



ŒUFS A LA POLIGNAC

Cours de M. A. Colombié
Compte rendu spécial du " Pot-au-Feu "

MESDAMES,

Les œufs à la Polignac constituent un plat très recherché, fort joli d'aspect, qui présente le grand avantage de pouvoir être improvisé en quelques minutes pour un déjeuner un peu cérémonieux. Sa préparation n'offre guère qu'un inconvénient, c'est d'exiger, dans une certaine mesure, des moules spéciaux.

Les moules

Chaque œuf doit être cuit dans un petit moule cylindrique, comme ceux que l'on emploie pour la confection des babas, mesurant environ 3 centimètres de diamètre et 4 de hauteur. On se sert également des moules à darioles, dans lesquels beaucoup de cuisinières préparent les petits pâtés chauds. Ces moules, au lieu d'être droits comme les moules à baba, sont un peu évasés.

A défaut de ces moules, on peut, à la rigueur, employer des petites caisses à soufflés, à la condition qu'elles ne soient pas trop larges. L'œuf, en effet, étant mis dans le moule, simplement avec un peu de beurre, forme une galette si le moule est trop large. L'aspect n'est plus le même, et le goût est également changé, car on ne peut plus cuire l'œuf au même point.

Enfin, on peut encore user de ces petites marmites en terre à 10 centimes que l'on trouve dans la plupart des bazars. Mais ces marmites étant renflées à la base, le démoulage est plus difficile.

Proportions

6 œufs bien frais ;
100 grammes de truffe bien noire, soit une belle truffe ;
75 grammes, environ, de beurre fin ;
1 décilitre de jus ;
2 cuillerées à bouche de vin blanc ;
Quelques gouttes de jus de citron.

Le moulage

Je commence par presser le beurre dans un torchon pour en faire sortir le petit lait, et le ramollir suffisamment pour graisser les moules avec facilité. Puis, à l'aide du doigt, je beurre bien également l'intérieur de chaque moule, en évitant avec soin qu'il y ait des endroits non beurrés où l'œuf attacherait. Je réserve le reste du beurre pour la sauce.

Je taille ensuite des lames de truffes de 1 millimètre d'épaisseur, et, les prenant à la pointe d'une aiguille, j'en pose une dans le fond de chaque moule. Je puis découper la truffe soit en rondelles unies ou festonnées, soit en losanges avec lesquels je forme une étoile, soit en croissants.

Les moules étant ainsi garnis, je casse un œuf dans chacun.

La cuisson

Je place alors les moules dans une casserole large et basse contenant de l'eau bouillante. Il est essentiel que l'eau soit bouillante, sinon le dessous de l'œuf est insuffisamment cuit quand la surface est à point.

Le niveau de l'eau ne doit pas être plus élevé que celui des œufs à l'intérieur des moules ; il est même préférable qu'il soit un peu en dessous : de cette façon la surface de l'œuf, recevant une chaleur plus forte

et plus sèche, prend plus de consistance.

Je mets alors la casserole dans un four assez chaud, et je laisse cuire 3 ou 4 minutes. On reconnaît que les œufs sont à point quand le dessus est tout à fait pris. Si le four n'était pas trop chaud et si l'eau était bien bouillante, tout le tour de l'œuf est alors assez pris pour supporter le démoulage, l'intérieur restant mollet.

Dès que les œufs sont cuits, je retire la casserole du four, et je la mets *hors du feu*, laissant les moules dans l'eau jusqu'au moment de servir.

La sauce

Pendant la cuisson des œufs, je puis commencer la sauce.

Cette sauce est ce que l'on nomme couramment une *demi-glace* ; son aspect et sa qualité dépendent uniquement du jus et du beurre que l'on emploie.

Je mets dans une petite casserole 1 décilitre de très bon jus auquel j'ajoute 2 cuillerées à bouche de vin blanc, et je fais bouillir à feu vif, jusqu'à réduction de moitié. Je retire alors la casserole du feu, j'ajoute à la sauce quelques gouttes de jus de citron, puis le reste de mon beurre, divisé en petits morceaux, que je laisse fondre en agitant la casserole hors du feu. J'obtiens ainsi une sauce sirupeuse et brillante.

Dressage

Je prends alors chaque moule un à un, je l'essuie, et, avec un couteau, je détache la partie supérieure de l'œuf sur tout le tour du moule.

Je renverse le moule sur le plat à servir à la place exacte que doit occuper l'œuf, et je fais tomber celui-ci en tapant légèrement sur le côté du moule.

Avec une petite cuillère, je verse un peu de sauce sur chaque œuf de manière à napper seulement le dessus. MAZARIN.



PAIN DE VEAU FROID

CECI est encore une de ces bonnes recettes de ménage qu'on se lègue de famille en famille. Elle fournit un excellent plat de résistance, d'une préparation et d'une cuisson plus simples que les pâtés et galantines de même nature ; les éléments qui la composent sont faciles à se procurer partout. Tout cela est un grand avantage en cette saison où les séjours à la campagne et aux bains de mer sont souvent compliqués par les difficultés d'approvisionnement et l'insuffisance de la batterie de cuisine.

Proportions

1 kil. 500 de veau cru, sans graisse ni os ;

250 gr. de jambon cru ;

200 — saucisson cuit ;

125 — chair à saucisses ;

150 — lard salé ;

10 — sel fin ;

4 cuillerées à bouche de persil haché fin ;

Une petite échalote, facultative mais très recommandée ;

Poivre.

POUR LE JUS

Les déchets de veau, les couennes du lard et du jambon ;

1/2 pied de veau et environ 1/2 livre d'os de veau ;
 100 gr. oignon ;
 100 — carotte ;
 1 brin de thym ;
 1 feuille laurier ;
 2 clous de girofle ;
 1 cuillerée de graisse ;
 7 décilitres d'eau environ, soit 3 verres et demi.

Préparatifs

Le veau doit être, de préférence, pris dans la noix. Comptez, en faisant couper votre morceau, sur une proportion de déchets assez grande : environ 500 gr. pour les quantités ci-dessus. Ces déchets ne comportent pas d'os, la noix étant vendue à Paris sans os.

Enlevez complètement toute graisse, peau ou nerf. Coupez ensuite, avec un excellent couteau, le veau en tranches excessivement minces ; ce n'est pas très facile sur une grande surface, aussi le mieux est-il de diviser votre morceau en deux, et de le couper ensuite en tranches aussi fines que possible, et forcément ajourées comme une guipure de chair.

Le lard doit être choisi dans la partie plutôt grasse. Bien que salé, il doit être relativement frais, afin de ne donner aucun goût de rance. Enlevez-en la couenne, et coupez-le, comme le veau, en tranches aussi minces que vous le pourrez. Mettez à part.

Le saucisson est le simple bon saucisson de ménage, c'est-à-dire une espèce de grosse saucisse fortement assaisonnée que vendent tous les charcutiers. Il s'en fait à l'ail et sans ail. Il faut donc bien spécifier en l'achetant celui qu'on désire, selon qu'on veut un pain de veau plus ou moins assaisonné. Ce saucisson doit être coupé en rondelles minces comme des feuilles de papier. De tous les ingrédients entrant

dans le pain de veau, il est le seul qui soit cuit d'avance. Lorsque vous l'aurez coupé en rondelles, enlevez-en la peau.

Le jambon cru doit être coupé en tranches minces également.

Enfin, hachez très finement le persil auquel vous joignez, si on ne la craint pas, un peu d'échalotte écrasée ou hachée menu. Ainsi que l'ail du saucisson, c'est tout à fait facultatif, mais c'est bien meilleur : le goût de l'échalotte mise en petite proportion se fond dans l'ensemble.

Le pain de veau

Prenez une casserole pouvant aller au four, de forme bien régulière, ou bien encore un moule à charlotte ou à gâteau de riz, un moule numéro 18, c'est-à-dire mesurant 18 cent de diamètre sur 10 cent. de hauteur, pouvant contenir les quantités indiquées ci-dessus.

Garnissez le fond de la casserole ou du moule avec une couche de tranches de lard posées bien à plat. Il faut compter que vous avez trois parts à faire de votre lard : une pour le fond, une pour le milieu, une pour le dessus, à la fin. N'en mettez donc au fond que juste ce qu'il faut.

Sur ce lard, disposez une couche de tranches de veau. Votre veau n'ayant pu être coupé qu'en tranches d'une dimension assez irrégulière pour les obtenir très minces, prenez soin de bien les tasser les unes à côté des autres pour que l'épaisseur de la couche soit bien égale partout.

Saupoudrez le veau de sel, poivre, et d'une forte pincée de persil haché.

Sur le veau, mettez une couche de jambon, que vous recouvrez ensuite d'une couche de veau. Assaisonnez le veau de sel, poivre, persil. Puis, cette fois, posez sur le veau une couche de rondelles de saucisson bien rangées les unes près des autres, en se chevalant à peine.

Encore une couche de veau saupoudrée d'assaisonnement. Maintenant une légère couche de chair à saucisses, puis une couche de veau. Et vous continuez ainsi, en séparant alternativement les couches de veau par un ingrédient différent, (jambon, saucisson, chair à saucisse), et en n'assaisonnant de poivre, sel et persil, que le veau seulement.

Quand vous êtes juste à mi-hauteur du moule, vous disposez sur une couche de veau une seule rangée de lard, puis vous continuez jusqu'à la fin à observer le même ordre qu'au commencement et vous terminez par du veau recouvert de lard. Appuyez doucement avec le dos de la main pour bien tasser le tout, et surtout, évitez que l'ensemble fasse le dôme. Il faut que la surface soit absolument plate, car, à la cuisson, le pain de veau ne s'affaisse pas ; il a au contraire tendance à bomber.

La cuisson

Couvrez le plus exactement possible le moule ou la casserole et mettez à cuire pendant trois petites heures au four *très modéré*. Surveillez bien la cuisson afin qu'elle reste douce et régulière. Il se produit peu à peu un tassement des viandes qui isole le pain de veau des bords du moule, en même temps que paraît du jus dans le vide produit par ce tassement.

Ce jus, vers la fin surtout, devient assez abondant. Il faut tenir le couvercle toujours appliqué sur la casserole pour éviter l'évaporation trop grande du jus, et veiller aussi à ce que ce jus ne bouille pas, ce qui enlèverait trop de saveur aux viandes.

Tous ces petits soins ne sont pas assez absorbants pour vous empêcher de préparer le jus qui formera gelée. En conséquence, dès que le pain de veau est au four, il faut vous en occuper.

Gelée

Vous devez avoir, non seulement les parures du veau, débris de viande maigre, graisses, peaux, etc., mais encore la quantité d'os que nous avons indiquée à part dans les proportions. Les os du jarret et de la jambe sont préférables, comme donnant plus de gélatine.

Mettez ces os et les parures choisies parmi les plus maigres dans une casserole de fonte, de terre ou de cuivre étamé, graissée avec une cuillerée de graisse quelconque, dégraissée de marmite ou de rôti, pourvu qu'il soit frais et ne provienne pas de mouton.

Joignez-y la carotte et l'oignon coupés en rouelles un peu épaisses. Ne couvrez plus la casserole. Faites colorer le tout, sur un assez bon feu, mais point trop ardent cependant, afin que les légumes ne brûlent pas dès le début. Il faut 25 à 30 minutes pour cela. Remuez très fréquemment avec une cuillère de bois que vous laissez, pour plus de facilité, tout le temps dans la casserole. Quand les os et les déchets ont pris une teinte franchement rousse, mouillez-les avec la quantité d'eau indiquée qui doit juste les couvrir. Ajoutez les couennes de jambon et de lard, le thym, laurier, girofle, très peu de sel. Faites bouillir, enlevez très soigneusement l'écume, couvrez aux trois quarts la casserole, puis retirez sur feu doux, de façon qu'un point seul de la casserole soit agité par l'ébullition.

Il est mieux pour cela de poser la casserole sur le coin du feu ; vous obtenez alors un seul bouillon au même endroit. Cette manière de procéder donne un liquide bien plus limpide et vous n'avez pas besoin de le clarifier. Seulement, il faut veiller à ce que cette faible ébullition soit régulière, car sans cela tout l'effet en serait perdu.

Laissez bouilloter ainsi tout le temps que le pain de veau reste au four.

Pour démouler

Quand la cuisson du pain de veau est terminée, laissez-le dans le moule se raffermir un peu en perdant sa chaleur, mais faites tout de suite couler tout le jus qu'il a rendu dans la casserole à gelée.

Laissez mijoter ensemble encore pendant un moment, afin que les os et déchets aient en tout environ trois heures de cuisson à dater du moment où l'eau a été ajoutée.

Passez ce bouillon de gelée à travers l'étamine métallique ou toute autre passoire très fine, dans une petite terrine. Dégraissez complètement, avec grand soin, et laissez reposer et refroidir.

Posez un plat sur votre moule, et renversez-le. Le pain de veau apparaît sans difficultés, bien rond, comme un petit bastion de pierres. Laissez-le absolument refroidir.

Pour servir

Ce n'est donc qu'au bout de quelques heures — d'une nuit ou d'une journée en cette saison chaude — que vous l'entourez de gelée.

Le plus simple, pour ce plat de ménage, est de procéder tout bonnement ainsi.

Quand la gelée est refroidie et figée, enlevez avec un linge mouillé d'eau chaude le peu de graisse qui peut rester à la surface. Faites-la seulement *fondre sans chauffer*, soit que vous en versiez dans une tasse chauffée, soit que vous la passiez une minute à peine sur le feu pour la dissoudre. Laissez le fond qui est trouble et ne prenez que la partie nette. Avec une cuillère, versez doucement cette gelée sur le pain de veau, de façon à le couvrir d'une légère couche brillante. Le reste tombe tout autour au fond du plat. Laissez bien figer et refroidir le tout, en mettant dans un endroit très frais.

On peut également, si l'on veut, couler la gelée dans le moule, lavé et essuyé, où l'on aura remis le pain de veau après complet refroidissement, et après avoir d'abord garni de gelée le fond du moule. Le pain ne doit alors être mis dans le moule que quand cette couche de gelée est bien prise.

Observations

Si l'on veut une gelée irréprochable comme transparence, on la clarifie avec un blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron, comme nous l'avons déjà souvent indiqué.

LA VIEILLE CATHERINE.

POTAGE MATHURINE

BXCELLENT potage, très simple et très vite fait. Avec de bons pois tendres cueillis le matin même au jardin et du beurre frais bien naturel, il est délicieux. Il est donc d'une grande ressource en ce temps de villégiatures.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 500 grammes de pommes de terre épluchées ;
 1/2 litre de pois verts frais écosés ;
 4 petits poireaux nouveaux ;
 60 grammes de beurre, soit gros comme un très bel œuf ;
 2 litres d'eau bouillante.
 Temps nécessaire : 40 minutes.

Cuisson des légumes

Mettez l'eau à chauffer pendant que vous épluchez vos légumes.

Pelez les pommes de terre, et écossez les pois qui doivent être frais et tendres. Epluchez les poireaux, supprimez la partie vert foncé de la tige, et coupez-les en deux ou trois morceaux.

Versez la quantité d'eau nécessaire dans la casserole où vous ferez cuire le potage. Un poêlon en terre, une casserole en fer émaillé conviennent bien pour ce genre de cuisson. Posez sur un bon feu.

Quand l'eau est en pleine ébullition, mettez-y les pommes de terre, les pois et les poireaux.

Salez, couvrez bien la casserole, et laissez bouillir d'une façon soutenue pendant une demi-heure. L'ébullition doit être générale dans toute la casserole, mais cependant sans excès, afin d'éviter que, malgré le couvercle, il se produise une trop grande déperdition de liquide.

Le potage

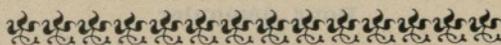
Quand les pommes de terre sont bien cuites et s'écrasent facilement, soit au bout de 30 minutes, passez l'eau dans laquelle elles ont cuit à travers le tamis métallique, au-dessus d'une terrine. Pilez et passez les légumes sur ce tamis, par petites quantités à la fois, en vous servant du champignon de bois. Si vous ne disposez pas de tamis métallique, prenez alors une très fine passoire, et n'y mettez les légumes qu'après les avoir déjà un peu écrasés dans la casserole même. Ces précautions sont nécessaires pour obtenir une purée unie.

Lavez et essuyez la casserole qui garde toujours un peu d'écume.

Mettez-y la purée et le bouillon de cuisson. Posez de nouveau sur bon feu, et, avec une cuillère de bois, ne cessez de tourner jusqu'au premier bouillon : ceci toujours pour éviter les grumeaux.

Versez dans la soupière au fond de laquelle vous avez mis le beurre divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux. Remuez pour le bien faire fondre et mélanger avec le potage.

LA VIEILLE CATHERINE.



Menus

- GNOCCHI AU GRATIN
 RAGOUT DE MOUTON
 POULE FARCIE FROIDE
 SALADE
 BRIOCHE - FRUITS
 ✧
 POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES
 PETITES TIMBALES DE NOUILLES
 POULET SAUTÉ CHASSEUR
 GIGOT DE MOUTON EN CHEVREUIL
 GALANTINE DE CANETON
 AUBERGINES A LA NIMOISE
 GLACE AUX FRAMBOISES
 MELON
 ŒUFS A LA POLIGNAC
 POULET FERMIERE
 SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTI
 LANGOUSTE MAYONNAISE
 CROUTE AUX ABRICOTS
 ✧
 CONSOMMÉ PORTUGAISE
 PETITS ROUGETS A LA GELÉE
 JAMBON A LA BROCHE SAUCE MADÈRE
 CANETON ROTI FROID
 SALADE DE LÉGUMES
 COMPOTE DE FRUITS GLACÉS
 HORS-D'ŒUVRE, TOMATES MARINÉES, ETC.,
 RISSOLES DE POULET
 ENTRECOTE GRILLÉE
 POMMES DE TERRE FONDANTES
 PAIN DE VEAU
 SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
 FROMAGE A LA GRÈME
 ✧
 POTAGE MATHURINE
 FILETS DE SOLE ORLY
 LANGUE DE BŒUF AU JUS
 POULET ROTI
 CONCOMBRES A LA CRÈME
 MOUSSE AUX FRAMBOISES
 ŒUFS A LA COQUE
 FOIE DE VEAU EN CRÉPINE
 COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES SAUCE TOMATE
 HARICOTS VERTS A LA POULETTE
 PAVÉ AU CHOCOLAT
 ✧
 POTAGE CRÉCY
 BAR SAUCE HOLLANDAISE
 GIGOT BRAISÉ JARDINIÈRE
 LAPIN DE GARENNE MARINÉ ROTI
 CONCOMBRES FARCIS
 TARTE AUX ABRICOTS

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



JUILLET GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours sont à peu près stationnaires. Légère hausse cependant sur le saumon qui a valu, ces jours derniers, de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo. Rappelons qu'il n'arrive guère de saumons d'un poids inférieur à 3 kilos, et, encore, n'est-on pas sûr d'en trouver tous les jours.

Par contre, on trouve facilement des petites truites saumonées à partir de 2 kilos ; il y en a même souvent de plus petites. Les prix varient de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo, les petites pièces étant toujours un peu plus chères que les grosses. Remarquons, en passant, que l'on compte environ 1 kilo de truite pour 7 à 8 personnes.

La petite truite de rivière vaut toujours 8 francs le kilo ; elle ne supporte pas l'expédition.

On voit quelques bars de 2 à 4 kilogs : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo. Mais les arrivages sont fort irréguliers.

Les mulots arrivent en petite quantité et ne sont pas très beaux : 3 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Turbot et barbue : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

La sole vaut, en général, de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. Elle atteint, certains jours, 5 fr. 50. Ces cours ne changeront probablement guère pendant tout l'été.

Les sardines sont très petites et valent 75 centimes la douzaine. Les royans se vendent 1 fr. 50 la douzaine ; impossible d'en expédier.

Maquereaux anglais et maquereaux de Boulogne : 40 à 75 centimes pièce.

Merlan : 2 francs à 2 fr. 25 le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 et 1 fr. 75 pièce.

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

La crevette grise arrive assez difficilement fraîche : 2 et 4 francs le kilo.

Les écrevisses sont excellentes ; c'est l'époque de l'année où elles sont le plus pleines. Écrevisses pour bisque : 12 francs le cent ; moyennes, pour buisson : 16 à 20 francs ; belles : 25 à 40 francs

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Toujours beaucoup de belle et excellente volaille à des prix abordables.

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

Poulets de Houdan, superbes : 7 à 11 francs.

Poulardes de Houdan, plus grasses que les « poulets » : 9 à 12 francs.

Très beaux dindonneaux de 7 fr. 50 à 10 fr. 50

Oies nouvelles : 6 fr. 50 à 8 francs.

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

La chaleur empêche l'arrivée des petites pintades nouvelles qui venaient d'Italie.

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

Lapins de garenne : 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

LÉGUMES

On trouve des haricots verts à partir de 20 centimes la livre. Les extra fins valent de 75 à 90 cent. la livre.

Petits pois : 15 et 20 cent. la livre. Les plus tendres que l'on trouve, et ils ne le sont guère, se vendent, écosés, 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre.

Carottes rondes : 25 à 35 cent. la botte ; longues : 30 et 40 centimes.

Navets : 30 et 40 cent. la botte.

Oignons : 25 à 40 cent. la botte.

Oseille et épinards : 15 cent. la livre.

Les très gros choux-fleurs deviennent moins abondants : 50 à 75 centimes. Jolis choux-fleurs moyens : 35 et 40 centimes.

Ce sont toujours les tomates du Midi qui approvisionnent le marché : 60 à 80 centimes la livre.

Concombres : 30 à 50 centimes.

Aubergines de choix : 20 à 30 centimes.

Les melons de Paris sont un peu plus chers, les couches commencent à s'épuiser. On a un joli melon pour 3 francs ; un gros, pour 4 fr. 50 à 5 francs.

SALADES

Laitue, scarolle, 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 sont finies. Il ne reste plus que la petite fraise des quatre saisons dont les cours sont très variables suivant la température. Il faut compter de 3 fr. 50 à 4 fr. 50 la corbeille d'environ 750 grammes et renoncer à les expédier.

Les cerises touchent aussi à leur fin. La cerise de Montmorency, cueillie très mûre, tourne en quelques heures ; les rares bigarreaux, non encore atteints par les vers, valent 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la livre.

Framboises : de 50 et 80 cent. la livre.

Groseilles : 25 à 40 cent. la livre, suivant fraîcheur.

L'arrivée des prunes reine-Claude du Midi, qui avait cessé durant quelques jours, commence à reprendre et nous allons être délivrés des superbes mais vertes prunes d'Espagne. Cours approximatif : 4 francs la caisse de 40.

Toujours de superbes figues du Midi. Pour les avoir belles, il faut les acheter en corbeilles de 25 ou 30 : 3 fr. 50 à 4 francs.

Les abricots du Midi, un peu meilleurs, sont toujours aussi chers : 60 centimes à 1 franc la livre. Les abricots des environs de Paris vont être mûrs dans quelques jours. Les prix que nous indiquons ne baisseront guère pour la belle qualité.

Grande abondance de pêches du Midi, très bonnes : 3 francs à 3 fr. 50 la caisse de douze — Commencement des pêches de Montreuil : 40 à 75 centimes.

Amandes vertes de choix : 50 à 75 cent. la livre.

Chasselas nouveau : 8 à 9 francs le kilo.

Gros raisin noir de Roubaix : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

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



Concombres Farcis

On n'imagine pas combien est grande la proportion de personnes n'ayant jamais seulement goûté de concombres cuits. A Paris, surtout, le concombre représente un hors-d'œuvre froid, mariné en salade.

Pourtant, comme plat de légumes, le concombre constitue une ressource qui n'est point à dédaigner, car, à la cuisson, il prend un goût très fin. Les concombres farcis, par lesquels nous débiterons, sont fort délicats. Mais il est de toute nécessité que la farce soit préparée avec les soins spéciaux que nous indiquons, et qui n'ont rien du reste de bien compliqué. En effet, si la farce n'est pas bien liée, bien homogène, elle se désagrège et ne reste pas à l'intérieur du concombre.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

Un ou deux concombres pouvant fournir 8 tronçons de 5 à 6 centimètres de longueur.

POUR LA FARCE

100 grammes de veau cru sans peau ni graisse ;

50 grammes de lard frais râpé ;

15 — de beurre, soit gros comme une noix ;

20 grammes de farine, soit deux cuillères rases ;

1/2 décilitre de lait, soit un quart de verre ;

1 œuf ;

1 cuillerée de persil haché ;

2 — à café de sel ;

1 bonne pincée de poudre d'épices ;

Poivre.

POUR LA CUISSON

Une barde mince de lard pour couvrir le fond de la casserole ;

1/2 litre de bouillon non dégraissé ;

20 grammes de bon beurre fin ;

10 — de farine ;

Une cuillerée à café de jus de citron.

Les concombres

Prenez, de préférence, des concombres à peau blanche, et ne les choisissez pas gros, mais plutôt longs, afin que la surface occupée intérieurement par leurs graines ne soit pas trop grande. Comme il faut enlever toutes ces graines, il ne vous resterait pas assez de pulpe solide pour contenir la farce, le concombre s'amollissant à la cuisson ; vous auriez des espèces d'anneaux impossibles à remplir. Mieux vaut donc prendre deux ou trois petits concombres, qu'un gros. Les concombres à peau verte présentent des dimensions en longueur plus favorables, mais leur qualité est certainement inférieure. Toutefois, si l'on ne dispose que de ceux-là, ils sont très bons aussi à employer.

Enlevez le bout arrondi des concombres sur une longueur de deux ou trois centimètres.

Divisez ensuite chaque concombre en tronçons de 5 à 6 centimètres de longueur. Pour qu'ils soient bien égaux entre eux, appréciez avant de les couper et faites des petites marques avec le couteau, après quoi vous coupez.

Pelez-les ; très légèrement si c'est du

concombre blanc à peau fine. Pour le concombre vert, il faut enlever la peau sur une épaisseur suffisante pour que toute teinte verdâtre ait disparu.

Avec le manche d'une petite cuillère creusez l'intérieur de chaque tronçon pour en enlever toutes les graines et les parties aqueuses qui les rattachent à la pulpe.

Ayez sur le feu une casserole remplie d'environ deux litres d'eau bouillante ; ajoutez-y le quart d'un verre de vinaigre et une petite poignée de sel. L'eau étant en ébullition, mettez-y les concombres qui doivent baigner.

Faites reprendre l'ébullition, et laissez bouillir les concombres 5 bonnes minutes. Le concombre à peau verte exige quelques minutes de plus.

Egouttez les concombres et plongez-les dans l'eau froide pour les raffermir. Posez-les ensuite sur un linge pour achever de les égoutter.

Pendant qu'ils refroidissent et égouttent, préparez votre farce.

La farce

Prenez une toute petite casserole et mettez-y le lait — soit un quart de verre pour nos quantités — avec gros comme une belle noix de beurre.

Posez sur le feu pour faire seulement chauffer le lait et fondre le beurre. Retirez du feu, ajoutez la farine en délayant à mesure avec une petite cuillère de bois, et ne vous inquiétez pas des quelques grumeaux qui peuvent se produire : le tout devant être travaillé sur le feu jusqu'à évaporation complète du liquide, les grumeaux disparaîtront. Quand tout est bien délayé, remettez sur un feu *très doux* et ne cessez pas de tourner jusqu'à ce que le tout ait pris une consistance de pâte très sèche. C'est ce qu'on appelle dessécher la panade, ce terme de panade s'appliquant au mélange de farine et de lait destiné à rempla-

cer dans certaines farces, l'ancien « mitonnage » à la mie de pain. Le beurre qui y figure empêche la farine d'attacher à la casserole.

Ceci est la partie la plus longue de la farce ; tout le reste ensuite va vite. Il faut bien un quart d'heure de cuisson, parce que le feu doit être doux pour ne pas brûler la farine. Pour être au point, la pâte doit être bien sèche, grenue même d'aspect, sous la couche de beurre qui en suit. Retirez alors du feu et laissez un peu refroidir pendant que vous préparez le hachis de veau.

Le hachis

Le veau étant soigneusement débarrassé de tous nerfs, peaux, graisses, etc., hachez-le aussi fin, aussi menu que vous le pourrez. Rigoureusement, ce genre de farce devrait être pilée au mortier, et terminée en la passant au tamis métallique. Si l'on veut éviter cette peine, il faut alors beaucoup de soin d'abord dans l'épluchage de la viande, et ensuite dans la façon de hacher.

Quant au lard, ne le hachez pas : il resterait en morceaux qui échapperaient au coupant du hachoir. Il faut le râcler avec un petit couteau, de manière à le réduire presqu'en pommade.

Hachez menu le persil.

Mélangez bien tout ceci dans une petite terrine et ajoutez-y la panade. Travaillez fortement avec la cuillère de bois pour opérer un mélange parfait.

Ajoutez alors l'œuf entier, cru ; battez bien, puis assaisonnez avec le sel, poivre, épices. Travaillez encore bien votre pâte avec la cuillère de bois. C'est à ce moment qu'on devrait, comme nous l'avons dit, passer la farce au tamis, mais nous avons expliqué que nous nous en dispensons.

La cuisson

Prenez une casserole pouvant contenir

juste vos morceaux de concombre, posés les uns à côté des autres sur leur partie non trouée. Mettez au fond la barde de lard.

Maintenant égouttez une dernière fois les concombres, et remplissez chaque tronçon avec la farce préparée. Placez les concombres dans la casserole, puis versez-y le bouillon qui doit juste les recouvrir : si le liquide ne les couvrait pas, la partie du concombre baignée par le bouillon seule serait cuite à point. Donc ajoutez-en, si c'est nécessaire, plus que la quantité indiquée aux proportions ; comme vous faites réduire ensuite, c'est sans importance.

Couvrez la casserole d'un papier beurré, posé sur les concombres, puis d'un couvercle, et mettez à cuire à feu très doux, pendant une bonne heure.

Au bout de ce temps, voyez en enfonçant les dents d'une fourchette dans un concombre, s'ils sont assez cuits.

Enlevez-les alors avec précaution, pour ne pas les casser, et, tout en les égouttant, posez-les sur le plat où ils seront servis.

La sauce

Passez la cuisson, dégraissez-la et reversez-la dans la casserole lavée et essuyée. Posez à découvert sur un bon feu et faites bouillir grand train, pour faire réduire de moitié. La sauce ne doit pas être trop longue ; ce qu'il en faut seulement pour glacer chaque morceau et masquer le fond du plat. Pour les quantités ci-dessus, les trois quarts d'un verre de sauce sont suffisants.

Enlevez la légère écume qui a pu monter encore à la surface.

Pétrissez avec une fourchette le beurre et la farine en pâte unie et coulante, sur une assiette chauffée.

Retirez la casserole du feu et mettez-y immédiatement ce beurre manié, en tournant vivement pour mélanger et lier.

Posez une minute sur le feu sans cesser

de tourner, pour épaissir la sauce, mais sans bouillir.

Ajoutez le jus de citron. Goûtez pour le sel.

Faites égoutter l'eau que les concombres ont pu rendre encore dans le plat, et versez la sauce dessus.

LA VIEILLE CATHERINE



POTAGE CHAMBÉRY

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites doucement colorer avec un bon morceau de beurre une demi-douzaine de petits oignons nouveaux coupés en rouelles minces. Mouillez avec un litre d'eau chaude. Lorsqu'elle est en ébullition, jetez-y la quantité de Tapioca-bouillon nécessaire.

Quand le potage est à consistance convenable, versez-le dans la soupière où vous délayez du fromage de gruyère fraîchement râpé. Ajoutez une petite pincée de poivre moulu.

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.



Comment croire que le *Vin Mariani* est un médicament, et l'un des plus précieux de la thérapeutique moderne ? Sa saveur est délicieuse, son arôme exquis ; le généreux bouquet qui s'en dégage en fait un vin de table absolument incomparable, dont le goût le plus difficile ne se fatigue jamais. A ces qualités, il joint la vertu curative et l'activité reconstituante qu'apprécient depuis vingt ans les maîtres de la médecine et malgré les nombreuses imitations que son succès a fait naître, seul le *Vin Mariani* reste le tonique par excellence, à la forme simple, au dosage parfait.



Doit-on Boire Frais ?

J'ai indiqué dans ma dernière causerie les raisons hygiéniques qui nous commandent de boire modérément pendant les repas. J'ai reçu, à cette occasion, un assez grand nombre de lettres me demandant d'expliquer que c'est une erreur de boire frais et que, pour les enfants raisonnables, le meilleur moyen de se désaltérer consiste à s'humecter la gorge avec quelques gouttes d'eau en se gardant bien de les laisser arriver jusqu'à l'estomac. Plusieurs mamans comptent sur la puissance de la chose imprimée pour convaincre sur ce point leur jeune famille. Je me vois obligée aujourd'hui de donner tort aux mamans et de combattre leurs préjugés.

o/0

La soif est due à une diminution d'eau dans le sang, diminution qui se produit sous l'influence de la transpiration dont la chaleur accroît l'abondance.

Dupuytren désaltérait des chiens en leur injectant de l'eau dans les veines ; Claude Bernard a corroboré la preuve par des expériences inverses. En faisant simplement passer dans l'estomac d'un chien, perforé pour la circonstance, plusieurs litres d'eau, il n'arrivait pas à calmer sa soif.

L'introduction d'une certaine quantité d'eau dans le sang est donc nécessaire pour désaltérer ; aucun doute ne subsiste à cet égard.

C'est, du reste, la perte de sang, et par conséquent d'eau, résultant de l'hémorragie, qui provoque la soif intense chez les blessés, soif que l'on calme aujourd'hui par des injections d'eau salée. En cela, la médecine moderne s'est inspirée de l'exemple des anciens naufragés qui, instinctivement, se désaltéraient en prenant des bains prolongés : la petite quantité d'eau qui s'infiltrait ainsi à

toute la surface de leur corps, venait mouiller le sang et les soulageait dans une mesure appréciable.



On peut donc définir la soif : « la conscience du besoin d'eau dans l'organisme ». Cette sensation locale, qui part du pharynx, est un phénomène réflexe, c'est-à-dire nerveux, qui se produit aussi bien, comme je le mentionnais l'autre jour, lorsqu'il y a accumulation d'aliments dans l'estomac.

On peut combattre un moment cette sensation, soit en humectant l'arrière-gorge, soit en mettant dans la bouche le légendaire caillou qui détermine une salivation abondante. Mais on ne fait alors que « tromper la soif » ; la sensation renaît forcément au bout de quelques instants.

Pour se désaltérer, il faut introduire de l'eau dans le sang, c'est-à-dire boire.



Mais, alors, m'objectera-t-on, peu importe, dans ces conditions, la température de la boisson.

Erreur : cette température importe beaucoup.

Que nous buvions de l'eau tiède, de l'eau froide ou de l'eau glacée, le besoin de l'organisme qui provoque la soif sera toujours satisfait ; mais il n'en sera pas de même de la sensation résultant de ce besoin.

Si, en effet, nous absorbons de l'eau peu fraîche, cette sensation ne disparaît qu'au bout d'un certain temps ; quand l'eau commence à se mêler au sang. Si, au contraire, nous buvons frais, la sensation disparaît aussitôt. A ce moment, il est vrai, nous ne faisons que tromper la soif ; mais le liquide absorbé rendra dans quelques instants le bien-être durable.

L'ingurgitation d'une boisson chaude produit, d'ailleurs, le même effet. Une boisson brûlante « stupéfié » le pharynx à l'instar d'une boisson glacée et fait disparaître la sensation de soif beaucoup plus vite qu'une boisson à la température ambiante. Elle n'est pas, il est vrai, aussi agréable à prendre ; et

c'est pour cela qu'on la recommande dans les pays chauds où la sensation agréable produite par les boissons fraîches nous porte à en prendre trop ou à les prendre trop froides.



Il est bon de boire frais ; mais il ne faut point boire trop frais.

La température hygiénique de la boisson est, d'ailleurs, très relative. Ce qu'il faut éviter, c'est un trop grand écart entre la température du corps et celle de la boisson. Il est souvent plus dangereux de boire de l'eau à 15 degrés, sous un soleil de 40 degrés, que d'absorber de l'eau à 6 degrés par une température de 20 degrés.

Si l'écart est exagéré, la sensation de soif n'est point toujours calmée car l'arrivée dans l'estomac d'une boisson trop froide provoque un afflux de sang qui vide et dessèche les vaisseaux se trouvant aux extrémités du corps. Voilà pourquoi la sensation de soif s'accroît parfois peu après l'ingestion d'une glace. Cette congestion peut, en outre, amener des accidents que j'ai signalés jadis.

Ces réserves faites, on peut admettre que la bonne température des boissons en été est de 8 degrés. C'est très suffisamment frais, et, à moins d'être « en nage », ce n'est pas dangereux. C'est, du reste, la température à laquelle on sert la bière dans les grands cafés de Paris ; c'est celle que l'on peut adopter, sans inconvénients, pour les repas.

J'ajouterai qu'en buvant lentement, par petites gorgées, en « mâchant » en quelque sorte sa boisson, on prolonge son contact avec le pharynx, et l'on fait disparaître plus vite la sensation réflexe dont j'ai parlé plus haut. C'est à ce phénomène de contact prolongé qu'est due l'action efficace du chalu-meau.

Le sensation disparaissant aussitôt, on n'a point tendance à absorber cette quantité exagérée de boisson si funeste pour le bon fonctionnement de l'estomac.

Donc, buvons frais, et buvons lentement.

DOCTORESSE EVA.



CHIFFONS

Nous continuons à progresser dans la voie du blanc : les souliers mêmes sont blancs, en peau de daim, laquelle offre du reste l'avantage de se nettoyer aussi facilement qu'une paire de gants d'uniforme. Et gagnés par la contagion, voici que les hommes de leur côté ont renoué le légendaire pantalon de toile blanc qui, pour les générations d'antan, marqua longtemps le retour de l'été. Le pantalon de nankin réapparaît aussi, assure-t-on. Mais ce que je puis affirmer, c'est qu'au Bois, pendant toute la première quinzaine de juillet, il y avait quantité de pantalons de toile blancs avec le veston noir ou gros bleu et le chapeau de paille, et portés de façon indiscutablement correcte. Ce renseignement est pour rassurer les mamans que leurs grands garçons de fils effarouchent souvent par le lancement prématuré d'une mode nouvelle.



Et maintenant, revenons à nos fanfraluches. Parmi les [modifications de détails qui mettent une note d'actualité sur un vêtement, je veux signaler les encolures des corsages. Nous avons eu les garnitures débordant de chaque côté sous les oreilles, soit en plissé, soit en pointes aiguës. Tout cela est déjà bien démodé et fini. On fait maintenant un haut collier en ruban ou en étoffe enserrant le cou et rehaussé derrière seulement par une triple rangée de plissés rejoignant les cheveux et venant graduellement « mourir » sous les oreilles ; toute la façade du cou semble ainsi relativement libre et dégagée par l'absence de toute garniture.

Il n'y a guère de milieu entre l'encolure absolument haute et garnie — fort inconfortable par la chaleur — et l'encolure franchement décolletée en petit carré, à la façon

des patriciennes de Venise. Celle-là, toute appropriée qu'elle soit à la saison chaude, n'est pas toujours applicable, car avant toutes choses il faut, pour se la permettre, un joli cou, rond et jeune. On a abusé de l'encadrement fourni par les quatre petites pattes de velours noir. La facilité et le bon marché de cet arrangement devaient le vulgariser tellement qu'il faut s'aviser maintenant de le remplacer par autre chose.



Les grandes ceintures tombant jusqu'au bas des jupes de mousseline et de linon sont presque toutes enjolivées sur leurs bords d'une petite garniture ; tantôt de la mousseline de soie posée en un mignon ruché, ou débordant en fin plissé ; tantôt une petite Valenciennes tuyautant le bord, agrémenté déjà d'un ou plusieurs velours noirs, car on continue à en mettre partout, de ces petits velours.

Mais ce n'est plus uniquement en ruban que se font les ceintures longües. On y emploie, et c'est la dernière nouveauté, du taffetas à la pièce, plié en double généralement, et assez léger pour qu'il puisse fournir le plissé destiné à orner les pans.

Aux ceintures de ruban, on fait le nœud bébé, c'est-à-dire deux coques assez longues retombant un peu écartées sur les pans : ceci plutôt pour les petites robes jeunettes à corsage simplement froncé.

Avec les garnitures disposées plus ou moins en boléro, forme tellement fertile en combinaisons qu'on ne cherche pas autre chose pour l'instant, on ramasse le nœud de la ceinture sur le corsage même, en manière de chou formé de quelques coques bien rapprochées.

De même pour les ceintures, — des écharpes plutôt, — en étoffe à la pièce dont on surmonte les pans par un simple pompon serré.

Le bas de ces pans se taille en carré, en arrondi ou en biseau.



Les jupes tombent bien plates devant et

sur les côtés en dessinant les hanches ; plus le moindre godet.

Aucune jupe légère n'est doublée et les robes de foulard même, taillées à petits lés droit fil, n'ont plus pour soutien que le fond de jupe en petite soie assortie.

Avec les mousselines très fines et souples, les batistes de soie notamment, on imagine de jolies combinaisons de petits plis de lingerie destinés à resserrer autour des hanches toute l'ampleur de la jupe, en ce cas à peine biaisée du haut. Ces plis sont souvent gradués de façon à simuler un dessin quelconque. Le corsage est généralement conçu dans un même esprit. Par exemple, une robe d'organdi très léger à petits ramages mauve, ainsi plissée tout autour de façon serrée et égale, sur une hauteur uniforme de 10 à 15 centimètres. Le corsage froncé a son ampleur resserrée comme par un corselet de petits plis de lingerie. Ceinture ronde en satin géranium, pas trop haute, afin de ne point cacher les petits plis, avec nœud sur le côté. Au cou, collier géranium surmonté de trois petits plissés d'organdi simplement ourlés et disposés comme je l'ai indiqué plus haut.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



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.

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



TOMATES GRILLÉES

RECETTE AMÉRICAINE

Ceci est un hors d'œuvre chaud, essentiellement américain qui, par ces temps de chaleur, est fort agréable et ravigotant. Quelques minutes suffisent à le préparer.

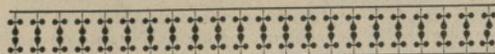
Ayez de belles tomates larges et surtout bien fermes, coupez-les sur leur largeur en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur. Faites-les griller des deux côtés, à feu très vif, sur un gril en fil de fer étamé. Cinq à sept minutes suffisent, et ainsi saisies, les tomates ne perdent aucun jus si, comme il est recommandé, elles ne sont pas trop mûres.

Pendant ce temps, mettez dans une petite casserole, la valeur d'environ une petite noix de bon beurre par tranche de tomate, avec, pour chaque noix de beurre : sel, poivre moulu, une légère pincée de sucre et le quart d'une cuillerée à café de moutarde anglaise déjà délayée. Faites bien chauffer, mais sans bouillir.

Prenez un plat brûlant ; étalez au fond un peu de ce beurre chaud. Posez-y les tranches de tomates que vous recouvrez avec le reste du beurre, et servez aussi chaud que possible, avec des assiettes également chauffées.

Les tomates ainsi préparées accompagnent au mieux les viandes grillées pour le déjeuner.

LADY PRATICK.



NÉCESSITÉ D'EMPORTER

DES

SELS DE PARIS en voyage

Loin de nier le charme des voyages, je le goûte mieux que personne; mais en allant chercher la santé on trouve souvent la maladie. Il suffit pour cela que, dans le fourgon du train, votre malle séjourne près d'une caisse contenant des effets contaminés; que, dans votre compartiment, vous soyez en contact avec une personne atteinte d'un mal contagieux, ou bien que quelque malade ait habité avant vous la chambre d'hôtel ou la villa que vous louez pour la saison. Ces faits ne sont pas rares dans les villes d'eaux et sur les plages.

Or, il serait si facile de vous mettre à l'abri de ces dangers invincibles. La Société des Sels de Paris vous en offre le moyen aussi simple que radical.

Répandez des sels concassés dans vos malles, dans la literie, les placards ou armoires de l'hôtel. Avec les sels pulvérisés, purifiez: pot à l'eau, cuvette, seau et autres vases; une pincée dissoute dans un peu d'eau suffira.

Ces sels ont une telle puissance absorbante et désinfectante que la pièce et les meubles se trouveront instantanément purifiés; les odeurs les plus tenaces, fussent-elles de naphthaline et de l'iodoforme, disparaîtront absolument.

Un flacon de sels anglais acidulés, préparés par la Société des Sels de Paris conservera cette atmosphère saine et dégagée de tout microbe; mais vous aurez soin d'agiter le contenu de temps à autre et de boucher incomplètement pour que le parfum s'évapore bien.

Pour me résumer voici donc la petite provision nécessaire: un flacon de sels concassés à la violette, rose ou indiana, 1 franc; un flacon de sels pulvérisés, menthe, thym ou héliotrope, 1 franc; un flacon de sels anglais (tous les parfums), 2 francs; un flacon rond et plat de sels anglais pour la poche, 1 franc. Total, 5 fr. C'est peu pour conserver la santé.

Le directeur de la Société des Sels de Paris (178, faubourg Saint-Honoré) offre, quand la commande atteint 4 ou 5 fr. le port gratuit.

FROU-FROU.

COURRIER

E. A. B. — La recette de la confiture d'abricots a paru en 1893. On peut traiter la reine-Claude de même.

*

S. L., à Bosc. — Pour conserver des haricots au sel, faire bouillir de l'eau en ajoutant du sel jusqu'à ce qu'un œuf flotte dedans. Décanter, passer, laisser refroidir et verser sur les haricots lavés et séchés. Recouvrir de 2 centimètres d'huile environ.

*

Amiens. — Nous vous rappelons qu'il nous est impossible d'envoyer des recettes par lettre. La confiture et le sirop de cassis se font comme la confiture et le sirop de groseilles. Vous pouvez même ajouter au cassis une certaine proportion de groseilles.

*

Belgrade. — Nous avons transmis votre lettre, sans succès.

*

Ch. B., Neuilly. — C'est à peu près la même chose que les œufs à la Polignac.

*

E. H. — Pâte d'abricots: Cuire 500 gr. abricots avec très peu d'eau. Quand ils sont fondus, passer au tamis, ajouter 500 gr. sucre et cuire pendant environ 1/2 heure en remuant tout le temps Verser sur plaque, puis sécher à l'étuve pendant 1 ou 2 jours.

*

Jersey. — Nous ignorons de quel gâteau il s'agit.

*

Une abonnée crédule. — Le pied d'éléphant est, en effet, un plat fort estimé en certains pays. Peut-être en trouverez-vous des conserves à Londres, dans les maisons qui vendent de la tortue.

*

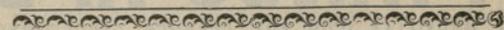
Bilbao. — Il existe nombre de petits appareils se valant pour fabriquer du beurre. Mais, pour obtenir de la crème rapidement, il faut des machines faisant trois milles tours par minute; ce ne sont donc point des machines de famille.

*

Erquy. — Pieds de porc farcis: cuire à l'eau, désosser et envelopper dans de la crépine, entre deux couches de chair à saucisse.

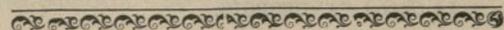
*

Pilaff. — Nous vous rappelons que nous ne pouvons tenir compte des lettres non signées.



DEMANDES D'EMPLOIS

Bonne cuis. 32 ans, célib. conn. glaces et pâtis.
3 ans même mais. Fer. un peu ménage. B. 51.



LES CHALEURS DE L'ÉTÉ

L'été pourrait être la saison bénie, la période d'édification pour toutes les guérisons inespérées; mais pour tirer de cette chaleur transitoire de l'été tout ce qu'elle peut nous donner en vitalité, en santé, en jeunesse, il faut se placer dans certaines conditions physiologiques, mettre l'organisme en état d'obéir à ce coup de fouet que donne la chaleur à tous nos organes. Il faut soutenir par la kola le cœur obligé de précipiter ses battements, aider par la coca l'appareil gastrique chargé de fournir à l'économie surexcitée un surcroît d'alimentation, réparer par le phosphate de chaux, à mesure qu'il se fatigue, ce système nerveux qui doit

maintenir la discipline dans ce monde cellulaire grisé de lumière et de chaleur, maintenir l'égalité de température par le quinquina. Kola, coca, phosphate de chaux, quinquina, telles sont les quatre substances qui permettent à tout organisme de faire en été réserve de force et de santé pour l'hiver et qui font du *Vin Désiles* le médicament à conseiller pendant les chaleurs.

D^r SANDREAU.

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 D^r A.-C., ex-médecin de la marine.*

SAUCE FRANÇAISE

condiment des gourmets, s'emploie pour tous mets chauds ou froids auxquels elle communique son goût exquis et savoureux. Indispensable pour faire de bonne cuisine.

FAVORISE LA DIGESTION et EXCITE L'APPÉTIT.

ESSENCE d'ANCHOIS

au madère, supérieure à toutes les similaires; remplace l'anchois dont elle est l'extrait. Exiger pour ces produits la marque AL. RHON'S & C^{ie}.

Fabrique à RIBECOURT (Oise)

Envoi FRANCO gare (contre mandat-poste de 3 francs) de deux façons au choix.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Éch. gratis à tout abonné. Envoi de la bande du journal. Prix : la boîte, 1 fr. 25; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.

Ph^{ie} CHARLARD, 12, biv. Bonne-Nouvelle, Paris

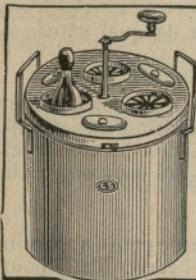


LA CRÈME INSTANTANÉE

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.

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ

Parfumeur BREVETÉ 15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités Recommandées : AMARYLLIS DU JAPON

Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE Russe

DÉTAIL 5, Boulevard des Italiens et toutes bonnes Maisons.

CONSERVATION DES FOURRURES

Tentures, Vêtements, etc., par l'emploi des SELS d'IRIS et de LAVANDE bien supérieurs au camphre et naphthaline. — Env. franco, 4.75 le kilo. Société des Sels de Paris, 178, faub. Saint-Honoré.

Les sels rendent les tissus antiseptiques.

PIAÑOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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