangs de sépales imbriqués. L'autre, *Fairy Queen*, grande fleur à 8 pétales, blanc légèrement lavé de mauve, très élégante de forme. Une autre, *Jeanne d'Arc*, à fleur blanche énorme formée de 6 pétales disjointes, m'a paru peu gracieuse.

Dans l'exposition Vilmorin, les *pavots d'Orient* aux nuances rouge orangé, cerise, vieux rose, étaient inférieurs à ceux de l'année dernière, et faisaient presque moins d'effet qu'une jolie touffe de coquelicots japonais pompons.

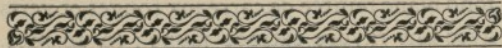
Parmi les plantes peu cultivées disséminées au milieu des corbeilles et que je recommande aux personnes désireuses d'éviter une trop grande banalité dans leur jardin, je citerai une plante ravissante pour bordure : *Nycterina selaginoides*; la fleur, en forme d'étoile, est blanche avec un vague reflet mauve, centre jaune. Le *brachycome iberidifolia bicolor*, sorte de petite marguerite mauve, que je signalais l'an dernier;

le *kaulfussia* noir violet, et le *kaulfussia* azur se prêtent aussi à d'agréables effets.

Les maisons qui avaient pris l'habitude d'exposer des garnitures de tables d'un goût si douteux se sont complètement abstenues cette année. C'était une grande joie pour les yeux des visiteurs.

Le Comité de l'Exposition, s'inspirant des traditions anglaises, avait eu l'heureuse idée de convier les dames à un concours de bouquets. Beaucoup ont répondu à l'appel et ont envoyé de bien jolies touffes de fleurs.

ROSA LAROSE.



Le Pot-au-Feu des Toutous

Ces jours derniers, en promenade à l'exposition canine, je rencontrais un de mes amis qui venait d'acheter pour sa femme un chien un peu plus gros qu'un pigeon. L'animal pesait à peine un kilo et avait été payé douze cents francs. S'il eût été en or massif, il n'aurait pas coûté beaucoup plus du double ; en argent, il eût valu une centaine de francs.

Le lendemain, le *Pot-au-Feu* recevait une lettre de la dame, lui demandant des renseignements « précis » sur le régime alimentaire qu'exige une bête aussi précieuse. Comme la question me paraît susceptible d'intéresser un certain nombre d'abonnés, on me permettra de la traiter au profit de tous avec l'ampleur qu'elle comporte.

Un premier point dont il faut bien se convaincre, c'est que la race canine, étant essentiellement carnivore, nous allons à l'encontre des lois naturelles quand nous la nourrissons avec du pain et des légumes. Jusqu'en ces dernières années, on se faisait scrupule de donner la moindre parcelle de viande aux chiens, par crainte de les « échauffer » et de provoquer chez eux toutes sortes de maladies. L'école d'Alfort

a fait justice de ce préjugé, et les chasseurs, d'abord les plus rebelles à accepter sa doctrine, se sont inclinés devant les résultats de l'expérience. Il est aujourd'hui admis sans conteste qu'un chien doit manger de la viande.

En général, on emploie la viande de cheval parce qu'elle est économique, mais toute espèce de chair est bonne, pourvu qu'elle soit saine et fraîche ; et il y a un léger avantage, au point de vue nutritif, à la faire manger crue. Exception est faite pour le lapin et le cerveau de mouton qu'il est indispensable de cuire si l'on ne veut doter le chien de parasites gênants.

Ce régime est aussi nécessaire pour les chiens de manchon que pour les dogues et les danois, car ces races minuscules, obtenues par des sélections suivies de sujets abâtardis, sont particulièrement prédisposés à l'anémie. En dehors de la soupe ou du lait, la ration journalière comprendra donc un peu de viande, crue ou bouillie. On évitera d'y faire entrer des restes de coulis savants ou de sauces épicées, qui ne sont pas plus recommandables pour l'estomac des chiens que pour le nôtre.

Si, avec cela, nous permettons à ces bêtes fragiles de se promener à pied, il y a toute chance pour que leur santé soit prospère. Le chien a, comme nous, besoin de mouvement, et les douleurs rhumatismales et les affections eczémateuses, dont nous le voyons si souvent affligé, proviennent presque toujours du manque d'exercice.

Je crois superflu d'insister sur la nécessité de ne laisser nos toutous ne fréquenter que des chiens de leur monde. En dehors de la question de convenance, nous savons tous que c'est là une mesure d'hygiène. Mais il est bon de rappeler que, d'après l'école d'Alfort, la maladie du jeune âge, couramment appelée « la maladie », ne se déclare point spontanément ; elle serait toujours le résultat de la contagion. C'est donc un devoir absolu de surveiller étroitement les relations de nos toutous.

DUTUYAU.

CHIFFONS

Nous n'avons pas encore parlé cette année des robes de petites filles. Et pourtant les étoffes nouvelles, aux coloris si frais, aux dessins si mignons, se prêtent particulièrement aux façons enfantines ; avec leur souplesse et leur légèreté, ces tissus de mohair se tiennent bien et il n'est plus besoin de soutenir les petites jupes courtes par des doublures ou un juponage amidonné, ainsi que les crêpons y obligeaient souvent.

Les formes restent toujours, à quelques variantes près, les mêmes que celles des années précédentes. Toujours des blouses américaines, mais autant de robes à corsage sinon ajusté, du moins taillé séparément et relié à la jupe par une ceinture ou un liseré de même étoffe. Pour les petites toilettes élégantes en taffetas ou en joli lainage clair, c'est plutôt cette dernière façon qu'on choisit.

Le corsage froncé et un peu bouffant devant et derrière, est monté sur la jupe dont l'ampleur est répartie en fronces à peu près également tout autour de la taille. Cette forme permet de réserver dans la ceinture de la jupe une hauteur d'étoffe suffisante pour l'allonger à mesure que grandit la fillette. Au contraire, avec la robe américaine taillée tout d'une pièce, on n'a de ressources que par l'ourlet ; cette partie du vêtement se marquant très rapidement après le moindre usage, il est indispensable de cacher la ligne que laisse le rempli par une garniture quelconque, et qui souvent dénature l'ensemble. Voilà pourquoi, quand il s'agit d'une robe habillée devant être retrouvée encore fraîche l'année suivante, les mamans prévoyantes préfèrent la robe à jupe avec le rempli intérieur, et dont les marques légères seront facilement dissimulées par la suite sous une ceinture de ruban.

Pour les robes de moindre importance,

celles surtout qu'on doit laver souvent, la question de facilités de repassage fait choisir plutôt la blouse.

Avec les unes et les autres, toujours les grands cols ou collerettes en lingerie fine et rendus plus ou moins élégants selon qu'ils sont garnis de simple broderie, de valenciennes ou de belle guipure d'Irlande.

J'ai remarqué l'autre jour à la promenade, une belle fillette de six à sept ans dont l'accoutrement m'a paru d'une élégance si bien comprise dans son enfantine simplicité que la description en peut être utile aux jeunes mamans. Robe en jolie popeline écossaise fond blanc teintée de carreaux rouges et verts avec fine rayure satinée jaune ; en un mot, les couleurs classiques de je ne sais plus quel clan. La jupe montée à plis creux sur un corsage à plis semblables. Ceinture en beau ruban de taffetas noir brillant, large, noué derrière. Grande collerette en nansouck, bordée de guipure d'Irlande. Manches ballons terminées au coude et laissant les jolis petits bras à l'air, bien que les menottes fussent irréprochablement gantées de fil écru. Chapeau tout rond en grosse paille vert gazon, garni simplement d'une ruche chichée en taffetas noir avec quelques coques en touffe sur le côté. Chaussettes noires et petites bottines de cuir jaune.

Je signale aux mamans cette façon de manches demi-courtes qui, dans la belle saison, ravit d'aise les enfants, en leur laissant beaucoup plus d'air et de liberté de mouvements. Très pratique aussi, quand on envisage là encore la question du « rallongement » des manches, et la fraîcheur qu'il est si difficile de conserver à leurs extrémités !

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Préservez vos lainages et parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, chez Henry, 5, faubourg St-Honoré, Paris. Une boîte de 125 gr. 1 fr. 25 ; 250 gr. 2 fr. ; 500 gr. 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.

CE QU'IL FAUT LIRE

La plupart de nos lectrices connaissent certainement, au moins de nom, la *Revue pour les Jeunes Filles* que publie la librairie ARMAND COLIN et Cie, et dont le succès, en un an d'existence, a été aussi rapide que mérité.

La *Revue pour les Jeunes Filles*, dont il est facile de se procurer un numéro gratuit en en faisant la demande à l'administration (5, rue de Mézières, Paris) paraît deux fois par mois. Dans ce recueil, d'une tournure très littéraire, à côté de romans bien choisis, variés de ton et de sujets, et qui tranchent sur les banalités généralement offertes à la jeunesse, on trouve des articles de fond sur les sujets les plus divers, que bien des parents liront avec autant de plaisir que les jeunes filles.

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur cette publication de bon aloi, qui a sa place marquée sur la table de famille.

Le prix de l'abonnement annuel est 26 fr. pour la France et 32 fr. pour l'Etranger. Chaque numéro : 1 fr. 25.

MES SECRETS

PAR LA BARONNE STAFFE

Pour être belle, il ne suffit pas toujours à la femme de le vouloir : il faut qu'elle sache l'être. Trop jeune, elle manque d'expérience ; plus âgée, elle perd de sa confiance en soi ; trop ardente, elle court le risque de quelque maladresse ; même absolument jolie de nature, elle peut, par manque de goût et de science, diminuer ses charmes. Un guide sûr est nécessaire. La baronne Staffe répond à cette nécessité avec son nouvel ouvrage : *Mes Secrets*. A toutes les femmes, aux plus séduisantes comme aux plus modestes, elle enseigne l'art de s'embellir, de plaire, d'être aimées, de se conserver toujours jolies, à tout âge, en toutes circonstances. N'est-ce pas plutôt l'art d'être heureuses qu'elle leur apprend ? Franco contre 4 fr. mandat ou timbres-poste. G. HAVARD FILS, éditeur, 27, rue Richelieu, Paris.

VIOLETTE IDÉALE

PARFUM NATUREL
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

AVIS AUX MENAGÈRES

Nouveau Produit d'entretien indispensable dans les Ménages

Le Solely

SOLELYNettoie
absolument tout :**SOLELY**

Tous les métaux sans exception, objets émaillés, glaces, cristaux, porcelaines, ivoires, nacres, bijoux et bicyclettes.

SOLELY

Lavage des marbres, baignoires, évier, tables, carrelages, batteries de cuisine, linoleum, etc., etc.

SOLELYAprès les nettoyages, reprendre du *Soley* pour se laver les mains, il adoucit la peau.

En vente partout — GROS : Chez les Droguistes

Pour les abonnés du "POT-AU-FEU"

Envoi d'une boîte franco contre 2 francs en mandat-poste à l'usine du SOLEY
39, Rue Petit, à Saint-Denis (Seine).

LES CHANGEMENTS DE SAISONS

Dès que le printemps apparaît, tous ceux qui n'ont plus vingt ans sont effrayés de leur dégénérescence organique ; il semble que chaque hiver les vieillisse de dix ans. Il faut alors réparer l'organisme affaibli par le surmenage, les chagrins, la fatigue, les excès et parfois simplement le temps ; mais il faut à la fois réparer tous les systèmes, agir sur toutes les fonctions rendre la circulation normale par la kola, assurer une alimentation suffisante et réparatrice, en relevant l'appétit par la coca, fortifier le système nerveux par le

phosphate de chaux, régulariser la température par le quinquina, donner aux tissus la cohésion nécessaire par le tanin, et, en résumé, prendre le *Vin Désiles*, qui contient toutes les substances énumérées et qui est le meilleur reconstituant du sang et des nerfs.

D^r ALÈQUE.

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui par son goût exquis et ses qualités reconstituantes a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D^r A.-C., ex-médecin de la marine.*

DEMANDES D'EMPLOIS

Cuisin. 28 ans, célib., faisant bonne cuis. bourg. 6 ans même mais. Ferait un peu ménage. L. 47

Cuisin. 37 ans, connaît glaces et pâtis. fait un peu de ménage. M. B. 48

ADJUDICATIONS

RUES D'ATHÈNES, 27^e et de LONDRES, 38
Maison d'angle. C^{te} 183m63. R. b. 12.815 fr. M. à p. 160.000 fr. A ADJ. s. 1 ench., Ch. des Not. Paris, 9 juin 96. S'ad. à M^r MAHOT de la QUÉRANTONNAIS not., 14, r. des Pyramides.



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.

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, 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^{ie} CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

SUPRA-VIOLETTE, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ

Parfumeur BREVETÉ
15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités Recommandées :
AMARYLLIS DU JAPON
Peau d'Espagne Royale
Héliophar d'Arabie
TZAREVNA
Véritable EAU DE COLOGNE Russe
DÉTAIL 5, boul^d des Italiens
et toutes bonnes Maisons.

RHUMES

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

PIANOS 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-HONORÉ.