



## SOLE AU VIN BLANC

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Beaucoup de personnes se plaignent de ne jamais obtenir chez elles des soles au vin blanc telles qu'on les sert dans tous les bons restaurants. Au lieu d'une sauce crèmeuse, bien blanche, les cuisinières servent une sauce liquide, sans goût, et, souvent, d'une teinte grise peu appétissante.

Ce plat est pourtant, comme vous allez le voir, des plus faciles à préparer. La sauce est d'ailleurs à peu près la même que celle de la sole Marguery, de la sole normande et de plusieurs autres soles qui ne sont guère que des soles au vin blanc auxquelles on ajoute une garniture plus ou moins compliquée.

### La sole

Je commence par écorcher la sole sur le dos.

Pour cela, j'incise la peau brune en travers à moitié de la queue, et je la détache légèrement avec un couteau. Puis, tenant la queue de la sole entre le pouce et l'index de la main gauche, je tire la peau avec la main droite : elle vient d'un seul coup, mais d'autant moins facilement que la sole est plus fraîche.

Je coupe ensuite la tête en travers, au-dessous des ouïes ; je fends la sole sur le côté, près de la tête, sur une longueur de 4 ou 5 centimètres, et je la vide par cette ouverture.

Il faut vider avec grand soin, pour enlever le sang coagulé, ce qui noircirait la sauce et lui donnerait mauvais goût. Après quoi je lave l'intérieur de la sole et je l'essuie bien.

Maintenant, je rogne les nageoires avec des ciseaux ; puis je ratisse la peau blanche du ventre de la sole. Si je l'arrachais, comme la peau brune, la sole se raccornirait.

Enfin, je coupe à peu près le tiers de la queue, puis j'incise la sole sur le dos tout le long de l'arête pour l'empêcher de se recoquiller. Elle est alors prête.

### Cuisson

J'emploie pour la cuisson un plat long en porcelaine à feu ou en émail. Un plat étamé a l'inconvénient de noircir le vin pour peu qu'il soit acide. Il faut, autant que possible, proportionner les dimensions du plat à celles de la sole : si l'on emploie un plat trop grand, la sole, cuisant dans un excès de liquide, est moins bonne ; en outre on perd du temps à faire réduire la cuisson à la quantité nécessaire pour qu'elle ait du goût et pour que l'on n'ait point trop de sauce.

Je beurre légèrement le plat avec du beurre non fondu. On peut, si l'on veut, disposer au fond un oignon moyen coupé en rouelles.

Je sale légèrement la sole sur ses deux faces, puis je la pose, le côté écorché — c'est-à-dire le côté qui était recouvert d'une peau brune — en dessous. De cette façon, je n'aurai pas besoin de retourner la sole pour la servir : il me suffira de la



faire glisser sur le plat du service. La sole doit, en effet, être servie le côté du ventre en dessus.

J'asperge ensuite la sole de quelques gouttes de jus de citron, puis je la couvre de vin blanc. Pour une sole d'environ 400 grammes, convenant pour 4 personnes, il suffit d'à peu près 1 décilitre et demi de vin.

Il importe de prendre du vin non acide, de bon Graves de préférence. La plupart du temps, la teinte grise de la sauce est due à l'acidité du vin.

Je couvre le plat, soit avec un couvercle, soit avec un papier beurré que j'applique presque sur la sole, et je mets au four.

Il faut 6 à 7 minutes d'ébullition pour que la sole soit cuite. On reconnaît qu'elle est à point quand la chair commence à se fendiller et garde l'empreinte du doigt.

#### La sauce

Pendant que la sole achève de cuire, je fais fondre dans une petite casserole 20 grammes de beurre, pour une sole de la dimension indiquée.

Quand le beurre est fondu, j'ajoute 10 grammes de farine et je mélange bien, *hors du feu*.

La sole étant cuite, je verse toute la sauce dans la casserole, en la passant, et en battant bien avec le fouet, toujours hors du feu. Je tiens la sole au chaud.

Quand la sauce est bien mélangée, j'ajoute 2 jaunes d'œuf, toujours en battant. Si l'on craint que la sauce soit trop chaude et fasse cailler l'œuf, on met les jaunes dans un bol, on les délaye avec un peu de sauce, puis on reverse dans la casserole.

Je remets alors la casserole sur le feu et je porte à ébullition, en remuant tout le temps, comme une crème, avec le fouet ou la cuillère de bois.

Au premier bouillon, je retire la casserole du feu, et j'ajoute 50 grammes de beurre fin divisé en petits morceaux, que je fais fondre en tournant la casserole hors du feu. De la qualité du beurre dépend la finesse de la sauce. Je goûte pour l'assaisonnement et j'ajoute quelques gouttes de jus de citron.

La sauce est prête et ne doit plus bouillir. Elle doit être de belle consistance crémeuse et de teinte blanc jaunâtre.

#### Pour servir

Je fais alors glisser la sole sur le plat du service, préalablement chauffé, en évitant de faire glisser les rondelles d'oignon si j'en ai mis, et je verse la sauce sur la sole qui doit être complètement recouverte.

#### Filets au vin blanc

Si, au lieu de servir la sole entière, on veut servir seulement les filets, on lève les filets à *cru*, après avoir écorché la sole sur ses deux faces.

On casse l'arête en quatre ou cinq morceaux, et on la fait bouillir 5 minutes dans une petite casserole avec la quantité de vin blanc nécessaire pour faire cuire les filets. On passe cette cuisson et on s'en sert pour faire cuire les filets comme on ferait cuire la sole entière.

MAZARIN.

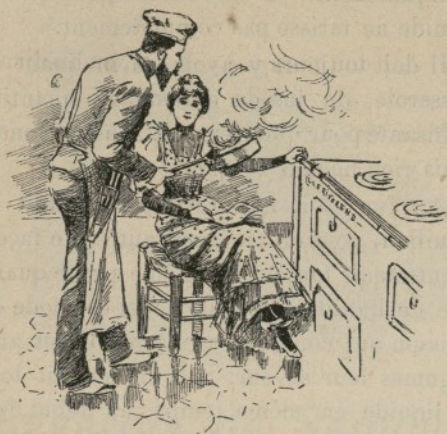


*Nos souscripteurs dont l'abonnement a pris fin le présent mois en auront trouvé l'avis sur leur bande.*

*Le 15 juillet, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais, le montant des renouvellements qui ne nous auront pas été adressés directement.*

*Prière à nos abonnés qui s'absenteraient de vouloir bien laisser des instructions pour ce paiement.*





## Tendrons de Veau Jardinière

**C**eci est de la cuisine de ménage éminemment simple, mais dont les traditions se perdent de plus en plus ; elle paraît tellement élémentaire à première vue qu'on n'attache pas d'importance aux détails de cuisson sans l'observation desquels cette cuisine perd presque toute sa saveur.

Ce mets, fort agréable, quand il est bien préparé, est, en outre, hygiénique, ne contenant ni roux ni condiments. Il est donc tout indiqué pour les personnes auxquelles la Faculté interdit les sauces et les ragoûts.

### Proportions

Pour 1 kilo de tendrons de veau :

Un demi-litre de carottes coupées en rouelles ;

Un demi-litre de pois écosés ;

3 verres de bon bouillon dégraissé — soit 6 décilitres ;

Gros comme un œuf de pigeon de bon beurre frais — soit 30 grammes ;

1 cuillerée à café de farine ;

1 — de sucre ;

2 — à bouche de graisse de porc ou de rôti.

Temps nécessaire : 1 heure 3/4.

### Préparatifs

On appelle *tendrons* les cartilages qui rattachent les fausses côtes aux côtes. Il ne faut donc pas les confondre avec la poitrine qui fournit les os du haut des côtelettes. Les *tendrons* ne présentent aucun os proprement dit, car la partie cartilagineuse qu'ils contiennent, bien que résistante, croque au besoin sous la dent.

Coupez les tendrons en morceaux égaux, de l'épaisseur du doigt, sur une longueur de 7 ou 8 centimètres.

Enlevez la peau qui les recouvre.

Choisissez de bonnes petites carottes fraîches et tendres, autant que possible de dimensions égales pour obtenir des rondelles semblables. Grattez-les et émincez-les en rondelles de l'épaisseur d'un demi-centimètre environ.

Les pois ne doivent pas être choisis fins, parce qu'ils seraient cuits avant les carottes et se mettraient en bouillie dans la casserole. Il faut donc les prendre moyens, et même gros si l'on en dispose, mais tendres autant que possible, et en tous cas bien frais. Les gros pois sucrés sont excellents ainsi accommodés.

### Pour faire revenir

Prenez une casserole large et basse en cuivre étamé : c'est toujours la « sauteuse » qui convient le mieux pour ce genre de cuisson.

Faites-y fondre, sur un bon feu, les deux cuillerées de graisse indiquées. Quand la graisse est bien chaude, posez vos tendrons dans la casserole, les uns à côté des autres, bien serrés, bien tassés, mais pas les uns sur les autres.

Si tous les morceaux ne peuvent tenir ensemble dans la casserole, il vaut mieux les faire revenir en deux fois que de les mettre les uns sur les autres, car vous entretiendriez ainsi dans la casserole une buée qui nuit à leur coloration.



Laissez chaque morceau se bien colorer d'une teinte acajou avant de les retourner. Il faut compter, pour que les deux côtés aient pris belle couleur, sur environ 15 minutes. Le feu doit être bien soutenu, au début surtout, car, peu à peu, la casserole et les viandes s'étant échauffées, il ne faudrait pas exagérer la chaleur : on ferait alors brûler.

Les tendrons étant donc bien colorés de chaque côté, posez un couvercle sur la casserole et inclinez-la au-dessus du pot à graisse, de façon à en faire couler toute la graisse en retenant les viandes. Puis, avec une ou deux cuillerées de votre bouillon, humectez le fond de la casserole pour dissoudre le jus qui s'y est amassé comme un caramel, afin qu'il se mélange mieux tout à l'heure avec le reste de la cuisson.

#### La cuisson

Rassemblez un peu en tas dans la casserole les tendrons : versez-y d'abord les carottes qui, étant les plus dures à cuire, doivent être les plus rapprochées du fond de la casserole. Puis, sur les carottes, éparpillez les pois. Ces légumes étant servis ensemble peuvent être mêlés dès à présent. Saupoudrez d'une petite cuillerée à café de sucre qui raffine le goût des carottes et des pois.

Légumes et tendrons doivent être répartis de façon à donner une couche d'égale hauteur.

Versez alors dans la casserole le *tiers seulement* de votre bouillon, soit un verre. Salez légèrement, en tenant compte du degré de salaison de votre bouillon, et ajoutez une pincée de poivre.

Couvrez la casserole en laissant un passage de deux doigts pour faciliter l'échappement de l'excès de buée, et posez sur feu doux.

Laissez cuire et mijoter régulièrement et

tranquillement, en surveillant pour que le liquide ne tarisse pas complètement.

Il doit toujours y avoir, en inclinant la casserole, du jus de cuisson en quantité suffisante pour que rien n'attache au fond ; mais rien ne doit baigner.

Au fur et à mesure que se réduit le bouillon, vous en ajoutez d'autre, de façon à entretenir toujours la même petite quantité de liquide à la fois. C'est ce mode de cuisson qui conserve aux tendrons et aux légumes leur saveur. Si l'on mettait tout le liquide en même temps, au début, on aurait un résultat tout différent : les viandes perdraient leur coloration et s'amolliraient, tandis que les légumes, lavés et bouillis, n'auraient plus la même saveur.

Pour résumer exactement, comptez qu'il faut mettre le bouillon en trois fois. Soit : un verre au début, un verre et demi une heure après, et le dernier verre au bout de la seconde demi-heure.

Pendant ce temps, et surtout vers la fin de la cuisson, ayez soin d'arroser viandes et légumes avec le jus de cuisson, pour les glacer.

#### Pour servir

Avec une fourchette, pétrissez votre beurre et la farine indiqués, en pâte bien unie. Dressez les tendrons au centre d'un plat chauffé. Mettez votre beurre manié de farine dans la casserole où sont restés les légumes, et faites-le fondre en agitant la casserole que vous tenez par la queue, ou bien en remuant légèrement avec une cuiller de bois. Laissez chauffer une minute au plus *sans bouillir*, juste le temps de mélanger et de lier, et versez les légumes tout autour des tendrons.

Il ne doit pas y avoir de sauce liquide : les légumes doivent être simplement bien humectés de jus lié.

LA VIEILLE CATHERINE





## Bavarois de Semoule

A LA PURÉE DE FRAMBOISES

**V**OICI un excellent entremets froid, ne ressemblant en aucune façon au traditionnel gâteau de semoule, et encore plus simple à préparer, puisqu'il n'exige pas de cuisson au bain-marie. Il est en outre, fort joli d'aspect.

### Proportions

Pour 8 à 10 personnes :

125 gr. de semoule ;

250 gr. de sucre ;

1 litre de lait ;

3 à 4 blancs d'œufs fouettés ;

Une vingtaine d'amandes amères ;

1 zeste de citron râpé ;

1 pincée de sel ;

1 bonne pincée de sucre.

### POUR LA PURÉE DE FRUITS

1 livre de framboises crues ;

200 gr. de sucre en poudre ;

5 ou 6 gouttes de jus de citron.

Temps nécessaire :  $3/4$  d'heure.

Cet entremets doit être préparé au moins 6 heures à l'avance si l'on ne dispose pas de glace à rafraîchir.

### Préparatifs

Ayez de jolie semoule bien fine et bien blanche ; il n'est nullement nécessaire de prendre de la semoule d'Italie en paquets,

qui gonfle en grains et ressemble alors au sagou. La semoule ordinaire de bonne qualité, vendue au détail par les épiciers, et qui, à la cuisson, reste fine comme du sable, est ce qui nous convient.

Le lait doit être aussi pur et crémeux que possible. Ainsi que nous l'avons plusieurs fois dit déjà, il faudra, si l'on n'est pas très sûr de sa pureté, en prendre la moitié de plus qu'il n'est nécessaire et le faire réduire en bouillant, à casserole découverte, jusqu'à la proportion indiquée.

Râpez le zeste de citron sur une râpoire bien propre.

Plongez les amandes à l'eau chaude. Laissez-les tremper quelques minutes pour pouvoir enlever leur peau, en la faisant glisser entre les doigts.

Avec un petit couteau, râpez ensuite vos amandes, en les grattant en tout petits copeaux fins. C'est plus commode que de les râper véritablement avec une râpe sur laquelle l'on s'écorche le bout des doigts, et le résultat est presque le même.

Tenez à part le zeste de citron et les amandes, car vous les ajouterez séparément.

### La bouillie

Le lait, — après avoir été réduit, s'il y a lieu, à la quantité indiquée, — étant en ébullition, jetez-y la semoule en pluie, et peu à peu à la fois, en tournant avec la cuiller de bois. Ajoutez le zeste râpé, puis retirez la casserole sur un feu très doux, pour que la semoule cuise presque sans bouillir. Il faut compter *une quinzaine de minutes* au plus, pendant lesquelles vous remuez la bouillie, afin qu'elle soit sans grumeaux et n'attache pas.

Il est temps alors d'ajouter le sucre, que vous n'avez pas mis dès le début, parce qu'il donne plus de chances à la bouillie d'attacher au fond de la casserole.

En même temps que le sucre, mettez la



petite pincée de sel. Continuez de tourner pour faire fondre et mêler le sucre, toujours sur feu doux.

Le sucre, en fondant, fournit une humidité qu'il faut faire réduire peu à peu, sans quoi la bouillie trop liquide ne se moulerait pas. Comptez au moins *une dizaine de minutes* pour cela.

Au bout de ce temps, retirez la casserole du feu, battez les blancs d'œufs en neige, et mélangez-les vivement à la bouillie en vous servant du petit fouet en fil de fer étamé. Posez de nouveau la casserole sur feu très doux, et continuez de fouetter la bouillie, afin que les blancs d'œufs se mélangent bien sans chauffer trop fort, et cuisent assez pour lier convenablement le mélange.

Il ne faut pas *laisser bouillir*, mais seulement chauffer graduellement, toujours en fouettant, ce qui donne en même temps de la légèreté et de la finesse à la bouillie. Pour cette partie de l'opération, il faut bien encore de cinq à six minutes.

Quand la bouillie est bien consistante, retirez-la du feu et mélangez-y à ce moment les amandes râpées, puis versez-la tout de suite dans le moule.

#### Le moule

Un moule dit à charlotte ou à gâteau de riz mesurant environ 15 cent. de diamètre convient pour les proportions ci-dessus.

Mouillez-le intérieurement avec de l'eau fraîche, égouttez-le sans l'essuyer, de façon qu'il reste *bien humide* au fond et sur ses parois, *au fond surtout*.

Versez-y alors la bouillie, et mettez le tout à refroidir dans un endroit très frais; cave, puits, etc. ou glacière, si vous en avez une, pendant au moins *6 heures*.

Ce temps est nécessaire pour que l'intérieur du gâteau arrive à la température du bord et que le tout se raffermisse bien.

#### La purée de framboises

Il n'est pas besoin de la préparer autant à l'avance; mais selon les besoins du service, elle peut être passée et tenue de côté au frais, sans s'altérer, deux ou trois heures avant de l'employer.

Les framboises doivent être bien saines, mûres et à point comme pour être servies sur la table.

Epluchez vos framboises, et jetez-les par petites quantités à la fois sur un petit *tamis en crin* posé au-dessus d'une petite terrine. Appuyez et frottez avec le champignon de bois, jusqu'à ce que les pépins, seuls, restent sur le tamis. Enlevez au fur et à mesure ces pépins, et râclez de temps en temps l'intérieur du tamis avec une cuillère argentée, l'étain donnant une vilaine couleur violacée aux fruits rouges.

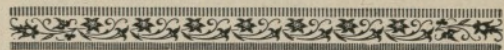
Toutes les framboises étant passées, sucrez la purée avec la quantité de sucre indiquée; remuez et faites bien fondre, ajoutez 5 ou 6 gouttes de jus de citron, et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

#### Pour servir

Passez une lame fine de couteau entre le gâteau et le moule pour aider à le détacher sans trop de secousses. Posez un plat sur le moule et renversez-le dessus.

Versez ensuite la purée de framboises sur le gâteau et autour. Le plat est prêt à servir.

LA VIEILLE CATHERINE.



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*.



## JUILLET GASTRONOMIQUE

### POISSON

On a toujours d'excellents saumons, mais on n'est pas sûr d'en trouver tous les jours d'un poids inférieur à 3 kilos. Les cours se maintiennent entre 5 et 5 fr. 75 le kilo.

La truite saumonée vaut de 5 à 6 francs le kilo, suivant les jours. Mais le prix de 6 francs peut être considéré comme un maximum, même pour les petites truites de 2 à 3 kilos qui, toujours plus recherchées que les grosses, sont un peu plus chères.

La petite truite de rivière ne quitte pas le cours de 8 francs le kilo.

Les bars sont plus abondants depuis quelques jours. Leur poids varie de 2 à 4 kilos : 3 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Le mulot arrive toujours en petite quantité. On voit surtout des petits mulets d'environ 1 kilo se vendant sur le pied de 3 fr. 50 le kilo. Les mulets plus gros arrivent fort irrégulièrement et valent de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Les petits rougets de la Méditerranée sont relativement bon marché : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo, au lieu de 6 francs, prix fréquent.

Le turbot et la barbotte ont sensiblement augmenté : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

La sole est moins chère : 4 à 5 francs le kilo.

Le maquereau anglais, de taille moyenne, vaut de 40 à 50 centimes pièce.

Le merlan est toujours bon et cher : 2 francs à 2 fr. 25 le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 et 1 fr. 75 pièce.

La belle langouste brune se vend 4 francs et 4 fr. 25 le kilo. Le homard est moins cher 3 fr. à 3 fr. 50.

Crevette grise : 2 et 4 francs le kilo.

Les écrevisses sont excellentes, et leurs cours subissent peu de variations. Ecrevisse pour bisque : 10 et 12 francs le cent ; moyenne, pour bisson : 18 à 20 francs ; belle : 25 à 40 francs ; extra : 60 à 75 francs.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille sont à peu près stationnaires ; il y aurait plutôt une légère tendance à la hausse par suite de la chaleur et de la diminution des arrivages.

Petits poulets de grain très fins à partir de 3 fr. 50. Bonne grosseur : 4 fr. 50 et 5 francs. Extra : 6 francs.

Poulets de Houdan : 7 à 9 francs.

Poulardes et chapons : 9 à 12 francs.

Les dindonneaux, très beaux et très bons en ce moment, ont encore un peu diminué : 7 fr. 50 à 11 francs.

Oies nouvelles : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Canetons nantais : 4 fr. 50 à 5 fr. 75 — Rouennais : 6 fr. à 7 fr. 50.

Pintades nouvelles, un peu plus grosses qu'une belle perdrix rouge : 3 fr. et 3 fr. 50.

Le prix des pigeons ne change guère. Pigeons gras : 1 fr. 50 à 1 fr. 80 — Gros pigeons, dits pigeons poulets : 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

Lapins de garenne nouveaux : 2 fr. 50 et 2 fr. 75.

### LÉGUMES

Grande abondance de légumes.

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

Les petits pois tendres commencent à devenir rares : 15 et 20 cent. la livre. Écossés : 1 fr. 25 et 70 cent. le litre.

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

Carottes rondes : 30 et 35 cent. la botte ; longues : 40 et 45 centimes.

Navets nouveaux : 30 et 40 cent. la botte.

Les oignons nouveaux de premier choix sont plus chers : 30 et 40 centimes la botte.

Jolis choux-fleurs à 35 et 40 centimes. Choix extra : 50 et 60 centimes.

Les belles tomates valent toujours de 60 à 80 centimes la livre. Ces prix ne baisseront que lorsque que nous aurons la tomate de Paris.

Les asperges sont finies. Les asperges vertes pour garnitures ne sont plus, elles-mêmes, très recommandables.

Concombres : 30 à 50 centimes.

Commencement des aubergines : 20 à 30 centimes.

On voit quelques cèpes : 1 fr. à 1 fr. 20 la livre.

Les melons sont bons et abondants. Jolis melons de 2 fr. 50 à 3 francs. Extra pour 10 à 12 personnes : 4 fr. 50 à 5 francs. Ces prix vont sans doute augmenter, la récolte des premières couches étant presque terminée.

### SALADES

Laitue, scarole, romaine, chicorée frisée : 15 à 20 cent. le pied.



## FROMAGES DE SAISON

Le Pont-l'Évêque et le Port-Salut sont excellents.

Fromage frais à la crème, Gruyère, Roquefort, Hollande, etc.

S'abstenir absolument de Brie, Camembert et Coulommiers.

## FRUITS

Les fraises n'ont point baissé, et les cours vont plutôt augmenter, car la saison s'avance. La fraise Héricart, en assez beau choix, vaut 45 et 50 centimes la livre; premier choix: 75 cent. à 1 franc. Certaines fraises de choix extra se vendent jusqu'à 2 fr. 25 la livre.

Petites fraises: 2 fr. 50 la corbeille.

La cerise de Montmorency est fort abondante: de 40 à 80 cent. la livre. Les derniers bigarreaux valent de 80 centimes à 1 franc.

On trouve des framboises à partir de 40 centimes la livre; mais, le choix vaut de 75 cent. à 1 franc.

Groseilles: 30 et 35 cent. la livre. — Groseilles à maquereau: 30 centimes.

Les prunes reine-Claude du Midi sont bonnes: 2 francs à 2 fr. 50 la caisse de 20

Les abricots ont été, jusqu'ici, de qualité médiocre. Ceux d'Espagne sont très mauvais; ceux du Midi commencent à être meilleurs et arrivent en corbeilles de 2 kilos se vendant 1 fr. 75 à 2 fr. 25 le kilo. Les abricots des environs de Paris, dits de Triel, que l'on doit préférer pour les confitures, n'ont pas encore fait leur apparition.

Les pêches du Midi, fort abondantes, sont très bonnes et les prix sont abordables. Pour 3 francs à 3 fr. 50 on a une très jolie caisse contenant 6, 8 ou 12 pêches, suivant leur grosseur. — Nous aurons les pêches de Montreuil dans une dizaine de jours.

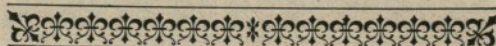
Les figues du Midi sont aussi très belles: 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la caisse de 12 en choix extra.

Les amandes vertes sont bonnes: 60 à 90 cent. la livre.

Le chasselas nouveau est moins cher: 8 à 9 francs le kilo.

Gros raisin noir de Roubaix: 6 francs le kilo.

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



# Menus

OMELETTE AUX ÉCREVISSES  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE  
POULE AU POT FARCIE  
SALADE DE LÉGUMES  
TARTE AUX ABRICOTS



POTAGE PARMENTIER  
MELON  
CROQUETTES DE VEAU  
POULET A LA FERMIÈRE  
FAUX-FILET ROTI  
FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME  
COMPOTE DE FRUITS FRAIS

SARDINES A LA VENDÉENNE  
CHATEAUBRIANT EN TERRINE  
VEAU A LA BOURGEOISE EN GELÉE  
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS  
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE



POTAGE JULIENNE  
SOLE AU VIN BLANC  
CANETON AUX PETITS POIS  
GIGOT ROTI  
ARTICHAUTS A LA BARIGOUTTE  
SOUFFLÉ A LA VANILLE

ŒUFS SUR LE PLAT  
PIEDS DE VEAU FRITS  
BIFTECKS GRILLÉS  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
MAYONNAISE DE POULET  
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE VELOURS  
TIMBALE DE GNOCCHI  
BŒUF A LA MODE  
CANETON ROTI FARCIE  
LAITUES AU JUS  
ABRICOTS AU RIZ

OMELETTE AUX FINES HERBES  
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE  
GALANTINE DE HURE  
SALADE  
COMPOTE DE CERISES AU KIRSCH



POTAGE PURÉE DE POIS A L'OSEILLE  
DORADE SAUCE AUX CAPRES  
BŒUF A LA FLAMANDE  
POULET ROTI SUR CRESSON  
CROUTE AUX CHAMPIGNONS  
BAVAROIS DE SEMOULE AUX FRAMBOISES

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



## LES SIROPS DE FRUITS

**I**l est très difficile, tout le monde le sait, de trouver de bons sirops de fruits dans le commerce. Beaucoup sont préparés sans fruits : on les aromatise avec des essences qui sont parfois fort peu hygiéniques. Dans la plupart on met une grande quantité de glucose, ce qui facilite leur conservation mais diminue leur finesse. Souvent, enfin, on ajoute, également pour les conserver, de l'acide salicylique en proportions assez considérables pour rendre le sirop nuisible.

Nous ne saurions donc trop recommander aux personnes soucieuses d'avoir de bons sirops de fruits de les faire elles-mêmes. La préparation, simple, rapide, ne donne guère d'embarras. Il importe seulement d'observer certaines précautions sans lesquelles la conservation des sirops est très problématique.

Laissant de côté les détails trop techniques, nous allons poser à cet égard les règles générales qui résultent des travaux de Pasteur et que l'on ne trouve formulées exactement dans aucun traité.

### La fermentation

Le plus grand danger auquel soient exposés les sirops mal préparés est la fermentation. Quelque temps après la mise en bouteilles, on voit les sirops devenir troubles et mousseux ; en même temps, ils se décolorent et prennent un goût acide. Et, comme il se forme alors de l'acide carbonique qui s'accumule dans l'espace vide du goulot, il arrive souvent que le bouchon saute... ou que la bouteille éclate.

Examinons donc les causes de la fermentation et les moyens de l'éviter.

### La clarification

Il est essentiel, avant tout, d'employer un jus de fruits bien clair.

Les fruits contiennent à leur surface des levures spéciales. Ces levures, ainsi que les matières mucilagineuses qui se trouvent en suspension dans un jus de fruits au moment où on vient de les presser, sont très fermentescibles. Il faut donc en débarrasser le sirop si l'on veut assurer sa conservation.

C'est pour cela qu'il est de règle absolue, après avoir pressé les fruits, de laisser le jus exposé à l'air libre pendant un temps variant de 12 à 48 heures, suivant la température et la qualité des fruits. Une fermentation se produit, des matières se coagulent, formant une sorte d'écume à la surface du liquide qui s'éclaircit au-dessous de cette couche. On enlève alors cette écume et l'on filtre le jus qu'il faut obtenir très clair.

Si cette première opération est mal faite, il reste dans le jus des matières mucilagineuses et des levures qui favorisent plus tard la fermentation.

Remarquons, en passant, qu'il y a une raison pour ne point procéder comme pour la confiture. Quand on fait de la gelée de groseille, on fait cuire le jus dès que les fruits sont pressés, et l'écume qui se produit dès qu'on chauffe, et que l'on enlève, clarifie le jus. Mais, en même temps, sous l'action de la chaleur, la *matière pectique* contenue dans le jus fait prendre le liquide en gelée.

Quand on laisse le jus fermenter à froid, cette matière pectique se coagule comme les autres, et c'est ce qui fait que, lorsqu'on cuit le sirop, il ne se prend pas en gelée.

### Les autres ferments

Mais quel que soit le soin avec lequel on filtre le jus, il reste toujours des ferments.

Pour éviter que ces ferments se dévelop-



pent, il faut : 1° que la cuisson, la proportion de sucre et l'acidité du jus soient suffisantes ; 2° conserver le sirop dans un endroit dont la température ne soit point trop élevée.

#### **Le degré de cuisson**

La cuisson est d'abord nécessaire pour amener le sirop au degré voulu. Si le sirop est trop faible, il contient un excès d'eau qui favorise la fermentation.

La cuisson est, en outre, indispensable pour détruire les ferments qui restent dans le jus après le filtrage. Il serait donc imprudent, pour moins cuire le jus et mieux lui conserver le goût du fruit frais, d'augmenter la dose de sucre de manière à avoir le sirop au degré voulu en ne faisant presque pas cuire le jus.

#### **L'excès de sucre**

Il ne faut pas cependant exagérer la quantité de sucre.

Le sucre, en présence de l'acide des fruits, se décompose en deux variétés chimiques de sucre : le *sucre de canne* qui peut cristalliser, mais empêche la fermentation ; et le *sucre interverti* qui est incristallisable, mais favorise la fermentation. Et, il faut, pour éviter la fermentation, qu'il subsiste un certain équilibre entre les proportions de ces deux variétés de sucre.

Si on amène le sirop à un degré tel qu'une partie du sucre de canne cristallise, l'équilibre est rompu, et la fermentation est à craindre.

#### **La proportion de sucre**

La bonne proportion de sucre est d'environ de 2 kilos de sucre par kilo de jus de fruits.

Dans les ménages, on n'emploie ordinairement qu'un kilo de sucre par litre. Mais on fait cuire le jus plus longtemps ; et, comme il faut toujours l'amener au même degré, le résultat est le même au point de vue de la dépense et de la quantité de sirop obtenue.

Le sirop doit marquer 32 degrés au pèse-sirop quand il est bouillant, et 36 à 37 degrés quand il est froid.

#### **L'acidité**

Il faut, en outre, que le jus de fruits soit suffisamment acide pour empêcher le développement des bactéries qui peuvent rester ou tomber dans le sirop.

Le jus des groseilles, à moins qu'elles soient excessivement mûres, est toujours assez acide.

Mais pour les sirops de cerises, de mûres, de framboises, il faut acidifier le jus en y ajoutant, *avant de le faire cuire*, 1 gramme d'acide citrique par litre. Cette acidité continue à produire son effet conservateur, bien qu'elle ne soit plus sensible au goût quand le sirop est terminé.

#### **Précautions diverses**

D'autre part, on croit avoir remarqué que, si on remplit les bouteilles de sirop avant que celui-ci soit refroidi, il est sujet à fermenter. On n'a point donné jusqu'ici la raison de ce phénomène.

Il semble qu'on peut l'expliquer ainsi : il reste souvent dans le sirop des matières albuminoïdes qui se déposent au fond, comme la lie du vin. Ces matières favorisent la fermentation. En laissant reposer le sirop avant de le mettre en bouteilles, ces matières se déposent et on ne les verse point dans les bouteilles.

Enfin, on comprend qu'il soit nécessaire de filtrer encore le sirop quand il est cuit, de le mettre dans des bouteilles bien propres, bien bouchées et bien remplies, — l'air qui reste dans la bouteille contenant des germes.

On le conservera dans un endroit sec et frais, à la cave de préférence, la fermentation étant favorisée par l'élévation de la température, et l'humidité pouvant amener la moisissure.

DUTUYAU.





## Sirop de Groseilles



N verra d'autre part les règles générales à observer dans la confection des sirops de fruits.

Nous allons indiquer ici la façon de préparer le sirop de groseilles.

### Proportions

Les groseilles rendent plus ou moins de jus, suivant leur espèce et leur degré de maturité. Mais, en moyenne, 4 livres de groseilles fournissent 1 litre de jus tiré à clair.

Prenez 1,800 grammes de sucre en morceaux par litre de jus.

### Les groseilles

Pressez les groseilles dans un torchon dit « étamine », de façon à en extraire le plus de jus possible.

Recueillez ce jus dans une terrine. Gardez-vous bien de le recueillir dans un vase en métal : le jus noircirait et se décomposerait.

Recouvrez ensuite la terrine avec un linge, pour empêcher les poussières d'y tomber, et laissez-la à la température ordinaire.

Les matières en suspension dans le jus se coagulent peu à peu, formant à la surface une couche épaisse d'écume. Ce dépouillement se fait plus ou moins vite, suivant la température, la maturité des fruits et la quantité de jus ; mais on peut compter sur une moyenne de 24 heures. On reconnaît qu'il est suffisant quand, sous la couche d'écume, le jus est bien clair.

Enlevez alors cette écume avec l'écumoire en cuivre non étamé ou avec une cuillère d'argent. Puis, pour achever de clarifier le jus, passez-le rapidement à travers une étamine, en le laissant couler naturellement, sans presser.

### La cuisson

Mettez le sucre en morceaux dans la bassine en cuivre et versez-y le jus de fruits. Ne vous effrayez point de la proportion de sucre qui vous paraîtra peut-être énorme.

Chauffez à feu modéré, en remuant de temps à autre avec l'écumoire de cuivre.

Au bout de 7 ou 8 minutes, généralement, le sucre est fondu. Laissez alors bouillir, en surveillant attentivement le moment où l'écume sera assez épaisse pour être enlevée facilement. Recueillez-la vivement et avec soin, de manière à ne pas emporter avec elle une trop grande quantité de jus. Il est même bon de la poser sur un tamis de crin placé au-dessus d'un plat dans lequel coulera le jus qu'elle contient, et que vous pourrez reverser dans la bassine.

Il importe d'aller vite, car le degré de sucre monte rapidement, et le degré nécessaire est souvent atteint après 5 ou 6 minutes d'ébullition.

### Le pèse-sirop

Il est indispensable, si l'on veut opérer à coup sûr, d'employer le pèse-sirop.

Lorsque l'on prépare du sirop de sucre simple, on peut se passer du pèse-sirop, car, en mettant un poids de sucre déterminé dans une quantité d'eau également déterminée, on connaît d'avance le degré qu'aura le sirop au premier bouillon. Il n'en est pas de même pour les sirops de fruits, parce que : 1° le jus des fruits contient une proportion de sucre que l'on ne connaît pas et qui s'ajoute au sucre que l'on met ; 2° il est nécessaire de faire bouillir le jus de fruits pendant quelques minutes pour compléter sa stérilisation.

Donc, ayez près de vous l'éprouvette ou tube de verre que l'on vend pour cet usage. Avec une cuillère d'argent, remplissez-la de



sirop bouillant et plongez-y aussitôt le pèse-sirop, qui ne cassera pas. Le sirop est à point quand il marque 32 degrés.

Il est assez difficile d'amener le sirop au point exact. Le mieux est de dépasser un peu le degré et de le retirer aussitôt du feu. On ajoute alors un peu d'eau *bouillante* jusqu'à ce que le sirop soit ramené au degré voulu.

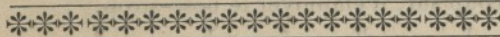
#### Pour mettre en bouteilles

Dès que le sirop est à point, retirez la bassine du feu, videz-la dans une terrine que vous couvrez hermétiquement, et laissez refroidir.

Introduisez dans une bouteille un entonnoir en *verre* — votre pharmacien vous en prêtera si vous n'en avez pas — garni de papier à filtrer. Quand le sirop est refroidi, versez-le doucement dans l'entonnoir et laissez-le filtrer. A mesure que l'entonnoir se vide, vous remettez du sirop jusqu'à ce que la bouteille soit pleine.

Remplissez les bouteilles de manière qu'il ne reste pas plus d'un centimètre et demi entre le liquide et le bouchon, bouchez-les vigoureusement et conservez-les à la cave.

MAZARIN.



### AVIS

Le Tapioca-Bouillon Boudier dont nous continuerons 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.



### DOIT-ON BOIRE EN MANGEANT?

— Jeanne, tu bois trop, je vais te rationner.

— Mais, maman, puisque j'ai soif...

— Ce n'est pas une raison. Je t'ai déjà dit que l'on doit boire très peu en mangeant; mieux vaudrait même ne pas boire du tout. Ce n'est qu'une habitude à prendre. Vois les Anglaises.

— Toujours les Anglaises!... Est-ce que tu t'habilles comme elles?

Sur cette observation, le père intervient :

— Voyons, ma chère amie, laissez boire cette enfant si elle a soif. Cela ne peut lui faire de mal.

Et la mère, toujours « victime », se résigne.

Telle est la petite scène qui, par ces temps de chaleur, se renouvelle presque chaque jour dans nombre de familles au cours du dîner.

Essayons donc, sans trop nous occuper des Anglaises, de déterminer dans quelle mesure il est utile de boire en mangeant.



La question est assez controversée. On peut, cependant, admettre de façon générale que la boisson, prise en quantité modérée pendant les repas, facilite la digestion *intestinale*.

Mais il faut se contenter de « mouiller » les aliments; la dose d'une demi-bouteille pour les grandes personnes — un peu moins pour les enfants, suivant leur âge — paraît une bonne moyenne. Une bouteille est déjà beaucoup; et l'on ne saurait guère dépasser cette mesure sans s'exposer à contrarier la digestion.

Rien de plus aisé à comprendre. Tout le monde sait, en effet, que les parois de l'estomac secrètent une matière particulière nommée suc gastrique, qui est l'agent principal de la digestion. Ce suc ramollit les aliments et les peptonifie, c'est-à-dire les trans-



forme en peptones qui sont l'état intermédiaire entre les aliments et le chyle qui se mêle au sang.

Si l'on introduit dans l'estomac un excès de liquide, le suc gastrique, se trouvant plus dilué, perd forcément une partie de son action. La digestion devient, dès lors, moins rapide ; et les aliments, s'accumulant dans l'estomac, le distendent et produisent la fâcheuse dilatation cause première de tant de dyspepsies.

Ici, d'ailleurs, nous sommes en présence d'un cercle vicieux.

Une soif exagérée est souvent la conséquence de la dilatation de l'estomac. Or, plus on boit, plus on accroît cette dilatation, et plus on a soif.

Les dilatés, en effet, ont toujours soif, parce que leur estomac n'est jamais vide. L'estomac reçoit des aliments destinés à passer dans l'intestin grêle par une porte que commande une sorte de soupape nommée pylore. Quand l'estomac se gonfle trop, il perd de son élasticité et, par suite, chasse les aliments avec moins de force. En même temps, le pylore subit une modification inverse : il se contracte davantage et rend le passage moins facile.

Par conséquent, plus un dilaté boit, plus les aliments s'accumulent dans l'estomac en augmentant la dilatation et la sensation de soif.

Un phénomène analogue se produit quand on prend des aliments trop salés ou trop sucrés. L'excès de sel ou de sucre détermine une irritation du pylore qui gêne aussi son fonctionnement.

Il semble, du reste, démontré que, dans un estomac sain, le liquide ne se mêle point aux aliments solides ; il reste au-dessus, les humectant légèrement par pénétration, et passe directement dans l'intestin grêle. Ce serait donc une preuve que si le liquide est nécessaire pour la digestion *intestinale*, il est inutile pour la digestion *stomacale*.

Théoriquement, on devrait donc manger

sans boire, et boire seulement deux ou trois heures après le repas, c'est-à-dire au moment où la digestion stomacale étant achevée, la digestion intestinale est en train de s'accomplir.

Les animaux savent à quoi s'en tenir à cet égard. A l'état libre, ils ne boivent jamais qu'un certain temps après les repas, temps assez court, il est vrai, la digestion étant, en général, beaucoup plus rapide chez eux que chez nous. Aussi ignorent-ils les tourments de la dyspepsie.

L'homme est trop gourmand pour imiter les animaux. Mais si, comme je le disais en commençant, il est permis de boire modérément pendant les repas quand on se porte bien, il est de toute nécessité pour les dilatés, comme pour les obèses, d'adopter le régime sec. C'est en s'astreignant à ne boire que trois heures après ses repas, qu'Emile Zola a reconquis la santé de son estomac et la sveltesse de ses formes.

Puisse cet exemple national être plus utile aux mamans pour convaincre leurs enfants que celui des Anglaises !

DOCTORESSE EVA.



L'un des principaux mérites du *vin Mariani* est la simplicité de sa composition. Il était facile au créateur de cet admirable tonique, dont l'excellence est, depuis vingt-sept ans, reconnue par le corps médical, d'y introduire successivement les diverses substances végétales qui ont attiré l'attention des savants, et dont la vogue trop bruyante décroît déjà. M. Mariani a voulu s'en tenir au mélange classique de l'extrait de Coca péruvienne avec le plus généreux vin de France. Et il a bien fait, car dans son célèbre tonique différentes substances n'ont point à se contrarier l'une l'autre : la Coca, ce stimulant souverain, produit tout son effet et communique au pur jus des vignobles bordelais l'activité reconstituante la plus énergique.





## CHIFFONS

Quelques mots aujourd'hui à propos du costume tailleur que les prochains départs rendent indispensable. La grande modification de la saison consiste dans la suppression totale des godets de la jaquette ; les basques se font toujours très écourtées, mais aussi plates que possible. Pour leur donner un peu de jeu, on plisse l'étoffe en éventail, mais en ayant grand soin de l'aplatir par un coup de fer bien appliqué, de façon que nul pli ne dérange la perspective absolument tombante et collée des basques.

Le paletot sac, tout court — peu gracieux, avouons-le — est assez répandu maintenant pour qu'on puisse le porter sans être taxée d'excentricité ; mais il attire encore suffisamment l'attention pour avoir besoin d'une coupe autorisée et d'une exécution parfaite, pouvant braver les observations de la critique, naturellement malveillante.

Le boléro, dont on fait si grand emploi pour les costumes de fantaisie, a retrouvé là aussi un regain de faveur.

Les jupes, à peu de différence près, — du moins à l'œil — n'ont guère changé. Plus de godets du tout, nous le savions. Moins d'ampleur, et moins de biais dans la coupe. Quant à la longueur, déjà l'année dernière on l'avait diminuée ; cette saison, on taille la jupe tailleur de manière qu'il ne soit pas besoin de la relever à la main, c'est-à-dire un peu moins que ras du sol.

Les tissus sont toujours à peu près les mêmes : beaucoup de *cover-coat* gris, beige,

mastic, employés par les tailleurs pour les jolis pardessus d'homme, mais un peu lourds pour les chaudes journées d'été.

Plus légers sont les alpagas mohairs : le gris, qui fut tant à la mode l'été dernier, est remplacé cette année par le bleu marine pas trop foncé, à beaux reflets brillants et joyeux.

Enfin les étoffes lavables, toiles, piqués, coutils, sont d'autant plus employées qu'on a apporté de grands perfectionnements dans leur fabrication, en vue justement du costume féminin. La veste de piqué blanc, portée sur une jupe de serge foncée est couramment en circulation ; mais pour qu'elle garde tout son chic et ne prenne pas un air de camisole, il faut bien des choses... D'abord que la veste elle-même soit irréprochable, et ensuite que tout le reste de l'habillement conserve une correction et une netteté de lignes absolues, sans fanfreluches, ni fantaisies.



Cet aplatissement des basques ne s'applique, du reste, qu'à la jaquette tailleur, car les vestes et les habits de fantaisie en taffetas accentuent, au contraire, l'enlèvement de leurs plis. Les petits casaquins s'ouvrant largement sur une haute ceinture — corselet en satin plissé — se porteront beaucoup sur de simples jupes de mousseline blanche, brodée ou ajourée de valenciennes, ou sur du linon uni d'une teinte choisie parmi celles de l'étoffe du casaquin. C'est d'un effet délicieusement « Trianon ». Ces soieries imprimées sur chaîne, présentant généralement dans la confusion de leurs dessins chinés des valeurs de tons égales, on peut assortir au moins deux jupes à un seul casaquin, sans compter celle de mousseline blanche. De même pour la ceinture, qu'on peut varier, surtout sur la jupe blanche, car avec les jupes de couleur, c'est la ceinture de satin noir qui est à préférer.



Les ombrelles sont toutes simples, en soie blanche unie, à peine dentelée juste au bord par un léger feston ou par une petite incrus-



tation de guipure, tout cela bien net, bien tendu. C'est plus que jamais dans la monture que réside toute la valeur, toute l'élégance; les baleines sont terminées par des ferrets en or; le chiffre, qu'on applique moins sur la fermeture, est incrusté dans le bois du manche, et la pomme est une véritable petite merveille de joaillerie.

A ce propos, j'ajoute qu'on n'y songe pas assez souvent lorsqu'on est en quête d'un cadeau à offrir à une femme ou à une jeune fille. Et c'est pourtant une ressource, moins pratiquée que celle de l'éventail, également facile à proportionner aux situations, car une monture d'ombrelle ou d'en-tous-cas, présentée dans son écrin, tient le milieu entre un bijou et un bibelot.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P.-S. — Pour soutenir les étoffes molles, crépons ou autres, la *Fibre Chamois*, soit dans le bas des jupes, soit dans le ballon des manches, réunit toutes les conditions de souplesse et de solidité désirées.

## LES LIVRES

Les Causes criminelles et mondaines de 1895, de M. ALBERT BATAILLE, ont paru chez Dentu.

Dans ce volume, le seizième de sa collection, M. Albert Bataille a réuni tous les procès célèbres de l'an passé.

C'est le procès du marquis de Nayve, l'affaire la plus passionnante qui se soit jugée depuis cinquante ans; c'est l'empoisonneuse d'Anvers, c'est le procès des maîtres chanteurs, le duel Harry-Alis, etc.

Quant aux causes purement parisiennes et mondaines, M. Albert Bataille n'a eu garde de les oublier. Ses lecteurs trouveront avec plaisir dans les Causes criminelles de 1895 le procès de la belle Otero, l'affaire Coquelin, le mariage de la baronne Double, etc.

Tout cela conté, dépeint et analysé sans prétention, mais d'une plume élégante et alerte.

VIOLETTE IDÉALE

PARFUM NATUREL  
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré

## AVIS AUX MÉNAGÈRES

Nouveau Produit d'entretien indispensable dans les Ménages

### Le Solely

**SOLELY** Nettoie  
absolument tout :

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

**SOLELY** Lavage des marbres, baignoires, éviers, tables, carrelages, batteries de cuisine, linoleum, etc., etc.

**SOLELY** Après 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 SOLELY  
39, Rue Petit, à Saint-Denis (Seine).



## ACTUALITÉ

C'est surtout au printemps que les toniques sont indiqués, parce qu'un tonique bien choisi, augmentant la résistance organique, est le meilleur prophylactique contre les épidémies saisonnières. C'est comme tonique que le *Vin Désiles* devient particulièrement précieux à cette saison ; sans charger l'estomac et sans fatiguer les intestins, il redonne de la vitalité à tous les organes ; par la *kola*, il régularise la circulation du sang, qui, pendant les chaleurs, tend à courir trop vite dans les vaisseaux et à produire la fièvre ; par la *coca*, il excite l'appétit si languissant et facilite la digestion ; par l'*iode*, il décongestionne les viscères, estomac, cer-

veau et le foie surtout, si souvent attaqué d'inflammation. Par le phosphate de chaux, il arrête cette dégénérescence des tissus qui se traduit par la maigreur. A tout ce petit nombre de chancelants, de débilités, d'indécis entre la maladie et la santé, nous donnons le vin *Désiles*, et nous leur évitons ainsi toutes les maladies affaiblissantes du printemps : anorexie, troubles gastriques, diarrhée, affections du foie et de la rate.

Dr BERNAIN.

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, ou est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du Dr A.-C., ex-médecin de la marine.*

### L'ARGUS DE LA PRESSE

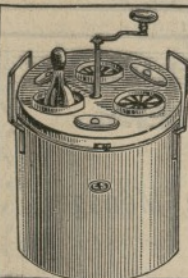
FONDÉ EN 1879

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, pour cause d'agrandissement, les bureaux de l'*Argus de la Presse* ont été transférés 14, rue Drouot.



### LA CRÈME INSTANTANÉE

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



### 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.

### LA FARINE VIAL

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

### ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



### LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans  
douleurs, les cors, oignons, œils-de-perdrix,  
etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte,  
0 fr. 75. — Ph<sup>e</sup> 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. des Italiens  
et toutes bonnes Maisons.

### RHUMES

négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris  
Pilules du Dr LANCELOT. 1<sup>re</sup> 50 et 2<sup>de</sup> 50  
Ph<sup>e</sup> Française, 1, pl. de la République, Paris.

## PIANOS A. BORD

14 bis, b<sup>d</sup> 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.