



Quenelles de Poisson

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Beaucoup de personnes achètent des quenelles. Il est pourtant bien simple de les préparer chez soi, et, avec un peu d'expérience, une bonne cuisinière arrive facilement à les faire meilleures que la plupart de celles vendues dans les maisons spéciales. On est sûr ainsi de ce qui entre dedans. En outre, il est fort agréable, à la campagne, de pouvoir préparer soi-même les quenelles, qui sont d'une si grande ressource comme garniture d'un potage, d'un vol-au-vent et de quantité d'autres plats.

La recette n'est pas compliquée et il suffit d'un peu de soin pour obtenir des quenelles présentant toute la finesse et la légèreté désirables.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes :
80 à 100 grammes de panade ;
150 grammes net de chair de poisson crue ;
150 grammes de beurre ;
1 œuf entier et 2 jaunes ;
3 à 4 cuillerées de crème épaisse ;
Sel, poivre, épices, muscade.

PANADE

30 grammes de beurre ;
40 — de farine ;
5 cuillerées de lait.

La panade

On appelle panade un mélange de lait, de beurre et de farine, préparé comme la pâte à choux classique, que l'on amalgame avec les farces de poisson ou de viande pour leur donner de la cohésion.

Moins on en met, plus la farce est délicate, mais plus elle est difficile à travailler. Les proportions que j'indique constituent une bonne moyenne.

Nous avons vu déjà comment se prépare la pâte à choux que l'on emploie pour les choux, les éclairs, les beignets soufflés, les gnocchi, etc.

Dans une petite casserole je mets le lait et le beurre, et je fais chauffer à petit feu, de manière que le beurre soit bien fondu quand le lait monte. A ce moment, je retire la casserole du feu, et je mêle avec la cuillère de bois pour m'assurer que le beurre est bien fondu.

J'ajoute la farine, hors du feu ; je mêle bien pendant une demi-minute, puis je remets la casserole sur feu doux, et je laisse sécher la pâte en la travaillant vigoureusement avec la cuillère de bois.

La panade doit être desséchée jusqu'à consistance assez ferme ; mieux vaut l'avoir trop ferme que pas assez. Si, en effet, elle est trop molle, on devra ajouter moins de crème à la farce ; si, au contraire, elle est trop ferme, il sera facile de la ramollir en faisant absorber à la farce une plus grande quantité d'œuf et de crème.

Elle est à point quand on sent avec la cuillère qu'elle gratte au fond de la casserole comme du sable.

Il est inutile d'assaisonner la panade et de la finir avec des œufs, puisque nous ajouterons des œufs et de l'assaisonnement quand nous la mêlerons à la farce de poisson.

La panade étant terminée, je l'étends en galette sur une assiette, et je la mets au frais. Il est essentiel qu'elle soit complètement refroidie quand on l'ajoute au poisson ; si elle garde de la chaleur, elle ramollit trop le mélange.

On peut très bien la préparer la veille du jour où l'on doit faire les quenelles.

Le poisson

Les meilleurs poissons à employer sont : le merlan, le bouvreuil de la Méditerranée et le brochet. Si on emploie du poisson trop commun, la quenelle n'est pas fine.

La sole aussi est excellente, elle n'a que l'inconvénient d'être trop chère.

Les poissons à grosse tête donnent un moins bon résultat ; leur chair est trop sèche.

La farce de poisson

Les filets de poisson étant bien débarrassés de leur peau et des arêtes, je les mets dans un mortier avec 10 grammes de sel environ, pour nos proportions, 5 ou 6 grains de poivre, un peu de muscade et d'épices.

Il est préférable d'employer du gros sel, il aide à piler en facilitant le déchirement des chairs.

Je pile en broyant, jusqu'à ce que la chair du poisson soit réduite en pâte très lisse. Il suffit de 5 à 6 minutes.

J'ajoute alors la panade et je broie de nouveau un instant pour bien mélanger.

J'ajoute ensuite l'œuf entier, je continue à piler jusqu'à ce qu'il soit absorbé, puis j'ajoute les deux jaunes et je pile encore pour bien amalgamer.

J'ajoute enfin le beurre non fondu, et j'achève d'amalgamer.

Je passe alors au tamis métallique très fin ou au tamis de crin placé au-dessus d'une terrine dans laquelle je recueille la farce.

La crème

C'est le moment d'ajouter la crème.

Il faut employer de la crème épaisse. Je l'ajoute petit à petit à la farce, que je travaille vigoureusement avec la cuillère de bois.

Mieux la farce aura été travaillée, plus on pourra lui faire absorber de crème et, par conséquent, augmenter sa légèreté.

La farce doit être amenée à consistance assez molle, mais de manière à ne pas coller aux doigts. Si on doit mouler les quenelles à la cuillère, on peut la tenir un peu plus molle que si on les moule à la main.

Plus les quenelles sont molles, plus elles sont fines. Mais il faut se garder d'un excès, car si elles sont trop molles elles éclatent à la cuisson.

Pour laisser reposer la farce

La farce étant à point, je l'étends sur une assiette non farinée, je la couvre d'un linge léger pour empêcher une croûte de se former, et je la mets au frais pour la laisser raffermir.

A moins de la poser sur glace, il faut la faire attendre pendant au moins une heure.

Cette farce peut très bien attendre vingt-quatre heures.

Pour mouler les quenelles

On peut mouler les quenelles à la main ou à la cuillère.

Pour les mouler à la main, je me place dans un endroit frais, je saupoudre la table de farine, et je pose dessus seulement le quart ou la moitié de la pâte à la fois. Je roule la pâte en forme de saucisson que je découpe ensuite en rondelles d'un demi à

deux centimètres d'épaisseur, suivant la grosseur que je veux donner aux quenelles. Je roule de nouveau chacune de ces rondelles, de manière à l'allonger plus ou moins et à l'obtenir parfaitement lisse. Si on laisse la moindre ride, elle se développe à la cuisson, et la quenelle a moins bon aspect.

Je pose à mesure les quenelles sur l'envers d'un couvercle de casserole. Il me suffira d'incliner le couvercle pour faire glisser d'un seul coup toutes les quenelles dans l'eau bouillante sans qu'elles roulent les unes sur les autres.

Pour mouler les quenelles à la cuillère, je remplis une petite ou une grande cuillère de farce et je rase la surface avec un couteau trempé dans l'eau chaude. Puis, tenant la cuillère de la main gauche, je prends dans la main droite une cuillère vide que je trempe dans l'eau chaude, et, introduisant cette seconde cuillère sous la farce qui remplit la première, je détache la farce de façon qu'elle tombe en boule ovoïde dans l'eau bouillante.

Pour pocher

Il faut « pocher », c'est-à-dire cuire les quenelles dans de l'eau bouillante salée et assez abondante pour qu'elles se trouvent bien à l'aise. Il est bon d'employer une casserole plate, car si on les laisse tomber de trop haut, elles vont s'aplatir contre le fond de la casserole.

Je mets donc les quenelles dans l'eau bien bouillante. Dès que l'ébullition a repris, je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau, de façon que l'eau, tout en cessant de bouillir, reste aussi chaude que possible.

Il faut environ de 2 à 6 minutes, suivant leur grosseur, pour que les quenelles soient cuites.

On peut laisser les quenelles dans l'eau,

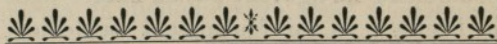
au chaud, jusqu'au moment de servir. Mais il ne faut guère les laisser attendre plus d'une heure, car elles se remplissent d'eau. Et elles sont toujours meilleures quand on les poche au dernier moment.

Pour servir les quenelles

Au moment de servir les quenelles, je les pêche avec une écumoire sur laquelle je les laisse égoutter un instant.

Si on les met dans une sauce quelconque, il faut bien éviter, en les réchauffant dans la sauce, de laisser bouillir cette sauce, ce qui aurait pour effet de briser les quenelles.

De même, on ne doit les mettre dans la sauce que quand celle-ci est liée, car en tournant la sauce, les quenelles s'effriteraient.



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.



Filet de Bœuf en Surprise

Ceci est une recette de ménage, des plus simples à exécuter, vite faite, ne revenant pas cher, et qui fournit un plat fort appétissant en cette saison pour les déjeuners. Les restes froids, avec une salade, sont également bons.

Quant à l'oignon, l'échalotte et l'ail, qui figurent en quantité minime, ils sont indispensables. En les supprimant, on n'obtient pas un résultat satisfaisant, même en augmentant la dose d'épices. D'ailleurs, ces condiments ne figurent pas en nature dans le hachis : ils lui fournissent seulement leur saveur.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 250 gr. de bœuf cru, tout paré, maigre ;
 250 — veau cru, — —
 250 — porc frais cru, dont 1/4 (soit environ 60 grammes) gras ;
 10 gr. lard à piquer ;
 40 gr. de beurre ;
 1 œuf entier ;
 1 faible cuillerée d'oignon haché ;
 1 petite échalotte ;
 Gros comme un pois d'ail nouveau ;
 1 bande de lard de la grandeur de la main ;
 3 cuillerées à café de sel fin ;
 1 pincée de muscade ;
 Poivre.

Les viandes

Bœuf et veau doivent être choisis dans les parties maigres. Pour le bœuf, on peut prendre du rumsteack ou même de la tranche, à condition qu'elle soit particulièrement tendre. Quant au veau, c'est la noix qui convient le mieux. Toutefois, si l'on a un autre morceau à utiliser, ainsi qu'il arrive souvent à la campagne, vous pouvez aussi bien l'employer, toujours à condition qu'il soit maigre et tendre.

Comptez, pour faire la part des déchets de peaux, nerfs, graisse, etc. sur 300 gr. de viande, qui vous fourniront 250 gr. tout parés, prêts à hacher.

Quant au porc, prenez-le plutôt dans le filet, pour l'avoir bien tendre, et conservez lui un peu de graisse, dans la proportion indiquée plus haut.

Coupez toutes ces viandes en petits morceaux, après les avoir complètement débarrassées des peaux et nerfs.

Le bœuf et le veau doivent, en outre, être débarrassés de leur graisse. La graisse de bœuf ne serait pas bonne et la graisse de veau ne fondrait pas suffisamment. Non seulement il serait déplaisant de la retrouver encore ferme, mais elle ne fournirait rien aux chairs environnantes.

Epluchez séparément chaque morceau pour enlever ce qui peut rester de filaments. Ce travail représente la partie la plus minutieuse de la recette, mais il est essentiel. Hachez ensuite *le plus finement possible*, de façon à réduire vos viandes en farce. Maintenant, préparez l'assaisonnement.

L'assaisonnement

Mettez dans une toute petite casserole une bonne moitié du beurre avec l'oignon haché, l'échalotte et l'ail ; posez sur feu doux, et laissez cuire doucement pendant huit à dix minutes. Le beurre ne doit pas roussir, mais l'oignon et le reste doivent, en cuisant, lui communiquer leur saveur.

Passez ce beurre tout chaud ainsi aromatisé à travers une petite passoire, au-dessus de la viande hachée, et mélangez bien. Salez avec 3 cuillerées à café de sel fin, une forte pincée de poivre et une prise de muscade râpée.

Cassez un œuf entier dans un bol. Battez le comme pour une omelette et mélangez-le à votre hachis. Tout ceci peut se faire sur la planche à hacher.

Le filet

Rassemblez votre hachis en le tassant bien, et donnez-lui la forme un peu allongée, haute et bombée, d'un morceau de filet.

Coupez votre lard à piquer en petits lardons longs de 5 à 6 centimètres sur un demi centimètre au plus d'épaisseur.

Avec la pointe d'une brochette, ou tout autre ustensile pointu, lardoire, bâtonnet, etc., faites quatre rangées de petits trous dans votre filet en hachis, enfoncez-y à mesure les lardons, en ayant soin de les laisser dépasser d'un centimètre et demi environ, de façon à simuler les lardons d'un véritable filet. Les rangées doivent donc être bien symétriques, et les lardons assez rapprochés les uns des autres.

Il n'y a plus qu'à mettre au four.

La cuisson

Trois quarts d'heure avant de servir, étendez sur un plat à feu quelconque la bande de lard indiquée. Posez-y le filet. Faites fondre le reste du beurre et arrosez-en le filet, par-dessus les lardons.

Mettez le plat à four modéré, et arrosez très souvent le filet avec la graisse du fond. Le four ne doit pas être trop chaud, pour ne pas saisir le filet qui cuirait mal à l'intérieur.

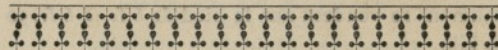
Vers la fin de la cuisson, retournez le filet avec précaution pour ne pas endommager les lardons. Avant de le retirer du four, sondez-le avec une aiguille à brider ;

si le jus sort rouge, il n'est pas assez cuit. Le jus doit être *blond* pour que l'intérieur soit atteint à point.

Pour servir

Posez le filet sur un plat bien chaud ; dégraissez le jus de cuisson, servez-le dessus, et servez en même temps une saucière de sauce tomate ou piquante.

LA VIEILLE CATHERINE.



Respectons l'Oignon

Certaines personnes s'étonnent de voir figurer l'oignon et l'échalote dans la plupart des préparations culinaires. Elles ont même tendance à voir là un abus choquant pour la respectabilité de la bonne cuisine, et dangereux pour la prospérité de leurs estomacs.

C'est un préjugé contre lequel nous devons réagir.

L'oignon et l'échalote sont des condiments en quelque sorte aussi obligatoires que le sel et le poivre, et ils entrent dans la composition de presque toutes les sauces connues. Mais on ne s'aperçoit point de leur présence parce que la sauce est passée, et que si les proportions sont bonnes, leur saveur, se combinant avec les autres éléments de la sauce, ne doit pas être directement perceptible. Les personnes que surprend cet usage fréquent de l'oignon le mangeraient sans s'en douter si elles ne le voyaient figurer aux « proportions ».

Il suffit d'ailleurs de supprimer l'oignon et l'échalote dans une préparation où ces condiments sont indiqués, pour se rendre compte de l'importance de leur rôle.

L'essentiel est de ne pas exagérer la dose et de les cuire convenablement.



JUIN GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est enfin à des prix abordables. La Hollande en envoie beaucoup, et les petits saumons de 2 et 3 kilos, jusqu'ici fort rares, arrivent assez régulièrement. Le gros saumon de 4 à 5 kilos vaut de 5 fr. 25 à 6 fr. le kilo ; le saumon coupé se vend 1 franc de plus le kilo. Les petits saumons se vendent sur le pied de 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo.

La truite saumonée est aussi fort abondante : 5 à 6 fr. le kilo. Une truite de 2 kilos, suffisante pour 15 personnes, qui valait, il y a quinze jours, de 20 à 25 fr., se trouve aisément pour une douzaine de francs.

La petite truite de rivière, qui ne supporte pas l'expédition, se tient aux environs de 8 fr. le kilo.

Peu de variations sur le bar, qui vaut 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo, mais qui fait défaut certains jours.

On commence à voir pas mal de petits mulets pesant de 800 à 900 grammes : 3 fr. 50 le kilo. Les gros sont plus rares et valent 4 fr. 50 le kilo.

Le turbot et la barbrue qui tombent, certains jours, à 2 fr. 25 le kilo, valent, en général, 2 fr. 50 à 3 francs.

La sole est fort chère, et les cours vont se maintenir pendant tout l'été : 5 à 6 fr. le kilo ; 7 fr. même, certains jours.

Le maquereau breton est fini. Le maquereau anglais, aussi très bon, vaut 75 centimes pièce. Le petit maquereau de Dieppe, dit « sansonnet » : 25 et 30 centimes. Ce dernier ne peut s'expédier.

Le merlan est plus cher, la pêche à Boulogne étant finie : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo.

Dorade : 1 fr. 50 pièce.

La belle langouste brune vaut de 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo. Homard : 3 fr. à 3 fr. 50.

Crevette grise : 2 et 4 francs le kilo.

L'écrevisse est revenue. Elle est très bonne et relativement bon marché. Petite pour bisque : 10 et 12 francs le cent ; moyenne, pour buisson : 18 à 20 francs ; belle : 20 à 30 francs.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les prix de la volaille continuent à baisser dans des proportions assez sensibles.

On a un joli petit poulet de grain très fin pour 3 fr. 50. De grosseur moyenne : 4 fr. 50 ; extra : 6 francs.

Poulardes superbes, de 9 fr. à 11 fr. 50.

Chapons : 8 à 12 francs.

Les plus beaux dindonneaux, cotés 15 francs il y a une dizaine de jours, valent maintenant 12 francs. On en trouve de plus petits à partir de 8 francs.

Canetons Nantais de premier choix : 4 fr. 50 à 6 fr. — Rouennais : 5 à 7 fr.

Oies nouvelles : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Les pintades nouvelles se font toujours attendre.

Le cours des pigeons est invariable. Pigeons gras : 1 fr. 40 à 1 fr. 80. — Gros pigeons, dits pigeons poulets : 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

Lapereaux nouveaux (lapins de garenne) : 2 fr. 50.

LÉGUMES

Nous avons maintenant tous les légumes de Paris en abondance. Beaucoup des prix que nous indiquons vont encore baisser si le temps est bon.

Haricots verts : 40 à 60 cent. la livre. Extra-fins : 80 et 90 centimes.

Petits pois : 15 et 20 cent. la livre. Écossés, fins : 1 fr. 25 le litre ; gros : 60 à 70 cent.

Pommes de terre nouvelles : 20 et 25 cent. la livre.

Les choux-fleurs sont magnifiques : 40 à 60 centimes en très beau choix.

Excellents petits artichauts de Paris, à 10 et 15 centimes. Gros : 30 à 50 centimes.

Carottes : 40 centimes la botte. — Navets : 30 centimes.

Oignons nouveaux : 15 et 20 cent. la botte.

Les belles tomates valent de 60 à 80 cent. la livre, et la baisse va bientôt se précipiter.

Les asperges sont à peu près finies.

Concombres : 30 à 50 centimes.

Grande abondance de melons. Un très beau melon pour dix personnes : 5 fr. Plus petit, 3 fr. à 3 fr. 50, si l'on veut être à peu près sûr de la qualité.

SALADES

La salade devient très belle. On a le choix entre la chicorée frisée, la scarolle, la romaine et la laitue : 10 à 20 cent. le pied.

FROMAGES DE SAISON

Il est entendu que l'on ne doit plus manger ni Brie, ni Camembert, ni Coulommiers.

Le Pont-l'Évêque est excellent, c'est le fromage de saison.

Nous avons en outre : Gruyère, Roquefort, Hollande, etc. et, bien entendu, le fromage frais à la crème.

FRUITS

Les fraises arrivent à foison. Les grosses valent de 25 cent. à 1 fr. la livre ; à 60 et 70 cent. elles sont très belles. Il est probable qu'elles vont tomber à 15 et 20 cent. d'ici trois ou quatre jours ; ce sera le moment de faire des confitures.

Les petites fraises de Saint-Cloud valent 2 fr. 50 et 3 fr. la corbeille. Il est bien difficile de les avoir fraîches quand on les achète à la livre.

Egalement grande abondance de cerises : de 25 à 80 cent. la livre.

Les groseilles ont fait leur apparition. Les cours, qui varient entre 50 et 75 cent. la livre, vont baisser rapidement.

Groseilles à maquereau : 30 et 40 cent. la livre.

Les prunes reine-Claude que nous envoie le Midi sont assez bonnes : 2 fr. 50 la caisse de 20.

Les abricots du Midi sont meilleurs. On en trouve à partir de 1 fr. 50 la caisse de 20 ou 24 ; mais, pour les avoir beaux, il faut compter 10 cent. pièce.

Les pêches d'Algérie, cette année, laissent en général à désirer.

Mieux vaut manger les pêches d'Espagne et du Midi : 3 à 6 fr. la caisse de douze.

Les pêches de serre sont toujours très chères : 75 cent. à 2 fr. 50 pièce.

On compte que les pêches de Montreuil apparaîtront vers le 10 juillet.

Le brugnon, fort délaissé encore il y a deux ou trois ans, devient assez abondant sur le marché. En ce moment, le Midi n'envoie que des brugnons extra valant 1 fr. pièce.

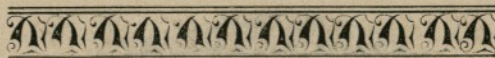
Les figues du Midi se vendent 2 fr. 50 la caisse de douze. D'ici peu de jours elles arriveront en corbeille et vaudront 10 et 15 cent. pièce.

Les amandes vertes deviennent bonnes : 50 à 70 cent. la livre.

Le beau chasselas nouveau reste au même prix : 5 fr. 50 et 6 fr. pour la livre.

Le gros raisin noir de Roubaix vaut toujours de 7 à 9 fr. le kilo.

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



* Menus *

- ♦ —
- ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
FILET EN SURPRISE SAUCE TOMATE
MAYONNAISE DE POULET
GATEAU DE POMMES DE TERRE
- POTAGE JULIENNE
VOL-AU-VENT DE POISSON
POULET A LA FERMIÈRE
COTE DE BŒUF ROTIE
HARICOTS VERTS
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE
- ♦♦♦
- FILETS DE MAQUEREUX A LA DIEPPOISE
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
ÉPAULE DE VEAU AU FOUR
POMMES DE TERRE FONDANTES
FROMAGE A LA CRÈME
- POTAGE CRÈME D'ORGE
FILETS DE SOLE ORLY
RIS DE VEAU EN FRICANDEAU SUR PURÉE D'OSEILLE
CANETON FARCI ROTI
CONCOMBES A LA CRÈME
TARTE AUX FRAISES
- ♦♦♦
- OMÉLETTE A L'OSEILLE
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE DE ROMAINE
CROQUETTES DE RIZ
- POTAGE OX-TAIL
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
PAIN DE FOIE DE VEAU
GIGOT DE PRÉSALÉ A LA BROCHE
CAROTTES A LA CRÈME
LANGOUSTE EN MAYONNAISE
ABRICOTS A LA CONDÉ
- ♦♦♦
- MELON
ŒUFS POCHÉS A LA GELÉE
FILETS DE SOLE MARGUERY
CANETONS A LA PAYSANNE
CARRÉ DE VEAU PIQUÉ A LA BROCHE
POMMES DE TERRE ROTHSCHILD
RIZ GLACÉ AUX FRUITS FRAIS
- POTAGE BISQUE
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
CANETONS AUX PETITS POIS
RIS DE VEAU EN TIMBALE
POULARDES ROTIES
CRÈME D'ARTICHAUTS
ÉCREVISSES BORDELAISES
GLACE AUX FRAISES

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



CERISES A L'EAU-DE-VIE

Ly a trois méthodes principales pour préparer les cerises à l'eau-de-vie.

1° On confit d'abord les cerises dans un sirop, puis on fait recuire ce sirop auquel on ajoute ensuite une certaine quantité d'alcool. Après quoi, on laisse les cerises macérer dans le mélange. On obtient ainsi des cerises excellentes, mais le procédé est relativement compliqué et nous ne nous y arrêterons point aujourd'hui.

2° On fait macérer les cerises dans l'alcool auquel on ajoute du sirop au bout d'un certain temps. Ce procédé, généralement employé dans l'industrie, exige des cerises très peu mûres. Le jus ainsi obtenu est assez bon, mais les cerises, complètement pénétrées d'alcool, sont de qualité inférieure. Il faut, en outre, une grande expérience pour apprécier le degré de l'alcool qui convient à la qualité des cerises.

3° On fait macérer les cerises dans de l'alcool additionné d'une certaine quantité de sucre. Ce procédé, de beaucoup le plus simple, essentiellement familial, donne d'excellents résultats si on l'applique de façon raisonnée.

C'est celui que nous étudierons aujourd'hui.

Ce qu'il faut éviter

Dans ce mode de préparation, comme dans tous les autres d'ailleurs, deux accidents sont fréquents : souvent les cerises se rident ; d'autres fois, elles fermentent. Beaucoup de personnes, en outre, se plaignent de ne pouvoir obtenir la jolie teinte rose qui rend si séduisants les bocaux du commerce.

Nous examinerons successivement ces différents points.

L'action de l'alcool

Je ne voudrais point abuser des considérations techniques, mais il me paraît utile d'indiquer d'abord en quelques mots le phénomène qui se produit : cela permettra de mieux se rendre compte des précautions à observer.

Quand on met des cerises — ou un autre fruit — dans l'alcool, il se forme un échange entre le fruit et le liquide : le jus sucré de la cerise passe à travers sa peau et est remplacé à l'intérieur du fruit par une certaine quantité d'alcool.

Plus la cerise est mûre, plus elle contient de jus, dès lors elle se vide davantage et elle absorbe une plus grande quantité d'alcool.

Or, on sait que l'alcool est un astringent qui resserre tous les tissus. En arrivant à l'intérieur de la cerise, il contracte la pulpe, et durcit les matières gommeuses que la cerise contient en quantité d'autant plus grande qu'elle est plus mûre. Si cette action est trop forte, l'intérieur de la cerise devient trop petit pour la peau qui l'enveloppe, et celle-ci se ride. En outre, les cerises, trop imprégnées d'alcool, deviennent spongieuses et peu agréables à manger.

Un phénomène analogue se produit si tout en employant des cerises d'une matu-

rité convenable, on les met dans de l'alcool trop fort.

Pour obtenir un bon résultat, il faut donc : 1° ne pas employer des cerises trop mûres ; 2° ne pas employer de l'alcool trop fort.

La fermentation

D'autre part, il faut cependant employer de l'alcool assez fort pour éviter la fermentation. La fermentation, en effet, est toujours due à la faiblesse alcoolique du jus dans lequel nagent les cerises.

Ces principes étant bien compris, il est facile d'en tirer des conclusions pratiques.

Le choix des cerises

Occupons-nous d'abord du choix des cerises.

Dans l'industrie on prend des cerises à peine mûres. Elles sont moins fragiles, puisqu'elles rendent moins de jus et absorbent moins d'alcool ; mais leur finesse laisse beaucoup à désirer. D'ailleurs, la cerise de Montmorency que l'on emploie généralement est si molle que, si on la prenait bien mûre, elle serait complètement déformée par l'alcool. Cette cerise a, en outre, le défaut d'être trop acide.

Mieux vaut employer soit la cerise anglaise, à chair plus ferme et moins acide que la Montmorency ; soit le bigarreau, rouge ou blanc, soit même la cerise ordinaire. De façon générale, les cerises à chair un peu ferme sont préférables.

On choisira des cerises très fraîches, pas trop mûres, et absolument saines.

Il faut s'abstenir de piquer les cerises, comme on le recommande dans certains livres ; cette piqure a l'inconvénient de brusquer l'action de l'alcool et de favoriser les rides.

Le degré de l'alcool

On ne saurait préciser rigoureusement le degré de l'alcool à employer. Pour telles

cerises, il suffira de 45 degrés ; pour d'autres, il en faudra 50. Cela dépend de la quantité de jus et de sucre qu'elles rendent.

Quelques personnes songeront peut-être à mettre les cerises d'abord dans de l'alcool plutôt faible, sauf, au bout d'un certain temps d'infusion, à peser le degré de l'alcool que le jus des cerises a affaibli, et à ajouter alors la quantité d'alcool nécessaire pour ramener le mélange au degré nécessaire pour éviter la fermentation. Cette combinaison n'est pas possible, car le suc des cerises qui se mélange à l'alcool modifie sa densité, et les indications que l'on obtiendrait en y plongeant l'alcomètre ne seraient plus exactes.

Dans la pratique, le mieux est de s'en tenir à de l'alcool à 50 degrés. Avec ce degré, on est certain d'éviter la fermentation. Tout ce que l'on risque, c'est de voir les cerises se rider si elles sont trop mûres.

On a la même sécurité avec 45 degrés, mais le jus obtenu est faible au goût, ne dépassant pas la richesse alcoolique du madère. On peut adopter 45 degrés pour les dames et 50 degrés pour les hommes.

Pour aromatiser l'alcool

Donc, employons de l'alcool, vulgairement appelé eau-de-vie blanche, à 50 degrés, ayant aussi bon goût que possible.

Il est préférable de l'aromatiser à part. On peut mettre par litre d'alcool :

3 clous de girofle ;

2 décigrammes de cannelle ;

1/2 centimètre environ de vanille.

Retirer ces ingrédients au bout de 24 heures. C'est suffisant pour extraire leur parfum. Si on les laisse infuser plus longtemps, ils donnent de l'âcreté.

Le sucre

La quantité de sucre nécessaire diffère également suivant la qualité des cerises et selon qu'on désire un jus plus ou moins

sucré. On peut adopter, comme une bonne moyenne, la proportion de 200 grammes par litre d'alcool à 50 degrés.

Proportions

Voici, maintenant, les proportions approximatives par rapport à la contenance des flacons.

Pour un flacon contenant 1 litre :

500 grammes, environ, de cerises ;

4 décilitres, environ, d'alcool ;

80 à 100 grammes, environ, de sucre, selon que l'on désire un jus plus ou moins sucré.

Préparation

Commencez par raccourcir la queue des cerises, ne leur laissant guère plus d'un centimètre et demi de long. Mettez-les un instant dans l'eau fraîche pour les laver et les raffermir.

Egouttez-les, remplissez-en un flacon à large ouverture, puis versez dessus de l'alcool en quantité suffisante *pour les couvrir complètement*. Ajoutez le sucre, bouchez hermétiquement et laissez macérer en ayant soin, les premiers jours, de remuer de temps en temps le flacon pour que le sucre ne reste pas au fond.

Employez le sucre en poudre, dit sucre semoule, de préférence au sucre cristallisé qui fond moins bien.

Les cerises ne sont guère bonnes à manger qu'au bout de cinq ou six semaines, car il faut laisser à l'alcool le temps de pénétrer jusqu'au noyau qui communique au jus un arôme très fin.

En exposant les cerises au soleil, elles sont bonnes huit ou dix jours plus tôt, mais elles perdent davantage leur couleur.

Pour colorer

Pour obtenir des cerises et un jus présentant la nuance rose qu'ont les cerises du commerce, il est indispensable d'employer un colorant artificiel.

Voici comment procèdent les confiseurs. Ils dissolvent dans 1 litre d'eau bouillante 5 grammes d'un produit nommé *rose rose* qui se compose de parties égales de *fuchsine S* et de *ponceau RR*. On le trouve chez les principaux droguistes.

On ajoute 1 centilitre de cette eau colorée pour chaque litre de liqueur dans laquelle nagent les cerises.

Ce produit, employé à cette dose, est inoffensif.

Dans les ménages, il est plus simple d'employer du carmin en pain comme on en trouve dans les boîtes pour l'aquarelle. On en dissout un grain dans une goutte d'ammoniaque et l'on ajoute au liquide jusqu'à coloration suffisante. Il n'y a pas à craindre le goût de l'ammoniaque, car il en faut très peu : 5 grammes de carmin dissous dans 5 centimètres cubes d'ammoniaque suffisent pour colorer 25 litres.

Si on délaye le carmin simplement avec de l'eau, la couleur ne tarde pas à se déposer et le résultat cherché n'est pas obtenu.

MAZARIN.



POTAGE AUX HERBES

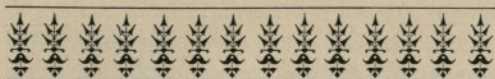
AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Hachez grossièrement une poignée de feuilles de laitue, autant d'oseille et de cresson, en ayant soin d'enlever toutes les côtes et tiges dures. Faites-les revenir à feu doux avec un bon morceau de beurre. Mouillez avec un litre et demi d'eau chaude.

Lorsqu'elle bout, jetez-y la quantité proportionnée de Tapioca-bouillon. Laissez mijoter le temps nécessaire, et versez sur deux jaunes d'œufs délayés dans la soupière.

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.



Carottes à la Crème

Nous voici au bon moment des carottes. C'est, en effet, de fin mai à septembre que ce légume hygiénique est particulièrement délicat.

Les carottes à la crème se font au gras ou au maigre. Nous indiquons aujourd'hui une préparation au gras très facile.

Proportions

Pour six ou sept personnes :

600 gr. de carottes nouvelles ;

1/2 litre de bouillon environ ;

1 verre de crème épaisse ;

1 jaune d'œuf ;

1 cuillerée de persil haché.

A défaut de crème épaisse, prendre de la crème ordinaire, à laquelle on ajoutera 20 gr. de beurre frais manié avec 5 gr. de farine, et mettre 2 jaunes d'œuf au lieu d'un.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

Pour blanchir les carottes

Choisissez de jolies petites carottes rondes et de volume égal autant que possible, car vous les laisserez entières. Plus tard, la saison s'avancant, les carottes seront trop grosses, et il faudra les couper en rouelles d'environ 1 centimètre d'épaisseur, pour qu'elles cuisent mieux, et afin surtout de les présenter avec bonne façon. Pour l'instant, comme elles ont encore de petites dimensions et sont très tendres, il est plus original de les servir entières.

Ayez soin de les prendre bien mûres, sans coloration verdâtre à la queue.

Si vous les employez entières, il est plus commode de ne les éplucher qu'après les avoir fait blanchir.

Si, au contraire, vous employez des ca-

rottes plus avancées, il faut les gratter auparavant, puis les couper en rondelles.

Donc, vos petites carottes entières étant simplement coupées au ras de la tige, ayez une casserole remplie d'un litre d'eau bouillante.

Jetez-y les carottes, faites reprendre l'ébullition, et laissez bouillir de *sept à huit minutes*.

Pour les carottes coupées en rouelles deux ou trois minutes suffisent, les carottes ainsi divisées étant plus vite atteintes.

Egouttez les carottes, et, tandis qu'elles sont encore bien chaudes, mais non pas brûlantes, enlevez avec un petit couteau, ou en les frottant dans un torchon, la pellicule qui les recouvre et qui se détache très facilement en deux ou trois parties. Rognez encore un peu la partie verdâtre de la queue, afin que toute la carotte se présente sous une couleur uniforme.

Cuisson des carottes

Prenez une casserole plutôt basse, à fond large, en fer émaillé ou cuivre étamé, cela n'a pas d'importance. Mettez-y les carottes et le bouillon qui doit monter juste à hauteur des carottes sans les couvrir. Posez la casserole couverte d'un couvercle sur un feu modéré, de façon à entretenir l'ébullition régulière, également répartie sur toute la surface de la casserole, mais sans violence.

Laissez cuire ainsi une heure, au moins, à partir du moment où l'ébullition a commencé. Vers la fin de la cuisson le bouillon doit être presque tari, comme en glace. Si cependant il reste trop liquide, il faut découvrir la casserole et laisser achever la cuisson ainsi à découvert, pour le faire évaporer. Assurez-vous que les carottes sont bien cuites, en enfongant dans l'une des plus grosses la pointe d'une fourchette ou d'une aiguille à brider.

Les carottes étant cuites et sans liquide restant dans la casserole, vous pouvez préparer leur sauce, s'il est temps de servir ; six ou sept minutes suffisent à la préparer.

La sauce

Retirez la casserole du feu. Battez légèrement le jaune d'œuf avec la crème épaisse. Versez le tout sur les carottes, et remettez la casserole sur un feu très doux. Faites chauffer en agitant doucement la casserole que vous penchez et inclinez pour que la crème glisse en tous sens. Une cuillère ne peut remplir le même but, parce qu'elle risquerait d'endommager les carottes, et ne pourrait, du reste, atteindre en même temps tout le fond de la casserole. La sauce ne doit *pas bouillir*, mais chauffer graduellement à un point suffisant pour que l'œuf fasse liaison avec la crème. Goûtez pour l'assaisonnement que vous complétez selon que votre bouillon était plus ou moins salé. Versez dans un légumier chauffé et servez.

Observations

Si vous n'avez que de la crème douce à votre disposition, la consistance de la sauce ne sera pas suffisante. Il faut donc, après avoir procédé comme pour la crème épaisse avec un jaune d'œuf en plus ajouter dans la casserole le beurre manié avec la farine en pâte bien unie et divisé en quatre ou cinq petits fragments pour qu'il fonde mieux.

Au point de vue économique, la différence n'est pas très grande entre l'emploi de crème épaisse et de crème simple, puisque cette dernière nécessite l'addition de jaune d'œuf supplémentaire et de beurre fin. Voilà pourquoi, si l'on peut se procurer indifféremment les deux, je conseille tout à fait la crème épaisse qui donne un résultat encore bien meilleur.

LA VIEILLE CATHERINE.



LES FRAISES ET L'ESTOMAC

Deux courants d'opinion existent sur les vertus hygiéniques de la fraise : beaucoup de personnes la considèrent comme un fruit lourd, indigeste dont l'on ne doit user qu'avec une grande modération ; d'autres, au contraire, ont tendance à la regarder comme une panacée universelle. Presque toutes s'accordent à lui attribuer une puissance curative exceptionnelle contre la goutte.

Ici, comme souvent en matière thérapeutique, on a le tort de se placer à un point de vue trop absolu. L'action de la fraise diffère suivant les tempéraments, et la vérité se trouve entre ces appréciations contradictoires.

De tout temps, la fraise a été classée, avec raison, parmi les fruits rafraîchissants. Ses propriétés laxatives sont fort légères et résultent, non point de sa composition organique, mais de l'action mécanique de ses graines qui produisent sur l'intestin une irritation analogue à celle de la graine de lin et de la graine de moutarde. A ce titre, la fraise est excellente pour les personnes dont l'estomac n'exige pas un régime particulier.

Quant à ses qualités anti-goutteuses, elles ont été fort exagérées. Linné est le premier qui les ait signalées. Un beau jour de l'année 1750, le grand naturaliste souffrait d'un accès

de goutte violent. Ayant, par hasard, mangé des fraises pour son dessert, il ressentit un soulagement immédiat. Les fraises devinrent dès lors son principal remède ; il s'en trouva bien, et la légende fut créée.

Malheureusement c'est à peu près le seul cas probant qu'aient enregistré les annales de la thérapeutique, et la médecine moderne ne compte guère sur le développement de la culture des fraises pour voir diminuer le nombre des gouteux. Prises en très grande quantité, les fraises peuvent exercer une influence bienfaisante sur l'état du malade, mais leur action paraît aussi faible que celle des cures de raisin.



Ces qualités n'empêchent point la fraise d'être un fruit lourd, exigeant certaines aptitudes digestives. Très riche en sucre et en eau, plus ou moins chargée d'acide suivant les espèces et le degré de maturité, elle est excessivement fermentescible. Elle est donc mauvaise pour les estomacs acides dans lesquels elle provoque des aigreurs ou entrave la digestion.

Par contre — et c'est ce qui dérouté souvent les personnes rangeant toutes les affections de l'estomac dans une seule catégorie — elle est souvent très bien supportée par les dyspeptiques dont la maladie provient d'un manque d'acide dans l'estomac.

On sait, en effet, que toute maladie de l'estomac provient d'un excès ou d'un manque d'acide. Les personnes qui ont trop d'acide dans l'estomac sont atteintes d'*hyperchloxydrie* ; celles qui en mangent sont affectées d'*hypochloxydrie*.

Chez les arthritiques, enfin, — qu'il ne faut pas confondre avec les gouteux — les fraises déterminent de l'urticaire.

Il est impossible, comme on voit, de formuler des préceptes fixes, et l'on doit se guider, avant tout, sur sa propre expérience.

La manière dont on assaisonne les fraises modifie, d'ailleurs, plus ou moins leur action sur l'estomac.

Leur mélange avec de la crème constitue un mets supérieurement indigeste. Au con-

traire, l'addition de sucre, de vin ou d'alcool les rend plus digestibles pour les estomacs manquant d'acide et moins digestibles pour les autres.

En Orient, on ne mange guère de fraises sans les arroser de quelques gouttes de citron ; parfois même on remplace le citron par du vinaigre ; c'est ainsi, paraît-il, que les mangeait Caton. Ce M. Béranger de l'époque avait, en outre, imaginé d'arroser ses fraisiers avec de l'ellébore pour leur faire produire des fraises purgatives.

Cette adjonction d'acide, qui développe plus ou moins le parfum du fruit, augmente également, ou contrarie, leur digestibilité, suivant les tempéraments.



Ajoutons que les fraises ont été souvent préconisées à l'usage externe pour la toilette féminine. On recommande l'eau distillée de fraises pour le hâle et les taches de rousseur. Certaines Parisiennes, suivant l'exemple de Mme Tallien, font écraser vingt litres de fraises dans leur bain ; d'autres, moins prodigues, s'appliquent sur les joues des cataplasmes de ce fruit savoureux. Elles espèrent conserver ainsi plus longtemps le velouté et l'incarnat de leur teint. Je ne saurais me prononcer sur l'efficacité d'un régime que je n'ai pas encore expérimenté, mais je crois pouvoir affirmer que, s'il ne doit pas faire de bien, il ne saurait, en tout cas, faire de mal.

DOCTORESSE EVA.



Opinion d'un des quarante immortels sur le *Vin Mariani* :

Il est parfait, en vérité,
Ce vin qui nous rend la santé
Et qui dissipe l'humeur noire ;
Il est de telle qualité
Qu'on voudrait tous les jours se croire
Languissant et débilité,
Pour avoir prétexte à le boire.

VICTORIEN SARDOU,
de l'Académie française.

CHIFFONS

Batistes, linons, mousselines, on ne voit que cela en ce moment, rien n'est trop léger ; le foulard même, cette soierie d'été par excellence, semble presque lourd et se réserve de préférence pour les toilettes plutôt foncées. C'est, en ce cas, le bleu marine ramagé de blanc qui a la faveur de cette saison ; les dessins à la mode figurent de grandes ondulations irrégulières comme des tracés géographiques s'épandant en larges coulées blanc-argent, de façon à ne pas laisser dominer la teinte bleue du fond. Selon le degré d'élégance qu'on veut attribuer à la robe, la ceinture, très haute, est en satin blanc ou en satin noir.

Chaque saison, du reste, apporte sa teinte et son tissu nouveaux. Cette année nous avons le linon bis, en train de devenir universel par les emplois multiples qu'on en fait comme étoffe de fond et comme motifs de garnitures. A ce propos, voici une jolie, bien que toute simple toilette, aperçue ces jours derniers sur le siège d'un mail. La robe entière en linon bis avec grandes fleurs brodées à jour, en bordure et sur le devant de la jupe. Corsage plat, entièrement brodé, rentré sous une très haute ceinture en satin blanc plissé et retenu par des boutons de strass. Manches bouffantes, sans exagération, arrêtées au coude sous de longs gants de Suède. Encolure très montante — et très chaude probablement, mais c'est le chic — composée d'un collier de satin blanc maintenant une double rangée de plissés de linon bordé de dentelle. Grand chapeau en paille de riz blanche, non plus relevé derrière, mais gardant ses bords droits très légèrement abaissés devant et derrière, avec, nichée sur les cheveux, une traîne de roses Jacqueminot soulevant un peu le côté gauche. Autour de la calotte, ruche de tulle

blanc ourlé d'un velours noir et panache de plumes frisées blanches. Tout le chapeau participait de l'allure inclinée que provoquait le bord soulevé par les roses, et je l'ai retrouvée depuis sur bon nombre de têtes à la mode, rappelant ainsi le style du siècle dernier et en particulier les portraits de Reynolds. Cette forme d'une résurrection toute récente, exige des garnitures très vaporeuses, les flocons mousseux des plumes d'Autruche, des roses semblant naturelles posées près du visage : en somme un assemblage de choses élégantes qui prennent à être ainsi rapprochées, une allure de gala s'accommodant peu de toutes les circonstances.

Maintenant, il faut considérer aussi que les premiers modèles d'un genre nouveau sont toujours édités dans des conditions de luxe particulières et que, par la suite, on les adapte aux nécessités de l'existence pratique.

Et c'est malheureusement une erreur de goût : ces modifications enlèvent tout caractère à la coiffure et causent le plus souvent une impression de parodie, transformant en ridicule exagération ce qui dans le modèle était justement la note typique et de style. Mieux vaut certainement, si les circonstances ne s'y prêtent pas, renoncer à une mode que de la porter ainsi dénaturée ; il y a tant de ressources pour s'en consoler, et tant de choses jolies, seyantes et faciles à porter.

Avec ces robes de mousseline et de linon à jupe droite et à taille ronde, la ceinture, devenant indispensable, prend une grande importance dans la toilette. Pour les jeunes filles et les jeunes femmes, on fait toujours la romantique ceinture en ruban à pans longs ; quand il s'agit d'une étoffe unie ou à dispositions ton sur ton, ce ruban est surtout joli en taffetas imprimé sur chaîne, et assez large.

Une charmante fantaisie, vue dans une grande maison de couture, consiste dans la combinaison de trois teintes de rubans juxtaposés et enroulés très haut autour de la taille, avec nœud en flèche sur le côté gauche du corsage. Cette gradation des nuances

donne pour les nœuds des effets charmants, tels qu'en produisent les fleurs épanouies, Mais le chiffonnage comporte un tour de main particulier, d'autant plus difficile à expliquer qu'il doit varier selon le caprice des doigts de l'ouvrière; le point essentiel, c'est que les rubans restent mélangés de façon exacte.

Une certaine ceinture aux tons violets et mauves, ainsi comprise, avait un nœud élané évoquant l'idée d'une fleur d'iris attachée au corsage. Les rubans, de la largeur chacun de trois doigts, s'étagaient les uns sur les autres à la distance d'un demi-centimètre environ; froncés ensemble à la façon d'une crête, ils s'ouvraient à la partie supérieure du nœud comme les pétales d'une fleur, et se terminaient en petits pans détachés les uns des autres, taillés en biseau aigu et ne dépassant pas la taille. Ceci ornait une robe en jaconas chiné de mauve pâle.

Le même arrangement de rubans en cerise teinté sur le fameux linon bis, a tout l'éclat d'une touffe de roses. Très joli encore sur une robe de mousseline écrue rayée de valenciennes, en ruban d'un vert dont le ton moyen serait fourni par la couleur amande. Je l'ai noté, bien charmant aussi, en rubans orangé et jaune paille sur une robe de mousseline de soie blanche plissée en surplis.

L'absolue rondeur de ces ceintures ainsi enroulées et tendues sur le corsage les rend très avantageuses aux jeunes femmes dont le buste est long et mince. A celles qui cherchent des effets allongants, je signale un petit truc, employé dans la même maison: il consiste en une toute petite pointe bien arrondie en velours du ton le plus foncé des rubans, posant sur la jupe au milieu sous la ceinture du corsage, et ne la dépassant guère de plus d'un centimètre. C'est peu de chose, et cela suffit pour rectifier la perspective sans que le commun des mortels s'en rende compte.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p' la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

CONSERVATION DES VÊTEMENTS

ASSAINISSEMENT DES APPARTEMENTS

Si l'expérience n'était point là pour appuyer un pareil dire, on se refuserait à croire qu'un unique produit puisse offrir autant de propriétés que les sels dits *Sels de Paris*.

Ces sels, purifiant l'air, assainissent les appartements. Il suffit d'en laisser un flacon débouché dans la chambre d'un malade ou d'un blessé, pour détruire tous les miasmes et neutraliser instantanément l'intolérable odeur de l'iodoforme. Cette action précieuse a fait adopter les *Sels de Paris* par les Frères Saint-Jean-de-Dieu.

Détruisant toutes les mauvaises odeurs, désinfectant les matières solides, liquides, gazeuses avec lesquelles ils sont en contact, ces mêmes sels joignent à leur immense utilité l'agrément de pouvoir être mariés aux parfums les plus délicats.

C'est ainsi que les *Sels de Lavande* et à l'*Iris* sont particulièrement propres à la conservation des vêtements, à la préservation des fourrures, lainages, tapis, tentures et meubles. Supérieurs par leurs effets au camphre et à la naphthaline, ils éloignent tous insectes rongeurs. L'administration du Mont-de-Piété en fait une consommation abondante.

Enfin, autre vertu, les sels désinfectants enlèvent toute odeur de relent aux fourneaux de cuisine.

La *Société des Sels de Paris*, dont le siège est à Paris, 178, faubourg Saint-Honoré, désirant faciliter les essais, livre pour 75 centimes, quatre boîtes d'échantillons différemment parfumés, et, au prix de 1 franc pièce, des flacons renfermant 250 grammes de sels (à la lavande, à l'iris, à l'héliotrope, ou à la violette). Pour les abonnés du *Pot-au-Feu*, le prix du kilo, expédié franco, sera ramené à 3 fr. 75; c'est un avantage dont ils ne manqueront pas de profiter.

DEMANDES D'EMPLOIS

Ménage: maître d'hôtel et fe. de ch., 10 ans et 5 ans même maison. Très recomm. T. F. 49.

Bon cuis. 25 ans, 3 ans même maison. Confiserie-pâtisserie. L. R. 50.

Un jeune chef, sortant du service, très recommandé par anciens maîtres, demande place; prétentions modestes. Ecrire à M. Legris, 42, cité des Fleurs. (Ferait des extras en attendant.)

MOLIÈRE ET LES MÉDECINS D'AUJOURD'HUI

Nous ne sommes plus au temps de Molière à l'époque où, sans choquer le bon sens, on pouvait à cette demande : Pourquoi l'opium fait-il dormir ? répondre : L'opium fait dormir parce qu'il a une vertu dormitive ; et lorsqu'on interroge aujourd'hui un médecin sur les raisons qui lui font administrer un médicament plutôt qu'un autre, sa réponse est fondée non seulement sur une donnée expérimentale et empirique, mais encore sur une explication physiologique.

On nous demande, par exemple, pourquoi le *Vin Désiles* produit une sorte de régénération de tout individu affaibli par une maladie chronique, ou relevant avec peine d'une maladie aiguë ; pourquoi il renouvelle l'organisme, refait du sang, de la chair et des os ? C'est que sa composition est fondée sur les décou-

tes anatomiques, chimiques et biologiques du siècle que nous finissons.

Le *Vin Désiles* est une de ces préparations souveraines contre tous les affaiblissements, quelle que soit leur origine.

On peut donc affirmer que le premier de ses effets est de supprimer les troubles de la digestion et les crampes stomacales.

Ensuite il modifie, il épure, il tonifie en favorisant l'élimination des matériaux usés. Il active les sécrétions, équilibre le système nerveux, régularise les battements du cœur, rend le teint plus frais et plus pur et, au contraire des autres vins médicinaux, qui constipent, il guérit rapidement cet état si nuisible à l'assimilation.

D^r ALÈQUE.

Nos lecteurs trouveront le *Vin Désiles* dans toutes les pharmacies et au dépôt central rue du Louvre, 5 bis.

ADJUDICATIONS

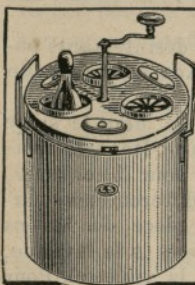
VILLE DE PARIS

A ADJ^s, r. ench., Ch. des Not. de Paris, le 30 juin 96, TERRAIN à Paris (19^e arr.), rues Secrétan et de Meaux (angle), Surf. 192^m 37. M. a. p. x : (500 f. le m.), 96,185 f. S'ad. à M^{rs} DELORME, r. Auber, 11 et MAHOT de la QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, dép. de l'ench.



LA CRÈME INSTANTANÉE

GLAIZE, 11, r. Crespin, Paris donne en une minute une Crème délicieuse au Café, Chocolat, Vanille, Pistache, etc. 1/2 Boîte : 60 c. Princip. Epiceries



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, ongles-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, biv. Bonne-Nouvelle ; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

SUPRA-VIOLETTE, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ

Parfumeur BREVETÉ PARIS 15, Rue d'Enghien.

Spécialités Recommandées :

AMARYLLIS DU JAPON

Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE RUSSE

DÉTAIL 5, l'oul^e des Italiens et toutes bonnes Maisons.

RHUMES

négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris Pilules du D^r LANCELOT. 1^{re} 50 et 2^{re} 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-HONORE.