



## TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE

**C**eci n'est pas la classique truite saumonée d'apparat pour laquelle on emploie généralement des gelées compliquées. Mais c'est une excellente préparation pour un repas de famille soigné, et même pour une occasion un peu cérémonieuse. Cette recette, du reste très simple, permet en outre de préparer le poisson à l'avance et de le conserver facilement un jour sans qu'il se dessèche. Enfin, on utilise ainsi le vin blanc dans lequel il est nécessaire de faire cuire la truite si on veut l'obtenir très délicate.

### Proportions

Pour une petite truite d'environ 750 grammes, soit 1 livre 1/2, suffisant pour 6 ou 7 personnes :

- 1 bouteille de vin blanc ;
- 75 gr. de carotte ;
- 75 gr. oignon épluché ;
- 2 décilitres d'eau ;
- 2 clous de girofle ;
- 3 ou 4 branches de persil ;
- 2 cuillerées de gros sel ;
- 5 ou 6 grains de poivre.

### POUR LA GELÉE

- 1 cuillerée de vinaigre ;
- 1 litre d'eau ;
- 1 pied de veau ;
- 2 blancs d'œuf.

### La truite

On devrait rigoureusement ne la vider que par les ouïes, afin de ne pas l'endom-

mager. Mais il est plus sûr de lui faire subir un nettoyage intérieur complet, car ce qui pourrait rester des intestins risquerait, par ces temps de chaleur, de gâter le poisson. Il faut, en ce cas, pratiquer une incision aussi petite que possible, du côté du ventre et tout près de la queue. On commence par vider le plus gros des intestins par les ouïes, et on ne se sert de l'incision du ventre que pour pratiquer par là une sorte de petit « ramonage » complémentaire en y apportant beaucoup de légèreté de main.

Avec des ciseaux de cuisine, ébarbez la truite en rognant ses nageoires et l'extrême bout de la queue. Lavez-la à l'eau fraîche avec précaution pour ne pas endommager sa peau qu'on ne doit ni râcler ni écailler.

Prenez une poissonnière appropriée à sa grandeur, autant que possible. Ceci est assez important à cause de la quantité de liquide, surtout quand on emploie du vin blanc. Si le récipient est trop grand, non seulement le poisson perd sa finesse à être noyé dans une trop abondante cuisson, mais, en outre, lorsque le court-bouillon est au vin, on est obligé d'ajouter une trop forte proportion de vin pour le volume du poisson. Il est vrai qu'on peut s'en servir pour d'autre poisson, mais c'est toujours en quelque sorte, une première mise de fonds dont on préférerait s'abstenir.

Autre précaution indispensable : c'est de bien assujettir le poisson sur la grille de la poissonnière, au moyen d'une légère ficelle enroulée autour de son corps. Ne la serrez pas trop : les chairs gonflant à la cuis-



son, elle tracerait des sillons sur la peau. Assujétissez d'abord la tête, puis faites croiser à l'endroit où a été pratiquée l'incision, afin que la chaleur de la cuisson ne l'agrandisse pas davantage. De cette manière, la truite reste bien intacte et en forme et n'a pas tendance à remonter à la surface du liquide, ce qui l'empêche de bien cuire.

#### **Le court-bouillon**

La truite étant installée dans la poissonnière, ajoutez l'oignon et la carotte coupés en rouelles très minces, les clous de girofle, le persil, le sel, le poivre en grains, et versez sur le tout le vin blanc coupé d'un quart d'eau seulement s'il est léger, de moitié s'il est fort. Le liquide doit juste mouiller le poisson à hauteur.

Couvrez le poisson d'un linge très propre, préalablement rincé à l'eau et tordu, de façon à entretenir dans la buée toute la partie du poisson que ne baignera plus le liquide dès que le poisson aura un peu gonflé. Les extrémités du linge retombent dans la poissonnière même : il est donc de toute nécessité que le linge soit non seulement très propre comme je le recommande, mais encore qu'il soit suffisamment passé à l'eau pour lui enlever l'odeur spéciale de torchon que le blanchissage laisse souvent subsister.

#### **La cuisson**

Posez maintenant la poissonnière sur un feu modéré, de façon à échauffer graduellement le liquide. Si le poisson est trop vite saisi, l'intérieur cuit mal ; mais s'il lauguit trop, il s'amollit.

Surveillez bien la poissonnière, quand le liquide commence à s'échauffer fortement, et, au premier symptôme d'ébullition, retirez la poissonnière du feu. Pour un poisson de gros volume, on laisse « pocher » au chaud, sans bouillir, plus ou moins longtemps, selon le poids de la

pièce. Pour une truite de petite dimension, destinée à être mangée froide, il suffira de la laisser refroidir dans son court-bouillon tout bonnement, sans la faire pocher au chaud. Un excès de cuisson la sèche et la prive de l'humidité onctueuse que ses chairs doivent conserver.

#### **La gelée**

Quand le court-bouillon n'est plus que tiède, prenez-en environ la moitié que vous passez et mélangez avec une égale quantité de gelée de pied de veau préparée comme nous l'indiquerons plus loin et ramenée à l'état liquide. Le tout dans une casserole bien propre. Joignez-y quelques grains de poivre, une ou deux pincées de sel, une cuillerée de vinaigre, et les blancs battus en mousse de deux œufs, ainsi que leurs coquilles émiettées.

Posez la casserole sur feu très modéré et ne cessez de tourner le mélange avec une fourchette, en battant plutôt. Au premier bouillon retirez sur le côté du feu pour laisser seulement chauffer en mijotant à peine. Vous voyez alors la surface du liquide se cailler, et, entre les grumeaux blancs formés par le blanc d'œuf, le liquide apparaît clair et limpide. C'est la clarification qui s'opère ; il faut lui laisser encore quelques minutes pour se bien accomplir.

Après quoi, garnissez une passoire d'un linge humide en rabattant les bords à l'extérieur et installez la passoire au-dessus d'une terrine, de façon qu'elle soit bien éloignée du fond, en la calant, s'il est nécessaire, avec deux cuillères en bois qui la maintiendront en équilibre et suspendue. Versez alors votre gelée dans la passoire, d'où elle s'écoulera doucement dans la terrine.

Elle doit être absolument limpide et couleur de topaze claire. Si le résultat n'était pas atteint, il faudrait, une fois la gelée



passée, recommencer à la faire chauffer avec un blanc d'œuf battu, comme la première fois, et la passer encore. Mais en suivant les prescriptions ci-dessus, on doit réussir dès la première fois.

Toute la gelée étant passée, il faut la laisser refroidir avant de la verser sur la truite.

Avant d'indiquer la manière de dresser, voyons la façon bien simple de préparer la colle de pied de veau nécessaire à la gelée.

#### **La colle de pied de veau**

Faites fendre par le milieu un pied de veau dont on retire l'os. Coupez-le ensuite en plusieurs morceaux pour les loger mieux au fond d'une casserole.

Flambez pour enlevez les poils, et faites dégorger dans l'eau fraîche.

Mettez ensuite dans une casserole avec au moins un litre et demi d'eau froide par pied de veau. Posez sur feu modéré et faites bouillir pendant sept ou huit minutes. Egouttez le pied de veau et lavez-le à grande eau froide pour le débarrasser de toutes les écumes que l'ébullition a provoquées ; essuyez avec un linge pour mieux nettoyer.

Remettez le pied de veau dans une casserole ou petite marmite proportionnée, et versez dessus de l'eau froide, juste ce qu'il faut pour le couvrir. Il faut environ un litre pour un beau pied de veau : cela dépend, on le conçoit du volume du pied qui varie lui-même selon l'animal dont il provient.

Posez sur le feu, et dès que l'ébullition est déclarée, retirez la casserole ou la marmite sur un feu doux. Couvrez aux trois quarts d'un couvercle et laissez bouilloter tout tranquillement pendant quatre heures environ. Au bout de ce temps, passez le bouillon de cuisson à la passoire, et dégraissez-le avec la plus grande minutie,

quitte à perdre un peu de bouillon. Si vous êtes pressée, joignez-le immédiatement au court-bouillon de poisson comme il est dit plus haut, après avoir laissé déposer un instant si c'est nécessaire.

Si vous avez le temps, il est plus facile de le laisser refroidir et de n'enlever la graisse que quand le bouillon est pris en gelée. Avoir soin, en ce cas, après avoir enlevé la graisse avec une cuillère, de passer vivement un linge mouillé d'eau chaude sur la surface du bouillon pris en gelée, pour achever de le débarrasser de toute graisse, avant de le joindre à la cuisson du poisson.

Le pied de veau qui a servi à faire la gelée, se mange froid, en vinaigrette, ou chaud en friture.

#### **Pour servir**

Egouttez bien la truite qui rend encore du liquide, après sa sortie de la poissonnière. Défilez-la avec précaution, surtout si vous préférez la servir avec sa peau. On peut aussi bien la servir avec ou sans la peau, c'est affaire de goût.

Si vous la lui conservez, il faut, la truite étant bien égouttée, la poser sur un plat long très étroit, spécial au poisson, et verser par-dessus la gelée refroidie, mais non encore prise.

Cette opération doit se faire très doucement, à petits coups, de façon à donner à la truite un joli vernis brillant, produit par la gelée qui peu à peu s'attache en glace encore liquide à la surface du poisson, comme une eau dorée absolument limpide. Il n'y a plus maintenant qu'à mettre au frais pour que la gelée prenne une consistance absolument ferme : soit 2 heures au plus sur la glace, et huit heures environ dans un endroit très frais.

Pour servir, garnissez la tête et la queue de branches de persil. Accompagnez d'une



saucière de mayonnaise à laquelle vous mêlez cerfeuil et estragon hachés.

Maintenant, si vous préférez servir la truite toute rosée, sans sa peau, c'est, naturellement, avant de la recouvrir de gelée qu'il faut la dépouiller, après l'avoir égouttée de sa cuisson. Ne la laissez pas trop longtemps égoutter, car la peau, en séchant, s'enlèverait plus difficilement. Passez légèrement un petit couteau entre la peau et les chairs, et tirez doucement avec les doigts pour ne pas endommager les chairs.

#### Observations

On peut augmenter à volonté la quantité de gelée. Il n'y a pour cela qu'à mettre une plus forte proportion de colle de pied de veau. On peut ainsi employer, si on veut, tout le court-bouillon de la truite, en ayant soin de le mélanger toujours avec *son volume égal* de colle de pied de veau. Dans ce cas, on augmente la quantité de pied de veau et l'eau en conséquence, en se rappelant qu'il faut un beau pied de veau pour 1 litre d'eau, et qu'à la cuisson, le liquide doit réduire au moins de moitié.

Comme toute cette gelée déborderait du plat, il faut, après en avoir coulé autour du poisson la quantité suffisante, laisser le surplus se figer dans une petite terrine, et au moment de servir, la hacher et l'ajouter en garniture, sur le plat.

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*.



## Macédoine de Fruits à la Gelée

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Voici un entremets de saison excellent et fort décoratif, quoique très facile à préparer. Il n'exige qu'un peu de patience. Il présente en outre le grand avantage de pouvoir être fait d'avance et avec toutes sortes de fruits. C'est en somme une simple macédoine de fruits enveloppés de gelée.

#### Proportions

Pour un moule mesurant environ 14 centimètres de diamètre sur 8 de haut, et suffisant pour 8 à 10 personnes :

750 gr. environ de fruits frais ;

500 — de sucre en morceaux ;

20 — environ de gélatine, soit 8 à 10 feuilles fines ;

1/2 litre d'eau ;

1/2 blanc d'œuf ;

1/2 décilitre environ de kirsch, rhum ou cognac ;

Le jus d'un demi-citron.

#### Les fruits frais

Je choisis, autant que possible, trois espèces de fruits par parties égales, soit 250 grammes de chacun.



On prendra, par exemple : abricots, grosses fraises et cerises ; pêches, ananas et framboises ; pêches, prunes et framboises, etc. On peut encore employer des petites fraises, du raisin, des poires ; ajouter des groseilles et quelques amandes. Toutes les combinaisons sont permises. Dans les saisons où l'on ne dispose pas d'un assortiment suffisant de fruits frais, on peut entremêler des fruits frais et des fruits confits.

#### Préparation des fruits

Je coupe les gros fruits, tels qu'abricots, prunes, pêches, en quartiers assez minces. Je mets ces quartiers dans un saladier quelconque avec les fruits entiers : fraises, framboises, raisins, et j'arrose le tout, *sans sucrer*, avec le kirsch, le rhum ou le cognac, dont je garde une bonne cuillerée pour ajouter plus tard à la gelée. Si je sucras, les fruits rendraient leur jus. Je laisse les fruits mariner, autant que possible, pendant au moins deux heures.

#### La gelée

Je commence par mettre la gélatine dans un bol rempli d'eau, où je la laisse ramollir pendant quelques instants.

Pendant ce temps, dans une casserole émaillée ou dans un poêlon en cuivre non étamé, je mets l'eau avec le jus de citron et le blanc d'œuf qui clarifiera la gelée. Après avoir battu un peu pour délayer l'œuf, j'ajoute le sucre et je mets sur feu doux, laissant fondre tranquillement.

Quand le sucre est fondu, j'ajoute la gélatine après l'avoir essuyée sommairement sur un linge pour la débarrasser de son excès d'eau. Si je mettais la gélatine dès le début, je ne pourrais pas bien remuer le mélange, et il y aurait des chances pour que la gélatine attache et brûle.

A partir du moment où j'ai ajouté la gélatine, je ne cesse pas de remuer avec la cuillère de bois.

Au premier bouillon, je retire sur le coin du fourneau, de façon que l'ébullition continue doucement sur un côté seulement de la casserole. Cela achève la clarification. Au bout de deux ou trois minutes, je retire la casserole du feu et je passe de suite à travers un torchon de toile ordinaire. Il est bon, auparavant, de mouiller le torchon à l'eau tiède, afin que le sirop passe clair dès le commencement.

Il faut laisser le sirop passer seul. Si on presse, le sirop est trouble.

Quand le sirop est passé, j'y ajoute le kirsch que j'ai réservé. Je n'ajoute pas celui dans lequel les fruits ont mariné, s'il n'a pas été entièrement absorbé, car il pourrait troubler la gelée.

#### Le moulage

Les fruits et le sirop étant prêts, il ne reste plus qu'à remplir le moule : c'est la partie la plus longue de l'opération.

J'emploie un moule à charlotte ordinaire, c'est-à-dire un moule cylindrique uni en forme de timbale. Il est inutile, si l'on emploie des fruits acides comme les groseilles, de prendre un moule en cuivre non étamé, car l'acide des fruits n'arrive pas jusqu'au moule : la gelée garantit.

Je commence par y verser un peu de sirop de manière à former au fond une couche de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes.

Puis je laisse la gelée se raffermir suffisamment pour qu'elle puisse supporter les fruits. Il ne faut cependant pas attendre trop longtemps, car les différentes couches se colleraient mal les unes aux autres. Avec un peu d'attention on apprécie facilement le point exact.

Donc, la gelée étant suffisamment raffermie, je dispose dessus une couche de fruits que je mets les uns contre les autres sans intervalles. J'ai soin seulement de laisser un petit intervalle tout autour, en-



tre les fruits et la paroi du moule, afin qu'au démoulage l'enveloppe extérieure de gelée ne soit pas interrompue.

Sur cette couche de fruits je verse une nouvelle couche de gelée que je recouvre, quand elle est assez prise, d'une nouvelle couche de fruits. Et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein.

Je termine par une couche de gelée, un peu épaisse, en ayant soin que la dernière couche de fruits soit bien d'aplomb et ne forme point le dôme, ce qui pourrait provoquer des crevasses dans la gelée lors du démoulage.

Durant tout cet arrangement, on peut mettre le moule au frais pour hâter la prise de chaque couche de gelée. Mais il faut garder le sirop dans la cuisine, afin qu'il reste assez liquide sans toutefois être assez chaud pour fondre la gelée sur laquelle on le verse.

Pour la disposition des fruits on doit, autant que possible, combiner les diverses couches de façon à avoir au milieu et en haut du moule des couches des fruits les plus résistants. Si l'on terminait, par exemple, le moule par une couche de framboises, cette couche, qui servirait de base après le démoulage, aurait chance de s'écraser sous le poids qu'elle aurait à supporter.

D'autre part, il est bon de disposer la couche du fond, qui formera la couche supérieure après le démoulage, en dessin régulier, rosace ou autre.

Enfin, il est prudent de remplir le moule presque jusqu'au bord pour éviter l'affaissement au démoulage.

#### **Pour faire prendre**

Le moule étant rempli, il faut le laisser au frais pendant 5 à 6 heures pour que la gelée soit bien prise. Si l'on a de la glace à sa disposition, 2 heures suffisent. Il faut bien se garder de saler la glace, car, sous

l'influence d'une température trop basse, la gelée se trouble. L'eau de puits peut presque remplacer la glace dans les campagnes.

#### **Pour servir**

Au moment de servir, je trempe quelques instants le moule dans l'eau tiède, et je le renverse sur un plat, après l'avoir essuyé.

On peut servir à part une purée de fruits, fraises, framboises, groseilles, passés à l'étamine et très légèrement sucrés. Si l'on sert une purée de fruits doux, comme les fraises et les framboises, il est bon de l'aciduler un peu avec du jus de groseilles, de citron ou d'orange.

MAZARIN.

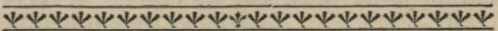


### **NOS ENVOIS**

Nombre d'abonnés qui ont recours à notre service d'expéditions de comestibles ont bien voulu nous adresser, à cette occasion, de vifs témoignages de leur satisfaction. Ne pouvant leur répondre individuellement, nous les remercions ici, heureux nous-mêmes d'avoir pu mener à bien l'organisation d'un service qui fonctionne sans aucun intermédiaire, par les soins de nos propres agents et sous notre entière responsabilité.

Nous insistons de nouveau pour que les personnes nous faisant des demandes n'oublient point de nous indiquer quel jour et à quelle heure elles désirent recevoir leur commande. Il est, en effet, complètement inutile d'expédier le matin les denrées dont on n'a besoin que le lendemain quand, comme c'est le cas le plus souvent, elles peuvent prendre un train de nuit.

Rappelons, en outre, que, comme nous le mentionnons aux conditions générales d'expédition indiquées sur la couverture du journal, les commandes qui nous parviennent la veille du jour de l'expédition peuvent être exécutées dans des conditions plus avantageuses.







## AOUT GASTRONOMIQUE

## POISSON

Par suite des chaleurs et de la consommation faite sur les plages, les arrivages de marée sont moins abondants, et les cours restent assez élevés.

Le prix du saumon varie de 5 fr. 25 à 6 fr. 50 le kilo. On n'en trouve guère d'un poids inférieur à 2 kilos.

On trouve assez facilement des petites truites saumonées à partir de 1 kilo : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

Petite truite de rivière : 8 fr. le kilo. Impossible d'expédier ce poisson fragile.

Voici la saison où le bar, qui n'est jamais très abondant à Paris, arrive plus régulièrement. On trouve quelques petits bars de 700 à 800 gr., mais la plupart pèsent 2 à 3 kilos : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Le mulot vaut de 3 fr. 50 à 5 fr. le kilo, et n'est pas très recommandable en ce moment. Il sera meilleur et moins cher en septembre.

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

Le turbot et la barbotte de belle qualité sont chers : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Les cours de la sole, qui est toujours fort demandée, présentent d'assez grands écarts : 4 fr. 25 à 5 fr. 50 le kilo.

Les sardines sont meilleures : 75 cent. la douzaine. — Royans : 1 fr. 50 la douzaine. Ces petits poissons, qui arrivent à Paris dans des emballages spéciaux, ne peuvent supporter un second voyage.

Le maquereau est toujours bon : 50 à 75 cent. pièce.

Le merlan est moins abondant : 2 fr. 25 et 2 fr. 50 le kilo. La saison recommencera au mois de septembre.

Assez bonnes dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. pièce.

La belle langouste brune se vend toujours de 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo. — Le homard est moins cher : 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo. Moins vigoureux que la langouste, il supporte souvent mal, par les temps de chaleur, les voyages un peu longs.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Rappelons que c'est le plein moment des écrevisses. Pour bisque : 12 fr. le cent ; moyennes pour buisson : 18 à 20 fr. ; belles : 25 à 40 fr.

## VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Excellente saison pour les volailles.

Jolis poulets de grain fins de 3 fr. 50 à 4 fr. 50. Gros : de 5 fr. à 6 fr. 50.

Poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. 50. Très belles poulardes de Houdan, grasses : de 9 à 11 fr.

Les dindonneaux, plus gros et mieux en chair, deviennent plus avantageux : 7 fr. 50 à 10 fr.

Oies nouvelles : 6 fr. 50 à 8 fr.

Canetons nantais : 4 fr. 50 et 5 fr. 25. Rouennais : 5 à 6 fr.

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

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

## LÉGUMES

Haricots verts à partir de 25 cent. la livre. Les plus fins : 75 et 80 cent.

Haricots flageolets : 70 à 80 cent. le litre.

Les petits pois deviennent « des balles » : 90 cent. à 1 fr. 10 le litre.

Carottes rondes : 20 et 25 cent. la botte ; longues : 40 et 50 cent.

Navets : 20 et 30 cent. la botte.

Oignons : 25 et 30 cent. la botte.

Oseille et épinards : 15 cent. la livre.

La saison commence à s'avancer pour les choux-fleurs qui sont chers. On en trouve à 30 et 35 cent., mais ils manquent de fraîcheur. Pour les avoir beaux, il faut les payer au moins 55 et 60 cent., 80 cent. s'ils sont très gros.

Grande baisse sur les tomates : 35 à 50 cent. la livre.

Concombres : 40 cent.

Aubergines : 20 et 25 cent.

Les petits melons de Cavaillon, gros comme les deux poings, et rarement bons, commencent à arriver : 50 à 75 cent. On a toujours d'excellents melons de Paris, mais ils tendent à augmenter : 2 fr. 75 à 4 fr. 50 suivant grosseur.

## 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

Fin des fruits rouges. Dans quelques jours les cerises auront complètement disparu. Il nous restera quelques groseilles, et, jusqu'à l'automne, des fraises des quatre saisons et des framboises.

Par contre les prunes deviennent abondantes : La « reine-Claude du Midi » commence à être remplacée par la vraie reine-Claude, plus verte, piquetée de rose et beaucoup plus savoureuse. Il faut compter, en beau choix, environ 1 fr. la livre. On trouve des petites corbeilles contenant à peu près 5 livres, fort avantageuses.

On voit quelques mirabelles.

Les abricots de Paris, qui étaient descendus pendant quelques jours à 40 et 45 cent. la livre, ont renchéri. La saison s'avance, et l'orage leur a été funeste. Les achats pour confitures sont terminés. Le prix actuel varie de 60 à 80 cent. la livre. On trouve quelques fruits de choix à 15 et 20 cent. pièce, mais ils manquent de maturité.

Les pêchers de Montreuil ont beaucoup souffert de l'orage. On a de belles « semelles » de 8 pêches à 4 fr. 50. Choix extra : 6 à 10 fr. A 3 fr. 50, les pêches sont encore présentables ; au-dessous de ce prix, elles sont petites, froissées et souvent imparfaitement mûres.

Nous allons avoir encore pendant quelques jours les pêches du Midi. A 3 fr. 75 et 4 fr. la caisse de douze, elles sont superbes, très bonnes, et nous les conseillons de préférence aux pêches de Montreuil du même prix.

Les figues du Midi ont fait place aux figues d'Argenteuil, très belles à 15 cent. pièce en corbeilles de 25 à 30.

Amandes vertes : 60 à 80 cent. la livre.

Le premier raisin blanc d'Algérie est arrivé : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Très beau chasselas de Thomery, nouveau : 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo.

Raisin noir de Roubaix : 6 fr. le kilo.

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



## Menus

OMELETTE AUX ROGNONS  
PETITES TRUITES MEUNIÈRE  
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE  
ROSTBEEF FROID  
SALADE

CROQUETTES DE RIZ

POTAGE A L'OSEILLE  
TOMATES GRILLÉES A L'AMÉRICAIN  
PAIN DE FOIE DE VEAU  
POULET ROTI SUR CRESSON  
CARPE FROIDE A L'ALSACIENNE  
HARICOTS PANACHÉS  
SOUFFLÉ D'ABRICOTS

SARDINES A LA VENDÉENNE  
TÊTE DE VEAU A LA VINAIGRETTE  
ENTRECÔTE GRILLÉE  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
TARTE AUX PRUNES

POTAGE SAINT-GERMAIN  
BAR BOUILLI SAUCE AUX CAPRES  
PIGEONS EN RAGOUT  
CARRÉ DE VEAU ROTI  
SALADE DE ROMAINE  
AUBERGINES A LA NIMOISE  
GATEAU MOKA

ŒUFS A LA COQUE  
PIEDS DE VEAU FRITS  
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ  
POIS AU JAMBON  
GATEAU DE LORIENT

POTAGE CRÉCY  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
POULET SAUTÉ CHASSEUR  
FILET DE BŒUF AUX TOMATES  
TRUITE FROIDE EN GELÉE  
HARICOTS VERTS  
PÊCHES FLAMBÉES AU KIRSCH

SARDINES FRAICHES GRILLÉES, BEURRE FRAIS  
BŒUF A LA BOURGUIGNONNE  
POULE FARCIE FROIDE  
SALADE  
POMMES DE TERRE A LA BÉCHAMEL  
COMPOTE D'ABRICOTS FRANÇAISÉE

POTAGE MATHURINE  
CROQUETTES DE VEAU SAUCE TOMATE  
BŒUF A LA MODE CHAUD  
CANARD ROTI  
CONCOMBRES A LA CRÈME  
MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

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





## Bœuf à la Bourguignonne

**L**E bœuf à la bourguignonne, tel qu'on le prépare généralement, est un assez vilain ragoût, vulgaire et peu appétissant.

La recette que nous indiquons en change complètement l'aspect et le raffine assez pour en faire un excellent plat de déjeuner. C'est, si l'on veut, quelque chose comme un civet de bœuf.

La préparation est fort simple. La cuisson, il est vrai, est assez longue, mais elle exige très peu de surveillance. Détail apprécié par les cuisinières : deux casseroles suffisent.

Il est indispensable de cuire la sauce à part, comme nous l'indiquons ; c'est de cet unique détail qui lui procure la limpidité et la finesse manquant d'ordinaire aux préparations de ce nom.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :  
 1 kilo de bœuf tout paré ;  
 125 gr. de lard de poitrine, gras et maigre ;  
 20 gr. de farine, soit 2 cuillerées rases ;  
 30 grammes de beurre, soit gros comme une belle noix ;  
 6 décilitres de bon vin rouge, soit 3 verres ;

1 décilitre d'eau chaude, soit 1 demi-verre ;

12 petits oignons ;

1 cuillerée de graisse de rôti ou autre ;  
 Poivre ; sel, selon la qualité du lard.

Temps nécessaire : 5 heures.

### Le bœuf

Demandez au boucher la partie nommée haut-de-côtes, parfaite pour ce genre de préparation. Elle fournit un morceau plat, épais de 5 à 6 centimètres environ, et recouvert d'une espèce de couenne grasse.

Coupez votre pièce de viande en morceaux d'environ 5 cent. de large sur 7 à 8 cent. de long. Supprimez l'excédent de graisse ; c'est-à-dire qu'il n'en faut laisser qu'une légère épaisseur sur chaque morceau. Pour cela, rasez avec un couteau bien affilé tout l'extérieur seulement de la couche grasseuse, cette partie ayant à la cuisson un goût de gaillon très accentué.

Prenez une casserole un peu large de fond. Faites-y chauffer une cuillerée de graisse provenant de rôti ou de marmite, ou bien de porc ; il n'importe, pourvu qu'elle soit fraîche. Quand la graisse est bien chaude, mettez-y vos morceaux de bœuf pour les colorer et les saisir. Il faut que le feu soit très soutenu, afin que les viandes se rissolent assez vite pour ne pas laisser échapper leur jus. Il ne doit pas y avoir deux morceaux l'un sur l'autre ; chacun doit toucher le fond de la casserole. Remuez les viandes pour que chacun de leurs côtés soit également bruni, y compris le côté de la graisse. Il faut environ un quart d'heure pour que tous soient au point.

Posez alors un couvercle sur la casserole et inclinez-la pour en faire écouler toute la graisse dans le pot réservé à cet usage.

Le fond de la casserole doit être tout bruni par le jus du bœuf qui s'y est quand



même attaché. Versez sur ce jus un demi-verre d'eau chaude — soit le décilitre indiqué — et, avec le dos d'une cuillère, frottez doucement pour délayer.

Installez maintenant les morceaux de bœuf de façon que la partie grasse touche le fond de la casserole ; salez, poivrez et couvrez la casserole le plus exactement possible. Remettez sur un feu *très doux, de façon à n'entretenir qu'un simple mijotement.*

*Aussitôt après,* préparez votre sauce qui doit cuire à part une heure avant d'être jointe au bœuf.

#### La sauce

Prenez une petite casserole. Mettez-y les deux tiers du beurre indiqué — soit 20 gr. Posez sur feu doux.

Dès que le beurre est fondu et chaud, sans avoir roussi, jetez-y la farine. Mêlez bien avec la cuillère de bois et laissez cuire sur le même feu très doux, pendant 7 ou 8 minutes. Le tout ne doit être que jaune doré. Retirez alors du feu et versez petit à petit, et en tournant vivement, le vin dans la casserole.

Quand tout le vin est ajouté, remettez sur feu plus vif et ne cessez de tourner jusqu'au premier bouillon. Retirez alors la casserole, sans la couvrir, sur le coin du fourneau, de façon que le liquide ne bouille que partiellement sur un seul point pendant une heure. Il ne faut qu'un simple frémissement. Vous voyez alors peu à peu se former une peau à la surface du liquide, autour de l'endroit qu'agite doucement l'ébullition. C'est ce qu'on appelle « dépouiller une sauce », et cette opération est d'autant plus nécessaire qu'on emploie du vin. Notre sauce sera bien meilleure, ainsi débarrassée de toute cette écume, que si nous avions ajouté directement le vin dans la casserole au bœuf.

Avec une cuillère, écumez soigneusement la sauce une fois au milieu de sa cuisson, puis quelques minutes avant de la retirer du feu. Elle est alors en état d'être jointe au bœuf.

#### La sauce et le bœuf

Pendant ce temps, le bœuf, en mijotant tout doucement dans sa casserole bien close, a dû rendre une assez grande quantité d'excellent jus.

Ajoutez alors la sauce dans la casserole au bœuf, remettez le couvercle bien ajusté, et laissez cuire, sur un feu très doux, à tout petit mijotement tranquille, pendant trois heures et demie environ. On compte cinq heures de cuisson en tout pour le bœuf ; calculez donc d'après cela le temps qu'il faut encore le laisser au feu. Il est bien entendu que cette cuisson doit être, d'un bout à l'autre, conduite avec régularité sans s'écarter du mijotement prescrit.

Retournez de temps en temps les viandes.

Une heure seulement avant de servir vous ajouterez la garniture de lardons et de petits oignons, afin qu'ils se présentent bien entiers dans le plat.

Ces lardons et ces oignons, qui forment la garniture, doivent être préalablement colorés ; et, comme il n'y a pas d'inconvénient à les préparer à l'avance, vous pouvez, dès que la sauce est ajoutée au bœuf, vous occuper de les passer au beurre.

#### La garniture

La casserole dans laquelle a cuit la sauce va vous servir. Rincez-la et essuyez-la.

Débarrassez le lard de sa couenne ; coupez-le en petits morceaux longs d'environ 3 centimètres et épais de 1 centimètre.

Si le lard est très salé, jetez ces lardons pendant cinq minutes dans l'eau bouillante, et essuyez-les bien ensuite. Si le lard ne contient que peu de sel, il suffit de le laver à l'eau froide avant de le couper.



Epluchez les oignons qui doivent être tout petits et de dimensions semblables.

Mettez dans la casserole le reste de votre beurre, soit gros comme une belle noisette. Posez sur un feu modéré. Quand le beurre est chaud, jetez-y vos lardons et laissez-les prendre un peu couleur.

Retirez les lardons qui ont dû rendre un peu de graisse, en les égouttant bien, et posez-les de côté sur une assiette. Remplacez-les dans la casserole par les oignons que vous laissez doucement colorer sans couvrir, en sautant de temps en temps la casserole. Il faut bien une petite demi-heure pour qu'ils prennent de la couleur. Retirez-les alors sur l'assiette aux lardons.

Une heure seulement avant de servir, ajoutez lardons et oignons au bœuf, en les nichant entre les morceaux dans la sauce.

#### Pour servir

Dressez vos morceaux de bœuf sur un plat bien chaud. Disposez autour, en cordon, les lardons et les petits oignons. Dégraissez complètement la sauce, goûtez pour le sel, et versez-la sur le tout.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Pois au Jambon

**E**n ce moment où les pois deviennent plus gros et moins tendres, on peut les manger encore agréablement avec du jambon. Ceci est une bonne recette de fantaisie, se distinguant de la recette classique des pois au lard.

#### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :  
 1 litre de pois écossés, moyens ;  
 125 gr. de jambon légèrement fumé, cru ;  
 50 gr. de beurre ;  
 5 gr. de farine, soit une petite cuillerée à café ;  
 1 laitue ;  
 2 jaunes d'œufs ;  
 1/2 litre de bouillon dégraissé.  
 Temps nécessaire : 1 heure.

#### Préparatifs.

Choisissez des pois de grosseur moyenne, et en tous cas égale, car, sans cela, les petits seraient trop cuits ou les gros pas assez. Il est bien entendu que les pois doivent être aussi frais et aussi tendres qu'on peut se les procurer. Ceux dont les cosques sont toutes jaunies et toutes marquées de taches blanchâtres sont généralement durs et farineux comme des pois secs.

## AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

**BOUDIER**, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

**Couturier**, 171, boulevard Saint-Germain.

**Deshayes**, 71, boulevard Voltaire.

**Lecat**, 99, boulevard Magenta.

**Percheron St-Georges**, 30, rue du Bac.

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

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

**Vautier (E.)**, 12, rue de Sèze.

Pour la Province et l'Etranger, s'adresser au Dépôt central :

Envoi franco d'échantillon et recettes contre 2 timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



Enlevez la couenne du jambon et coupez-le en petits filets minces, comme la julienne.

Ayez une jolie laitue fraîche. Enlevez le surplus des feuilles vertes, puis lavez-la bien à l'eau fraîche. Egouttez-la en la pressant entre les mains, puis ficelez-la serrée.

#### Cuisson

Prenez une casserole à fond un peu épais, de préférence, afin que les pois aient moins chance d'attacher. Cependant un poêlon de terre peut être employé, à condition de le bien surveiller.

Beurrez largement casserole ou poêlon avec la moitié du beurre indiqué. Mettez-y les pois, au milieu desquels vous enfoncez la laitue, de façon qu'elle touche le fond de la casserole. Ensuite mêlez la julienne de jambon dans les pois. Versez sur le tout la moitié seulement du bouillon, soit un verre et quart. Couvrez la casserole et posez-la sur un feu très modéré. Laissez cuire à très petit bouillon, et surveillez pour que les pois ne restent pas à sec. Au bout d'une demi-heure de bouillonnement, ils ont dû absorber tout le liquide.

Ajoutez alors le reste du bouillon.

Si le liquide était tari avant ce temps, vous ajouteriez naturellement le bouillon plus tôt. Tout cela dépend un peu de la qualité des pois. De même pour le temps de cuisson qu'il est difficile de préciser à 10 minutes près. En tous cas, un excès de cuisson les durcit et leur enlève tout leur goût. Voyez donc vous-même le moment où ils sont à point, pour ajouter la liaison.

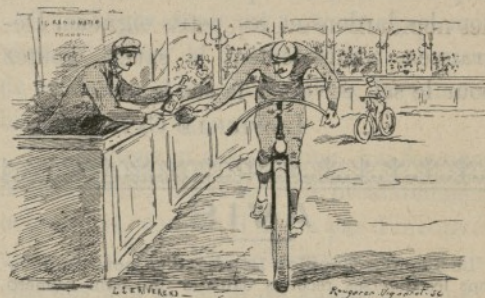
#### La liaison

Quelques minutes avant de servir, enlevez la laitue qu'on ne sert pas avec les pois. Avec une fourchette pétrissez la farine indiquée avec le reste du beurre, puis battez les deux jaunes d'œufs dans une tasse. Retirez la casserole du feu, et

mettez-y aussitôt le reste du beurre manié avec la farine, en agitant la casserole pour bien faire fondre et mélanger. Prenez une ou deux cuillerées de la sauce chaude que vous mettez dans les jaunes d'œufs. Reversez ensuite les jaunes d'œufs dans les pois, tout doucement et en remuant avec une cuillère de bois. Remettez à chauffer pendant deux ou trois minutes pour donner à l'œuf le temps d'épaissir et de se lier, mais sans qu'il soit nécessaire de laisser bouillir. Goûtez pour le sel; malgré le jambon et le bouillon qui sont salés, il sera sans doute nécessaire d'en ajouter, ainsi qu'une pincée de poivre.

Chauffez le légumier et versez-y les pois au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.



#### DE LA FORCE

Nous croyons savoir que, parmi nos lecteurs, maint amateur de sport vélocipédique ne craint pas d'enfourcher la bicyclette et de s'aventurer sur les routes pendant les beaux jours. C'est à eux surtout que nous conseillons l'usage régulier du *Vin Mariani*, le puissant tonique et antidépéritif. Pris le matin à jeun, et avant chaque repas, ce généreux cordial fortifie le système nerveux, double la résistance, et permet de braver toutes les fatigues de la route.





## Le Cidre en Voyage

Grave question à cette époque de la saison où tant de familles vont respirer l'air de la campagne normande : est-il sain de boire du cidre ?

A cela je répondrai : le bon cidre est une boisson fort hygiénique, mais... il n'y en a guère en Normandie. Sur ce point, j'ai la bonne fortune de me trouver d'accord avec le docteur Denis Dumont, chirurgien en chef des hôpitaux de Caen qui, dans une brochure consacrée à l'apologie de la boisson normande, ne craint pas de s'exprimer ainsi :

« Le cidre, tel qu'on le boit dans beaucoup de familles et dans la plupart des hôtels de la Basse-Normandie, est un liquide désagréable au goût, nauséux, pouvant occasionner des troubles sérieux dans les voies digestives, et qui justifie bien des préventions. »

Toutes les personnes ayant voyagé en Normandie ont pu constater la justesse de cette appréciation.



Rien, d'ailleurs, n'est plus aisé à comprendre. Car on peut affirmer, bien que la chose paraisse d'abord insoutenable, que la Normandie est le pays du monde où la fabrication du cidre est en général le plus mal comprise.

Les cultivateurs de la vallée d'Auge méprisent profondément le cidre breton, « du petit cidre dans lequel on ne peut mettre d'eau ». Cependant, le cidre breton, comme

celui que l'on fabrique dans l'Aisne et dans l'Oise, est souvent, degré alcoolique à part, fort supérieur au cidre normand.

Les pommes normandes, en effet, produisent un jus très riche que l'on coupe presque toujours, pour ne point dire toujours, avec une certaine quantité d'eau, afin d'obtenir une boisson courante sans danger pour les cerveaux faibles. Or, c'est une tradition que l'eau de puits est mauvaise pour le cidre, chose facile à expliquer par sa richesse fréquente en matière calcaire. Malheureusement, ces bons Normands en ont conclu que l'eau de pluie est d'autant meilleure qu'elle est plus sale, et ils craindraient d'obtenir un cidre inférieur s'ils ne brassaient point leurs pommes avec l'eau croupie des mares qui égayent leurs fermes et dans lesquelles un chasseur hésite à laisser baigner son chien. Que de fois j'ai vu des propriétaires impuissants à détruire sur ce point les préjugés de leurs fermiers !

Pour excuser ces errements, on objecte que, quand le cidre a *bouilli*, il est complètement purifié. C'est une grave erreur.

La fermentation alcoolique d'un liquide est plus ou moins active suivant sa richesse alcoolique. Or, le jus de pommes coupé d'eau, renferme très peu d'alcool, et la fermentation qu'il subit est impuissante à détruire tous les germes qu'il contient. Une grande partie des microbes qui habitent l'eau des mares continuent donc à vivre dans la « boisson », nom sous lequel les Normands désignent le cidre coupé d'eau, pour le distinguer du « cidre pur ». C'est cette boisson que l'on nous sert dans tous les hôtels, c'est même celle que l'on consomme dans nombre de familles qui trouvent le cidre pur trop capiteux ou trop cher.

Ces microbes, naturellement, ne tardent pas à déterminer des fermentations qui rendent le cidre trouble, acide, et dès lors mauvais pour quantité d'estomacs.

Souvent, il est vrai, on le corrige avec de l'acide salicylique, de la litharge et de la céruse. Le cidre perd son acidité, et prend même un goût agréable ; mais il de-



vient un véritable poison. La litharge, notamment, que l'on emploie pour sucrer le cidre, provoque *les coliques de plomb*. Telle est l'unique cause des maux d'estomac persistants qu'éprouvent tant de personnes quand elles se mettent au régime du cidre.



Quant au cidre de bonne qualité, il ne faut s'exagérer ni ses vertus, ni ses défauts.

S'il est constaté que la maladie de la pierre est moins fréquente dans les pays de cidre que dans les pays vignobles, il est moins exact de prétendre que la boisson normande est un sûr préservatif de la goutte. Comparativement au vin, le cidre est une boisson débilitante, et, comme tel, peut être bon pour les gouteux sanguins, puisqu'il diminue l'alimentation ; par contre il est une nouvelle cause d'affaiblissement pour les gouteux de tempérament lymphatique.

D'autre part, quoi qu'en disent les médecins normands qui invoquent, à l'appui de leurs dires, des statistiques plus ou moins sûres, l'acidité du cidre est funeste pour les dents. Je l'ai souvent observé.

Ces réserves faites, le cidre est rafraîchissant, il stimule la digestion, et l'effet laxatif qu'il produit souvent pendant deux ou trois jours chez les personnes n'ayant point l'habitude d'en boire, est plutôt salubre. Mais cet effet ne doit point persister ; s'il se prolonge, il y a grandes chances pour que le cidre soit sophistiqué, et il devient prudent de renoncer à cette boisson, quelque agréable qu'elle puisse être.

Tout ce que je viens de dire s'applique, surtout, au cidre en tonneau.

Le cidre en bouteille est un peu moins sujet à caution. Car, quand un Normand se décide à mettre du cidre en bouteille, c'est du cidre pur. Il contient donc moins de microbes, lesquels sont d'ailleurs mieux détruits, la fermentation étant plus complète par suite du degré alcoolique du cidre.

Mais pour boire du cidre de Normandie en bouteille, il faut venir à Paris.

DOCTORESSE EVA.



## CHIFFONS

Nous voilà dans le coup de feu des départs et tous ceux qui ne sont pas encore partis ne songent guère en ce moment qu'à faire leurs malles. A ce propos, nombre de conseils autorisés ont donné déjà la manière d'organiser un bagage bien compris pour les femmes qui, partant faire une saison soit aux eaux, soit sur une plage élégante, emportent avec elles, sinon ce qu'on appelle des « toilettes », du moins un certain assortiment de robes fraîches, de chapeaux et d'accessoires fragiles.

Une malle unique ne saurait suffire, à moins de l'avoir immense, et encore faut-il toujours en plus la caisse à chapeaux.

Le temps n'est plus où l'on pratiquait dans le fond des malles de femme, — justement dénommées « chapelières » — un compartiment où se mettaient les chapeaux, fichés sur des champignons mobiles. Les chapeaux actuels, avec l'élargissement de leurs bords et l'élévation de leurs garnitures, ne se prêtent plus à cet emballage réduit.

Les malles nouvelles, elles-mêmes, ne les protégeraient plus d'une façon efficace, leurs parois d'osier présentant une souplesse fort préjudiciable aux frêles édifices qu'ils abriteraient. Ou bien il faudrait, en ce cas, enfermer le chapeau dans un carton et loger le tout dans la malle, les infléchissements de l'osier se répercutant seulement sur le carton. C'est la meilleure façon d'emballer un chapeau lorsque, pour une raison quelconque, on ne veut pas prendre de caisse spéciale ; par exemple lorsque, invitée pour un court séjour chez des amis, on désire réduire l'aspect de ses bagages et ne pas donner en arrivant l'impression de quelqu'un qui va s'installer indéfiniment.

Parlerai-je des excédents de bagage ? Il est convenu qu'on ne peut plus les éviter, malgré toute la légèreté qu'on s'attache à



donner aux malles modernes. Les femmes de cette génération sont privilégiées sous ce rapport, car leurs maris, et même leurs pères, considèrent l'excédent de bagages comme une chose prévue, acquise ; cette dépense rentre sans récriminations dans les frais généraux du voyage. Mais demandez, Mesdames, à vos grands-mères qu'elles vous retracent l'angoisse particulière où les jetait le regard courroucé du chef de famille, constatant à la gare qu'on avait « de l'excédent » ! Etait-ce l'influence encore toute récente des difficultés de transport par les voitures et les diligences ? Ou plutôt l'économie qu'on apportait alors beaucoup plus qu'aujourd'hui dans les dépenses accessoires ?

Aussi je ne crois pas que ce soit la légèreté des malles d'osier qui les fasse surtout adopter, mais bien plutôt leur force de résistance. Ce sont les seules que rapporta, sinon intactes, du moins entières, une famille de ma connaissance, à la suite d'un voyage autour du monde ; tout le reste fut progressivement mis hors d'état et dut être abandonné en route.



Parmi les accessoires qu'on ne songe pas à emporter pour un séjour aux eaux ou à la montagne, dans des stations souvent primitives : un petit plumeau de cheminée, plat, qu'on pose sur le dernier compartiment d'une malle, et avec lequel on enlève « soi-même », la poussière que la femme de chambre de l'établissement laisse subsister sur votre table et vos bibelots.

Ensuite un minuscule marteau dit de taping, avec un petit assortiment de clous à crochet. Ceci vous permet de suppléer à l'insuffisance généralement reconnue de portemanteaux dans une chambre de passage. Ayez quelques foulards de coton ou des carrés de mousseline fleuris de grands dessins gais, bordés d'une dentelle bon marché, et qui vous servent à couvrir les dossiers de fauteuils à l'endroit où des têtes inconnues se sont appuyées avant la vôtre. Un napperon long et étroit, en toile blanche, bordé d'une petite guipure russe et qu'on pose sur

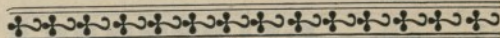
la cheminée — quand il y en a une — ou sur une commode pour y disposer les broches et bibelots dans la disposition où l'on est accoutumé de les trouver sur sa table de toilette ; sans compter que les tiroirs d'hôtel inspirent, dans certains pays, une médiocre confiance.

Pour les personnes souffrantes, ayant à rester étendues, rappelons les housses de coussin, en cretonne ou en foulard lavable, attachées par deux nœuds de ruban ; on en recouvre de simples oreillers de plume, réclamés en supplément de literie et qui servent de coussins sur le canapé transformé en chaise-longue.

N'oublions pas non plus le sac pour le linge de nuit, encore plus nécessaire lorsqu'on est hors de chez soi et qu'on n'a pas de cabinet de toilette pour le suspendre.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Les vêtements doublés de *Fibre chamois*, très compressibles et souples, peuvent être tassés sans inconvénient dans un compartiment de malle. Quelques coups légers suffisent à leur faire reprendre tout leur bouffant.



### DEMANDES D'EMPLOIS

Nous n'acceptons que les annonces de personnes justifiant de références sérieuses et nous paraissant vraiment recommandables.

A cela se borne notre rôle.

Nous prions donc instamment nos abonnés de vouloir bien se rappeler que nous ne servons pas d'intermédiaire, le *Pot-au-Feu* ne pouvant s'ériger en bureau de placement.

Les demandes adressées sous le couvert du *Pot-au-Feu*, aux initiales indiquées dans les annonces, sont transmises aux intéressés qui se mettent directement en relation avec les demandeurs.

Nous croyons, en outre, devoir faire remarquer qu'il est inutile de demander pour la Province des personnes n'ayant pas stipulé dans leur annonce qu'elles consentiraient à quitter Paris.

En conséquence, toute lettre qui serait adressée à la direction du journal, pour la faire intervenir dans les pourparlers, ne pourra être prise en considération.

**B**onne cuis., 32 ans, conn. glaces et pâtiss. Fer. un peu ménage. — B. 51.

**B**onne cuis., 33 ans, conn. glaces. Ferait un peu ménage. — I. S. 52.



## Le Vin Désiles

La bicyclette au point de vue médical, a des partisans et des détracteurs. Ceux-ci lui reprochent : 1° de gêner par la position les fonctions de l'estomac; 2° de causer des troubles nerveux par le surmenage qu'elle impose; 3° de troubler la circulation, le nombre des battements cardiaques étant toujours notablement plus élevé qu'à l'état normal : on a pu compter jusqu'à 250 pulsations à la minute; 4° de produire une surélévation de température corporelle, surélévation dangereuse en ce qu'elle amène des sueurs abondantes.

Ces dangers de la bicyclette sont conjurés par l'emploi de certaines substances : de la *coca*, qui maintient

une digestion normale; du *phosphate de chaux*, qui fait un système nerveux invincible; de la *kola*, qui garde le cœur et le poulx de tout affolement; du *quinquina*, qui régularise la température corporelle. *Kola, coca, quinquina, phosphate de chaux*, telles sont les substances qui rendent le *Vin Désiles* (formule du Dr A. C.) si nécessaire aux cyclistes.

D<sup>r</sup> 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, on 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.

## ADJUDICATIONS

### VILLE DE PARIS

ADJON même sur 1 seule enchère, chambre des notaires de Paris, le mardi 4 août 1896, de 2 TERRAINS à PARIS (15<sup>e</sup> arr.), r. Maublan, et Blomet, et pl. de Vaugirard. 1<sup>er</sup> terr. C<sup>o</sup> 366<sup>m</sup>33. M. à px (120 fr. le m.) 43,959 fr. 60. 2<sup>e</sup> terr. C<sup>o</sup> 350<sup>m</sup>87. M. à px (150 fr. le m.) 52,630 fr. 50. S'ad. aux not. M<sup>re</sup> Mahot de la Querantonnais, 14, r. d. Pyramides, et Delorme, 11, r. Auber, dép. ench.

A Louer p<sup>r</sup> Adj. s<sup>r</sup> 1 ench. ch. d. Not. Paris, 11 août 96 PAVILLON DE L'ELYSEE (Café-Restaurant) aux Ch.-Elysées, p<sup>r</sup> 15 ann. du 1<sup>er</sup> 7<sup>m</sup>96. M. à px 12,000 fr. du loy ann. Cons. p<sup>r</sup> ench. 20,000 fr. S'ad. aux not. M<sup>re</sup> Delorme, r. Auber, 11 et Mahot de la Querantonnais, 14 r. Pyramides, d d'e.



**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<sup>g</sup> des Italiens et toutes bonnes Maisons.

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



## LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Ech. gratis à tout abonné c. envoi de la bande du journa

Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.

Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, blv. Bonne Nouvelle, Paris

## FARINE VIAL

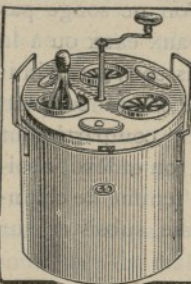
AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph<sup>ie</sup> VIAL, 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.

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

## LE PÊCHEUR

## PIAÑOS 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.