



POULET ARCHIDUC

La recette du poulet archiduc, une des créations du restaurant Maire, nous a été gracieusement communiquée par son propriétaire M. Mourier.

L'exécution de ce plat très raffiné n'a rien de compliqué, en tant que main-d'œuvre. Une seule casserole suffit, et tout est rapidement opéré. Il n'y a donc que le vin de Porto rouge et le whisky qui peuvent déconcerter un peu ; mais on en trouve partout ; le whisky se conserve indéfiniment et peut servir à d'autres usages, grogs, etc. Le porto également, bien bouché, se gardera comme une bouteille de madère pour de suivantes occasions.

Pour ce genre de préparation, il est préférable d'employer de petits poulets. Si l'on compte une dizaine de convives, il faudra donc prendre 2 petits poulets : de cette manière la division des membres est plus décorative et leur répartition plus aisée entre les convives.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
 Un joli poulet moyen, bien en chair ;
 75 grammes de bon beurre frais ;
 1/2 litre de crème douce ;
 1 verre à liqueur, bien plein, de cognac ;
 1 — — — — — de whisky ;
 1 — — — — — vin Porto rouge ;
 3 jaunes d'œuf.

POUR FAIRE SAUTER LE POULET

25 grammes de beurre ordinaire et une cuillerée à bouche d'huile d'olives.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.

Le poulet

Choisissez un bon poulet fin, bien en chair ; car, pour les sautés, les poulets gras ne conviennent pas.

Le poulet étant vidé, épluché et flambé, découpez-le en enlevant d'abord les cuisses, puis les ailes, et en séparant l'estomac du dos.

Laissez l'estomac dans sa longueur si le poulet est petit ; sinon coupez-le en deux, De même, pour un petit poulet, on laisse les cuisses entières, tandis que, pour un poulet plus gros, on sépare le pilon du haut de cuisse.

Partagez le dos en deux. Supprimez toute espèce d'abatis, cou, pattes, ailerons, etc., etc., ainsi que le foie, le gésier ; tout cela ne doit pas figurer et pourra être employé dans un bouillon ou jus quelconque.

Le sauté

Prenez une casserole sauteuse, en cuivre étamé à fond large et à bords bas. Mettez-y le beurre indiqué — soit 25 grammes — avec une cuillerée d'huile d'olives. L'huile supporte, sans brûler, une température beaucoup plus élevée que le beurre ; et, comme le poulet doit être sauté à feu très vif, le beurre seul serait insuffisant, ou alors noircirait tout de suite.

Posez la casserole sur un très bon feu, et dès que beurre et huile sont bien chauds, mettez-y les morceaux de poulet, en commençant par les cuisses, posées sur leur

côté intérieur. Ayez soin que tous les morceaux soient à côté les uns des autres, reposant sur le fond de la casserole, afin qu'ils soient bien saisis par la chaleur. Saupoudrez d'une bonne pincée de sel et d'un peu de poivre.

Laissez cuire ainsi à casserole découverte, et toujours à feu vif, mais sans excès cependant, et en tenant compte qu'au fur et à mesure de la cuisson, la casserole et les viandes s'étant échauffées fortement, il y a lieu de modérer un peu l'ardeur du feu, pour ne pas laisser brûler, ni même trop *brunir*. Le poulet archiduc doit être tenu un peu blond, à cause de sa sauce qui est de teinte claire.

Il faut compter 25 minutes environ de cuisson. L'important est de bien saisir les chairs au début, afin que, raidies et légèrement rissolées, elles ne perdent pas tout leur jus. Retournez les morceaux pour les faire colorer également, et retirez de la casserole ceux qui vous paraissent à point avant les autres.

Mettez tous les morceaux sur un plat que vous tenez au chaud, puis égouttez *complètement* toute la graisse qui reste dans la casserole.

La sauce

Versez dans la casserole le cognac, le whisky, le vin de Porto. Remettez sur bon feu, faites chauffer en raclant le fond de la casserole avec une cuiller pour délayer le peu de jus caramélisé qu'a pu rendre le poulet.

Laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la valeur d'un seul petit verre. Retirez alors la casserole du feu.

Délayez dans un bol la crème avec les jaunes d'œuf bien battus, une bonne pincée de sel, une légère prise de poivre. Versez le tout dans la casserole que vous remettez sur un feu *très doux*, en ne cessant de remuer doucement le mélange, non pas avec une cuiller, mais en agitant la casserole

même, sans la retirer du feu. Pour cela, vous prenez sa queue en main et vous l'inclinez doucement, de façon à faire glisser la sauce de tous côtés, au fond de la casserole. Laissez bien chauffer progressivement, sans bouillir, à la façon d'une crème anglaise, jusqu'à ce que le tout prenne de la consistance.

Ajoutez alors le beurre divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux ; laissez encore chauffer doucement une minute pour bien amalgamer le tout, mais en ayant grand soin que la chaleur ne soit point forte, car le beurre, s'il venait à bouillir, tournerait en huile et surnagerait.

La crème et les jaunes, s'ils sont chauffés lentement au début, ne risquent guère ensuite de cailler par une augmentation de chaleur, mais plutôt de trop épaissir.

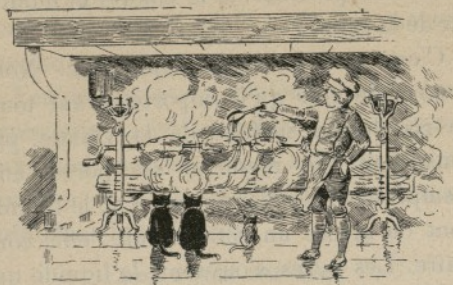
Pour servir

La sauce étant parfaitement unie et crémeuse, saucez-en séparément chacun de vos morceaux de poulet, pour qu'ils en soient bien enveloppés. Dressez-les sur un plat bien chauffé, en mettant au fond les morceaux de carcasse, les cuisses appuyées de chaque côté de cette espèce de socle, et enfin les ailes sur le tout. Goûtez la sauce et versez-la sur le tout.

Observations

La sauce liée et beurrée peut attendre au bain-marie, en ayant soin que l'eau soit seulement bien chaude, mais surtout pas bouillante. On ne la verse sur le poulet qu'au moment de servir. Celui-ci est tenu au chaud de son côté, mais à une chaleur sèche, autant que possible, pour ne pas le ramollir.

La sauce doit être à consistance de crème et très abondante par conséquent. Pour 2 petits poulets, il faudra donc augmenter les proportions, non pas du double, mais environ de la moitié en plus pour tous les ingrédients. LA VIEILLE CATHERINE.



LES ROTIS

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

MESDAMES,

« On naît rôtiisseur et l'on devient cuisinier », a dit Brillat-Savarin dont les préceptes ou les axiomes inspirent encore à la génération présente une confiance illimitée. Tout en respectant, comme elle le mérite, la mémoire de ce gastronome célèbre, je suis loin de partager son avis sur ce point.

Il est très facile, en effet, de devenir un bon rôtiisseur ; point n'est besoin, pour cela, d'avoir reçu un don spécial de la nature. Si tant de cuisinières sont incapables de faire un bon rôti, c'est parce que, suivant des traditions déplorables, elles s'y prennent fort mal.

Essayons donc d'élucider cette grave question.

Qu'est-ce qu'un rôti ?

D'abord, qu'est-ce qu'un rôti ?

On peut le définir : une viande cuite par concentration, c'est-à-dire de manière à concentrer tout le jus à l'intérieur et à empêcher sa sortie. D'où nécessité de « saisir » la viande, c'est-à-dire de former à sa surface une croûte qui empêche la sortie du jus.

Un rôti bien fait doit donc avoir à peine de sauce : tout le jus doit s'en échapper

seulement quand on le coupe. C'est là ce que ne comprennent point quantité de personnes qui veulent absolument de la sauce.

Or, si une viande rôtie produit beaucoup de sauce, elle est sèche et filandreuse à l'intérieur ; en un mot, mauvaise.

Voyons donc les conditions nécessaires pour obtenir un rôti parfait.

Le feu

Tout le monde est d'accord que la broche avec feu de bois est infiniment supérieure au four pour rôtir les viandes. Elle laisse la viande isolée de la graisse de la lèche-frite qui *frit* le rôti à la surface et le rend mou à l'intérieur.

A Paris, ce genre de cuisson est à peu près complètement abandonné ; mais en province et, surtout, à la campagne, il est encore très pratiqué.

Rôt à la broche

Certains dilettante préconisent pour le rôti à la broche tel ou tel bois, sous prétexte que sa flamme communique à la viande un parfum spécial. Beaucoup ne voient rien au-dessus du légendaire sarment de vigne.

Ces prétendus raffinements ne sont guère sérieux. En tout cas, le sarment de vigne, qui peut être excellent pour rôtir un ortolan, est absolument mauvais pour une pièce plus grosse dont sa flamme très vive carbonise la surface avant que l'intérieur soit cuit.

Il suffit d'un bois donnant une belle flamme claire et soutenue. Si le bois brûle trop en braise, la chaleur est trop forte et la pièce est trop cuite à l'extérieur quand elle est à point à l'intérieur. La braise n'est bonne que pour les viandes grillées, en raison de leur peu d'épaisseur.

Quelle que soit la grosseur de la pièce, il faut toujours à peu près la même flamme. Seulement, quand la pièce est grosse, on

la suspend un peu plus bas, pour qu'elle soit moins léchée et moins séchée par la flamme.

Doit-on barder ?

La barde de lard dont on couvre souvent les pièces à rôtir a un double effet :

1° Elle fournit de la graisse qui absorbe plus de chaleur que la viande et qui, dès lors, en fondant, rissolle mieux et plus vite la surface de la viande, empêchant ainsi la sortie du jus ;

2° Elle protège les petites pièces et les parties peu charnues contre l'action trop vive de la flamme.

Il est donc bon de barder la volaille et le gibier. Mais il suffit, en général, de couvrir seulement le ventre avec une barde occupant à peu près les deux tiers de la longueur de la bête.

Les petites bêtes, telles que mauviottes, bécassines, peuvent être complètement enveloppées.

Quant aux cailles et ortolans, si ces oiseaux sont bien en graisse, la barde est inutile : leur propre graisse doit suffire.

Enfin, les grosses pièces de boucherie : aloyau, gigot, carré de veau ou de porc, ont aussi assez de graisse pour rendre la barde inutile. On peut de même se dispenser de barder le filet s'il est piqué, les lardons fournissant alors la graisse nécessaire. S'il n'est pas piqué et si on le barde, il faut l'envelopper complètement.

Si la pièce à rôtir est un gibier maigre, ou si l'estomac ne peut supporter le lard, on remplace la barde par un papier fortement beurré dont on enveloppe la pièce complètement.

L'arrosage

Nous arrivons à la question si controversée de l'arrosage.

Presque toutes les cuisinières ont la manie d'arroser le rôti, pendant tout le temps de sa cuisson, avec du bouillon.

Cela, sous prétexte de le colorer et d'obtenir de la sauce.

C'est une habitude déplorable. Nous venons de voir qu'il importe, avant tout, de rissoler la surface de la viande, par conséquent de resserrer ses pores, afin d'empêcher la sortie du jus. Or, le liquide dont on arrose un rôti produit l'effet contraire. Les pores s'ouvrent, le liquide qui s'infiltre dans la viande bout, les fibres se distendent et le jus s'échappe. On obtient un rôti filandreux ressemblant plus ou moins à de la viande bouillie. Je pose donc en principe que *l'on ne doit jamais arroser un rôti avec du bouillon.*

Si la pièce n'est pas bardée, il faut seulement, dès qu'elle est chaude, l'arroser avec un peu de beurre fondu pour favoriser le rissolage. Inutile de l'arroser plusieurs fois, c'est du beurre perdu.

Si la pièce est bardée ou enveloppée de papier beurré, cet arrosage est inutile.

La sauce

On conçoit que, dans ces conditions, il coule à peine de jus dans la lèche-frite. C'est, en effet, le résultat qu'il faut obtenir.

En outre, la plus grande partie, sinon la totalité, du jus se prend en glace.

La pièce étant cuite, on vide complètement la lèche-frite de la graisse qui s'y trouve, puis on verse dans la lèche-frite deux ou trois cuillerées de bouillon ou d'eau. On gratte avec une cuillère pour bien dissoudre le jus qui s'est solidifié, puis au moment de servir, l'on verse sur le rôti.

S'il s'agit d'un rôti de bœuf, on peut verser dans la lèche-frite un peu de bouillon. Si c'est une autre viande, il est préférable d'employer de l'eau, afin de ne pas dénaturer le goût du jus rendu par la viande.

La quantité de sauce ainsi obtenue est très minime ; à peine une cuillerée à café par convive. Elle est très suffisante, pour

accompagner la viande qui, rôtie dans ces conditions, est restée intérieurement très juteuse.

Les personnes qui veulent, quand même, avoir une sauce abondante, et la servir dans une saucière, n'ont qu'à ajouter du bouillon ou du jus à celui qu'elles ont récolté dans la lèche-frite.

Les rôtis au four

Pour les viandes rôties dans le four, on observera exactement les mêmes prescriptions.

En outre, il faut bien se garder de placer la viande directement dans le plat. Si on procède ainsi, une partie de la viande baigne dans la graisse fondue qui se trouve au fond du plat; elle frit au lieu de rôtir, comme nous l'avons dit plus haut, et prend souvent le goût de graillon.

On pose dans le plat une grille sur laquelle on met la viande qui, de cette façon, ne touche pas le fond du plat. On trouve des grilles à cet usage chez tous les marchands de batterie de cuisine ou même des appareils spéciaux.

Quant au degré de chaleur, il faut une bonne chaleur suffisante pour saisir la viande. Dès que la viande est saisie et commence à se colorer, on ralentit un peu le feu et cela, d'autant plus que la pièce est plus grosse. Si le feu est trop vif, en effet, la surface de la pièce est carbonisée avant que l'intérieur soit à point. C'est ce qui arrive le plus souvent et les viandes rouges prennent une couleur violacée de très mauvais augure pour un gourmet.

MAZARIN

P. S. — Nous donnerons plus tard un tableau du temps nécessaire pour la cuisson des diverses pièces.

VIOLETTE IDÉALE

PARFUM NATUREL

HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.



Omelette aux Haricots verts

CETTE omelette due à l'ingéniosité culinaire de M. Urbain Dubois, est très plantureuse et, en même temps, fort décorative. Elle fournira un excellent plat de résistance pour les jours maigres.

Tous les éléments qui la composent sont faciles à réunir, et son exécution en elle-même est bien simple, d'autant plus qu'on peut préparer plusieurs choses d'avance. Rappelons que, pour qu'une omelette soit bien réussie, il ne faut guère excéder le nombre de sept ou huit œufs, et par conséquent, qu'il est toujours préférable de faire deux ou trois petites omelettes qu'une seule grosse.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

6 œufs ;

250 grammes de haricots verts ;

125 grammes de beurre ;

6 petits anchois salés ou 4 gros ;

Un demi-verre de purée de tomate épaisse ;

1 cuillerée persil haché ;

3 tranches de pain de mie rassis.

Temps nécessaire : une demi-heure.

Les haricots

Ayez de bons haricots verts bien frais, et tendres, choisis de grosseur égale. Epluchez-les, et jetez-les dans une casserole remplie d'eau bouillante en quantité suffi-

sante pour qu'ils baignent à l'aise, soit pour les proportions présentes, un litre d'eau, salée avec une cuillerée de gros sel. Laissez bouillir fortement, à casserole découverte, pour leur conserver leur verdeur, ce qui donne un aspect beaucoup plus joli à l'omelette. Les récipients étamés ou en fer noircissent les légumes verts : à défaut des poêlons de cuivre, employés dans les grandes cuisines, prenez une bonne casserole émaillée. Ne laissez pas trop cuire les haricots ; ils doivent rester un peu fermes. 20 minutes de cuisson, au plus, suffisent, si on a employé des haricots frais et de bonne qualité. Quand ils sont à point, égouttez-les, sans les rafraîchir, et posez-les sur un linge pour achever de les sécher. Coupez-les en morceaux longs environ d'un centimètre et demi.

Pendant que vos haricots cuisaient, vous avez préparé les anchois et les croûtons, de façon à avoir tout sous la main en même temps.

Les anchois.

Passez-les à l'eau, pour les débarrasser de leur sel ; avec un couteau, enlevez-en toute la peau argentée. Retirez l'arête et grattez soigneusement l'intérieur des anchois pour les débarrasser des petites arêtes, et des effilochures qui salissent le bord des filets. Séparez les filets en deux sur leur longueur, de manière à avoir 4 filets par anchois. Coupez ensuite chaque filet sur le travers, à la manière dont vous couperez tout à l'heure vos haricots verts, c'est-à-dire sur environ un centimètre et demi de longueur. Réservez de côté.

Les croutons

Si vous êtes à Paris, vous pouvez vous procurer du pain de mie spécial pour les sandwiches et les croûtons ; mais, à défaut, de bon pain de miche rassis, à mie un peu dense, peut très bien convenir.

Coupez deux ou trois tartines, selon la

dimension de la miche, sur une épaisseur d'un centimètre. Taillez ensuite, dans ces tartines, des carrés de cinq à six centimètres, tous d'une dimension bien égale. Il vous faut cinq carrés. Partagez chacun de ces carrés en trois, de façon à en tirer deux triangles. Vous devez donc avoir une dizaine de croûtons, une fois les opérations terminées.

Maintenant prenez une petite poêle à frire bien propre, mettez-y 30 grammes de beurre, faites chauffer doucement et enlevez avec le bord d'une cuillère l'écume et les impuretés du beurre qui feraient attacher les croûtons et leur donneraient un goût de graillon. Quand le beurre est bien clair, laissez toujours sur feu très modéré et mettez-y vos croûtons ; laissez prendre une couleur seulement dorée pâle, et retournez-les pour les colorer de l'autre côté. Les croûtons ne doivent jamais colorer à grande friture. On peut également employer du saindoux ou de bonne huile d'olive, mais toujours en très petite quantité à la fois.

Laissez vos croûtons attendre au chaud dans la poêle.

Mettez à chauffer dans une petite casserole votre purée de tomates. Si vous n'en avez pas de reste nous indiquons plus loin comment la préparer, mais de toutes façons elle doit être prête à l'avance et cuite avant de mettre les haricots au feu.

L'omelette

Frottez le fond d'une petite terrine avec une gousse d'ail coupée. Cet assaisonnement est facultatif, mais il ajoute un appréciable fumet à l'ensemble, et sans qu'il en résulte aucune odeur caractéristique accentuée.

Cassez les œufs dans la terrine, assaisonnez de poivre, fort peu de sel, à cause des anchois. Battez les œufs sans excès, avec une fourchette ; il ne faut guère plus d'une



AOÛT GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche a été contrariée par le mauvais temps et peut-être aussi une partie des barques bretonnes ont-elles été retenues par le passage du Président. Toujours est-il que les cours n'ont subi aucune diminution.

Le saumon ne varie pas : 5 fr. 25 à 6 fr. 50 le kilo.

Le marché fournit toujours avec assez d'abondance la petite truite saumonée : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

La petite truite de rivière est immuable : 8 fr. le kilo.

Il est un peu plus facile de trouver du bar, mais en pièces un peu grosses : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Petite baisse sur le mulot, dans les environs de 4 fr. le kilo ; il doit devenir moins cher en avançant dans la saison.

Les petits rougets de la Méditerranée se vendent de 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Bien meilleures les sardines : 75 cent. la douzaine. Il faut doubler ce prix pour les royaux frais.

Le maquereau, poisson solide, s'obtient à raison de 50 à 75 cent. pièce.

Il faut attendre jusqu'en septembre pour le renouveau du merlan : il s'en vend toutefois quelque peu entre 2 fr. 25 et 2 fr. 50 le kilo.

On ne trouve presque plus de dorades.

Pour la langouste brune, la plus recherchée, le cours ne s'écarte pas de 4 fr. ou 4 fr. 50 le kilo. Toujours moins cher, le homard se tient entre 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Les écrevisses dont c'est le plein temps, devraient arriver en plus grande abondance : le prix du cent pour bisque est de 15 fr. ; moyenne pour buisson : 18 à 20 fr. ; belles : 25 à 40 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous ne pourrions parler lièvres et perdreaux que dans notre premier numéro de septembre.

Pour l'instant, annonçons les pintades nouvelles entre 3 fr. 50 et 4 fr.

Les prix de la volaille n'ont guère changé, et on trouve de bons poulets de grains entre 3 fr. 50 et 4 fr. 50 ; les gros montent jusqu'à 5 fr., 6 fr. 6 fr. 50.

Les poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. 50. De 9 à 11 fr. on a une belle poularde grasse de Houdan.

Le dindonneau, qui gagne en grosseur, oscille entre 7 fr. 50 et 11 fr., et l'oie nouvelle, un tout petit peu moins chère, de 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Pour le caneton, comptons toujours sur 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le nantais, 5 à 6 fr. le rouennais.

Le pigeon, suivant sa grosseur, va de 1 fr. 50 à 2 fr. ; le pigeon-poulet de 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Enfin le lapin de garenne, de vente constante, se tient entre 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

LÉGUMES

Le prix du haricot vert fléchit : on en trouve à partir de 20 cent. la livre, et le très beau à 60 et 70 cent.

Même tendance chez le haricot flageolet descendu à 60 et 70 cent. le litre.

La botte de carottes rondes : 20 et 25 cent. ; longues : 40 et 50 cent.

Le navet : 20 et 30 cent. la botte ; l'oignon : 25 et 30 cent. la botte ; et la livre, tant d'oseille que d'épinard, 15 cent.

Renchérissement marqué du chou-fleur : pour l'avoir beau, il faut y mettre au moins 60 cent. et, gros, 80 cent.

La tomate est à son plus bas prix : 30 à 50 cent. la livre.

Aubergine : 15 à 30 cent.

Concombre : 30 à 60 cent.

Les bons melons sont toujours chers ; la qualité se paie là plus qu'ailleurs : 3 à 4 fr. 50.

SALADES

Mêmes sortes et mêmes prix : laitue, escarole, romaine, chicorée frisée : 15 à 20 cent. le pied.

FROMAGES DE SAISON

Tenant toujours la tête : le Pont-l'Évêque et le Port-Salut.

Les fromages frais à la crème, le Gruyère, le Roquefort, le Hollande.

FRUITS

Des fruits rouges, nous n'avons à signaler comme subsistant que la fraise dite de Saint-Cloud, de 3 fr. 50 à 4 fr. la livre.

C'est le triomphe de la prune. L'ordinaire, de 50 à 80 cent. la livre ; mais la vraie reine-Claude garde son prix de 90 cent. à 1 fr. La corbeille de 5 à 8 livres de cette sorte fait une petite différence.

La mirabelle est à son début, mais l'arrivage n'est pas régulier et le fruit n'est pas, non plus, bien beau ; il se vend de 40 à 60 cent. la livre.

L'abricot se meurt, et c'est maintenant tant pis pour les retardataires qui n'ont pas fait en temps leurs confitures.

Par suite de l'orage subi, les pêches de Montreuil ne subiront pas de diminution. La semelle de pêches varie suivant la grosseur, de 4 fr. 50 à 6 fr. ; et la très belle de 8 à 10 fr.

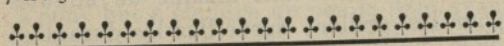
Un peu plus rare, la pêche du Midi tient son cours : 5 fr. 75 à 4 fr. la caisse de douze.

Depuis la maturité des figues d'Argenteuil, la figue du Midi arrive irrégulièrement. Quelle qu'en soit la provenance, la figue vaut en ce moment environ 15 cent.

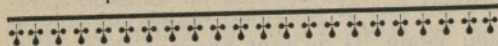
L'amande verte : de 50 à 70 cent. la livre.

Raisins de toute espèce : d'Algérie et du Midi, de 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Chasselas nouveau de Thomery : 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo.

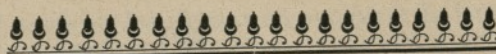


*La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée
par tous les vrais gourmets.*



UN PRODUIT IDÉAL

Le délicieux vin tonique créé par Mariani ne contient, répétons-le, qu'un extrait quintessencié de coca, la « plante divine » des Incas, associé au plus pur et au plus généreux des vins de vignes françaises. Sa supériorité sur tout autre est hautement appréciée par le corps médical, qui a réalisé par lui des cures innombrables. Convalescents, anémiques, névrosés, dyspeptiques, ont vu leurs forces se ranimer sous son action bienfaisante, la santé revenir en leur organisme épuisé ! Aussi, tous rendent-ils hommage à ce souverain reconstituant dont un quart de siècle a consacré le succès.



* MENUS *

CROQUETTES D'ŒUFS
JAMBON AUX ÉPINARDS
EPAULE DE MOUTON AU FOUR
POMMES DE TERRE SAUTÉES
CRÈME AU CHOCOLAT



POTAGE CROUTE AU POT
PIÈCE DE BŒUF BOUILLIE SAUCE TOMATE
FILETS DE LAPÉREUX AUX CONCOMBRES
POULET ROTI
AUBERGINES A LA NIMOISE
CRÈME AU CHOCOLAT

SARDINES A LA VENDÉENNE
CHATEAUBRIAND EN TERRINE
POULE FARCIE FROIDE
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS
GÂTEAU A LA CASSEROLE



POTAGE MATHURINE
ANGUILLE A LA TARTARE
GIGOT DE MOUTON A L'ANGLAISE
PIGEONS ROTIS SUR CRESSON
HARICOTS VERTS SAUTÉS
TARTE AUX PRUNES

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS
COTELETTES DE VEAU EN PAPILOTES
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE
PURÉE DE POMMES DE TERRE GRATINÉE
FROMAGE A LA CRÈME



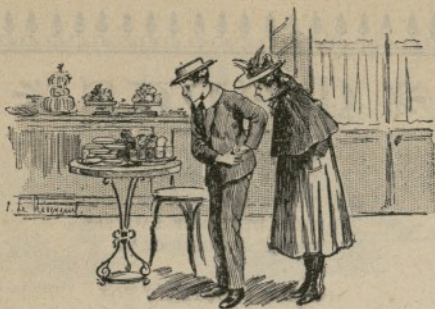
POTAGE CRÉCY
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
POULET ARCHIDUC
ALOUAU A LA BROCHE
GALANTINE DE CANETON
SALADE DE LÉGUMES
PÊCHES AU RIZ MERINGUÉES

PRITURE D'ÉPERLANS
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
ENTRECÔTE AU BEURRE D'ANCHOIS
POMMES DE TERRE FONDANTES
COMPOTE DE REINE-CLAUDE



POTAGE TAPIOCA
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
POUPIETTES DE BŒUF
TÊTE DE VEAU TORTUE
DINDONNEAU ROTI
LANGOUSTE SAUCE MAYONNAISE
FONDS D'ARTICHAUT A LA CRÈME
PÊCHES FLAMBÉES AU KIRSCH

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



Tuiles aux Amandes

TRÈS faciles à réussir, d'une exécution rapide et d'un prix de revient des plus modiques, ces tuiles aux amandes sont parfaites pour la garniture d'une assiette de petits fours secs, dans la combinaison d'un dessert.

Cette préparation conviendra certainement aux fillettes s'amusant à faire la cuisine, d'autant plus que pour hacher les amandes on peut utiliser plusieurs ouvrières de bonne volonté.

Les tuiles se conservent longtemps, ne contenant ni beurre ni crème ; il faut les enfermer dans des boîtes de fer blanc, afin qu'elles restent bien croquantes.

Proportions

Pour 2 douzaines de tuiles :

75 grammes d'amandes sèches, pesées sans leurs coques ;

75 grammes de sucre en poudre ;

10 grammes de farine ;

1 blanc d'œuf et demi.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

Les amandes

Ayez de bonnes amandes sèches pas trop vieilles, parce qu'elles seraient rances ou sans goût. Une fois pesées, jetez-les dans un bol rempli d'eau chaude ; laissez-les tremper ainsi sept ou huit minutes, jusqu'à ce que la peau s'en détache facilement et que vous puissiez la faire glisser en pres-

sant l'amande entre les doigts. Mettez au fur à mesure les amandes ainsi dépouillées à sécher sur un linge.

Les amandes étant épluchées et bien refroidies surtout, hachez-les à tout petits morceaux. On peut prendre un hachoir, mais cela ne fait pas de morceaux assez réguliers.

Les pâtissiers, du reste, ne s'en servent point. Mieux vaut hacher séparément chaque amande avec un petit couteau de cuisine ; pour cela, on tient l'amande sur la table, avec le bout des doigts de la main gauche, et avec le couteau tenu de la main droite on la taille rapidement en petits morceaux sur sa largeur. Après quoi on donne quelques coups de couteau sur tous ces morceaux, à la façon du hachoir. Cette partie des opérations est la plus longue, car, lorsque les amandes sont prêtes, le reste n'est plus rien.

Mettez toutes vos amandes hachées sur une tôle non graissée et bien propre, tourtière ou autre, que vous glissez au four modéré pendant une dizaine de minutes pour les griller. Surveillez-les durant ce temps, tournez la plaque et secouez les amandes plusieurs fois pour qu'elles ne brûlent pas et prennent toutes une coloration égale. Il ne faut pas qu'elles soient brunes, mais seulement d'une teinte café au lait moyenne.

La pâte

Prenez une petite terrine ou un petit saladier de faïence. Mettez-y le sucre et les blancs d'œuf. Lorsque vous avez à faire usage d'une moitié seulement de blanc d'œuf, voici comment il faut procéder. Cassez le bord seulement de l'œuf, comme pour le manger à la coque, et faites couler par là la quantité de blanc qui vous est nécessaire. De cette façon, vous pouvez conserver beaucoup mieux le jaune et le reste

du blanc de l'œuf entamé, pour l'employer à d'autres usages.

Avec une cuillère de bois, battez ensemble sucre et blancs d'œuf en pâte légère, mais pas en neige. Ajoutez ensuite peu à peu la farine qui doit être *bien sèche* et passée au tamis pour ne pas laisser de grumeaux. Battez encore une minute pour bien mélanger. Ajoutez enfin les amandes, toujours en battant sans excès, mais plutôt en tournant vigoureusement pour rendre la pâte légère et unie. Beurrez ou huilez légèrement une plaque de tôle. Versez y la pâte par petits tas que vous y déposez avec une cuillère ; il faut environ une cuillerée à café par tas. Prenez soin de les espacer suffisamment, car ce petit tas qui, lorsque vous le déposez sur la tôle, n'a guère que les dimensions d'un gros sou, va s'étaler à la cuisson et prendre un bien plus large diamètre d'environ sept centimètres.

Quand toute votre plaque est chargée, prenez-la à deux mains et donnez lui quelques petits coups secs en la frappant contre la table ; ceci, — très important — a pour but d'étendre un peu la pâte avant de la mettre au four dont la chaleur achèvera de la faire s'étaler complètement. Si vous omettez ce soin, la chaleur saisit la pâte qui souffle un peu à la façon des meringues.

La cuisson

Il faut un four doux et autant de chaleur dessus que dessous. Une dizaine de minutes suffisent au bout desquelles la pâte doit être d'une couleur café au lait pâle ; les bords sont toujours plus colorés, parce qu'ils sont plus minces. La pâte, à la chaleur du four, a dû continuer de s'étaler en ronds très réguliers.

Ayez tout prêt le rouleau à pâtisserie, ou à défaut, un objet cylindrique et long. Retirez la plaque du four, et bien vite, avec un couteau de cuisine un peu grand,

soulevez les gâteaux en appuyant la lame contre la tôle. Ils se détachent très facilement, et sans se casser. Appliquez-les tout de suite, à mesure que vous les détachez de la plaque, sur le rouleau pour leur donner la forme de tuiles en les appuyant avec la paume de la main. Vous pouvez en mettre ainsi cinq à six à la suite, et comme ils séchent presque instantanément, les remplacer par de nouveaux, jusqu'à ce que la plaque soit vide.

Pour les conserver bien sèches et croustillantes, il faut garder ces tuiles dans une boîte de fer blanc.

LA VIEILLE CATHERINE

SALADE DE CRABES

Préparer : jaunes d'œufs durs hachés, persil, ciboulette (une pointe d'ail si l'on veut), huile, vinaigre, sel, poivre, poivre de Cayenne, une *pincée de safran*. Ajouter morceaux de crabes avec l'intérieur de la coquille : bien mélanger le tout, et verser ensuite un verre à madère de cognac. Laisser macérer six heures au moins avant de servir. Meilleur encore si l'on prépare la veille au soir pour le déjeuner.

NOS ENVOIS

Nous insistons de nouveau auprès de nos abonnés, usant de notre service d'expéditions de comestibles, pour qu'ils veuillent bien nous adresser leurs demandes de telle manière qu'elles nous parviennent la veille du jour de l'envoi. Le destinataire y trouve tout avantage et, sauf cas pressés, nous recommandons vivement d'avoir égard à cette observation.

Pour le surplus, s'en référer aux conditions générales indiquées plus haut aux pages d'annonces.



LES COUPS DE SOLEIL

Tout le monde sait que les insolationes peuvent avoir des conséquences très graves. Les mamans le répètent souvent à leurs enfants, et elles n'ont point tort. Beaucoup d'entre elles, cependant, s'exagèrent les dangers des vulgaires coups de soleil auxquels chacun s'expose avec plus ou moins d'insouciance. La moindre rougeur sur la nuque ou sur le bout du nez provoque des inquiétudes ; et, pour peu que le collégien ensoleillé se plaigne de lassitude et de mal de tête, on redoute aussitôt des complications sérieuses. La plupart du temps, enfin, on possède des notions aussi incertaines sur le traitement curatif à employer que sur les précautions utiles pour éviter ces accidents.

La saison des vacances donne de l'actualité à cette intéressante question.

En général, les accidents graves que, dans le langage courant, nous attribuons aux coups de soleil, sont dus à ce que les médecins nomment, avec raison, des *coups de chaleur*. Il y a là deux ordres de phénomènes parfaitement distincts.

Le coup de chaleur est une asphyxie paraissant résulter d'une altération du sang qui se produit sous l'influence d'une chaleur ardente, qu'elle soit naturelle ou artificielle. Il atteint également les troupes en marche et les chauffeurs des navires qui traversent la mer Rouge, comme il frappe aussi les individus renfermés dans des locaux mal aérés ou les personnes pressées dans les foules. L'absence d'air respirable le favorise aussi bien que l'excès de chaleur. Dès lors, tous les modes de vêtements qui, par la nature des étoffes employées, par l'ap-

plication trop directe sur la surface du corps, forment une enveloppe qui concentre la chaleur, empêche la circulation de l'air et, par suite, l'évaporation facile de la sueur, deviennent une puissante cause prédisposante. Les syncopes que quelques-uns d'entre nous éprouvent au théâtre ou aux courses, ne sont la plupart du temps que des coups de chaleur.

Lors d'une revue, le 1^{er} juillet 1877, au bois de Boulogne, les accidents les plus graves se sont produits dans la légion de la gendarmerie mobile, quand elle a été engagée sous les ombrages du parc de Saint-Cloud.

La congestion de la face, l'injection intense des yeux, la diminution de la respiration sont les symptômes du coup de chaleur ordinaire dont il est facile d'éviter les complications.

D'après le docteur de Santi, médecin-major de l'armée, on devra coucher le malade à l'ombre, déboutonner les vêtements pour faciliter la circulation, appliquer des compresses humides sur la tête, faire respirer un liquide volatil, éther ou alcali, et frictionner vigoureusement bras et jambes. Quand le malade revient à lui, on lui fera boire quelques gorgées d'une boisson cordiale ou stimulante. Cela suffit toujours pour dissiper les accidents de peu de gravité.

Parfois la respiration devient presque nulle, et la mort peut survenir en quelques heures. On doit alors hâter, autant que possible, l'intervention du médecin et recourir, en attendant, aux moyens qui viennent d'être indiqués.

Ces cas, exceptionnellement graves, ne se constatent guère que dans les troupes en marche. Je n'ai donc pas à m'en occuper ici. Quant aux coups de chaleur pour « pékins », s'ils ne résultent pas d'un excès de mouvement qui surélève la température de l'organisme, ils sont presque toujours dus au défaut d'ampleur du vêtement. Il est donc facile de les éviter.

Le coup de soleil proprement dit, est une simple brûlure locale causée par la

radiation solaire, et se manifestant par un peu d'érythème, c'est-à-dire par une rougeur diffuse sur la nuque ou sur le nez, généralement suivie d'un « changement de peau ». La radiation d'un feu ardent est susceptible de produire le même résultat.

Lorsque le coup de soleil est un peu fort, il détermine souvent de la fièvre et de l'embarras gastrique ; en outre, si la peau est fine et très impressionnable, il y a production de cloches qui peuvent laisser à leur suite des ulcérations douloureuses.

Cela n'est pas bien dangereux : le repos et une légère purgation ont vite raison du mal. Et l'on atténue la sensation de cuisson plus ou moins vive que l'on éprouve sur la partie brûlée par des applications d'un corps gras aseptique, de la vaseline boriquée, par exemple. On sait, en effet, que la douleur qui persiste après une brûlure superficielle est due au contact de la partie brûlée avec l'air.

Voilà pour ce que j'appellerai le coup de soleil ordinaire, sans me préoccuper des divergences qui existent entre les savants sur la classification théorique du coup de soleil et de l'insolation.



Maintenant, il est bien évident que le coup de soleil n'est pas toujours aussi simple.

Ainsi, cette brûlure locale, bénigne quand elle affecte un espace restreint, devient grave dès qu'elle augmente de surface. Le baigneur qui, par un soleil ardent, flâne au bord de l'eau sans abriter la partie du torse que n'enveloppe point le maillot, s'expose à des coups de soleil beaucoup plus graves.

D'autre part, le coup de soleil peut accompagner le coup de chaleur dont il favorise, d'ailleurs la production.

Enfin, chez les tempéraments malades, chez les enfants débiles, la radiation solaire sur le crâne détermine parfois dans les méninges des lésions sérieuses.

Dans ces divers cas, le coup de soleil devient l'insolation, d'intensité variable, se

traduisant par des troubles analogues à ceux qui caractérisent le coup de chaleur. Mais ce sont là des exceptions. Point n'est besoin, comme on voit, de prendre beaucoup de précautions pour éviter des accidents graves, et quand nous avons des enfants bien portants, nous pouvons les laisser courir au grand air sans trop nous inquiéter de les voir rentrer avec un peu de rougeur le bout du nez.

DOCTORESSE EVA.



EN SCANDINAVIE

La récente et fâcheuse aventure des touristes du *Général-Chanzy* ajoute un intérêt d'actualité au récit suivant d'un voyage médical dans les pays du nord. Cette relation a été communiquée par M. le Dr Saquet à la *Gazette médicale de Nantes*, à qui nous sommes redevables de ce « document » sur le régime des estomacs scandinaves :

Du Havre à Christiania, par mer, la traversée dure trois jours et est assez monotone, sauf en arrivant dans le fiord de Christiania, qui a une trentaine de lieues de longueur.

Ce fiord est parsemé de quantité d'îlots à granit nu ou recouverts de pins du Nord et d'herbe verdoyante. Le long du continent, on aperçoit en juillet des blés mûrs, des prairies d'un beau vert et les inévitables sapins dont les bergeries enfantines de Nuremberg nous donnent la caricature. Près de la capitale de la Norvège, nombre de cottages en bois diversement coloriés sont la résidence d'été des Norvégiens en villégiature.

En montant sur le vapeur norvégien qui nous transporte, on a déjà la sensation de l'étranger. En effet, à part le capitaine qui parle français, les serviteurs n'entendent que le norvégien. Le service est fait à la mode des contrées du Nord : café ou thé le matin et trois repas de viande. Le premier, servi à 9 heures, se fait debout. En Suède et

Norvège, on commence par avaler d'un trait un verre d'aquavit, eau-de vie blanche de grain, versée dans un petit verre conique à pied carré, d'une dizaine de centimètres ; puis on attaque les viandes froides : renne cru, à couleur de betterave rouge, pâtés, conserves de langoustes, anchois et le fameux caviar, qui parfume toute la lingerie d'une odeur d'huile de foie de morue à laquelle il faut bien quinze jours pour être habitué. Le pain du pays, de la grosseur du bras, est coupé en tranches d'un centimètre, il est à la fois sucré et amer, ce qui ne flatte guère l'appétit ; du reste, les peuples du Nord en mangent à peine trente grammes par repas. Il y a encore des galettes rondes, sèches et épaisses, parfumées au kummel, dont les indigènes se régaler.

A deux heures, repas chaud, potage toujours sans pain, mais généralement délicieux, qu'il soit gras ou maigre ; on y ajoute presque toujours de la crème et des jaunes d'œuf, souvent des boulettes de viande. La boisson nationale est une bière très amère, peu alcoolique, aussi sommes-nous forcés de demander des vins de France et du Rhin, qui, s'ils sont fort chers, sont le plus généralement exquis. Les viandes chaudes et les poissons sont bien préparés.

A huit heures le soir, repas de viandes froides, dessert comme au repas précédent : confitures, fromage, raisins de France, etc.

Avec ce régime, il n'est pas étonnant que le nombre des dyspeptiques et des gouteux soit considérable dans ces pays atteints les premiers par les ravages de l'alcoolisme, et ce dans des proportions effrayantes. Des lois sévères de répression et des impôts énormes ont enrayé le mal ; aussi, en un mois, nous avons vu à peine quelques ivrognes.

Durant tout notre voyage, nous n'avons eu qu'à nous louer de l'accueil des habitants, qui nous sont très sympathiques.

Christiania est une grande ville, très commerçante, en quelque sorte en pleine campagne, car on aperçoit de nombre de rues les environs très accidentés et très boisés. Les grands hôtels sont fort vastes et d'intérieur

luxueux ; le marbre, qui abonde dans le pays, y est prodigué. Ce qui nous frappe, c'est la hauteur des chambres, qui ont au moins quatre mètres d'élévation ; on remédie par là aux clôtures hermétiques des ouvertures extérieures.

Chaque chambre a aussi son poêle et le couloir, lui-même, à chaque étage, en possède un ou plusieurs ; de sorte qu'on n'a pas à souffrir du froid sous ce climat, où le vent n'existe pas en hiver, ce qui rend la rigueur de la saison très supportable, nous disent tous les voyageurs et habitants. C'est une question de fourrures et de gros vêtements.

Mais, en juillet, il fait une température presque invariable de 18 à 22°, même la nuit, qui, d'ailleurs, n'existe, pour ainsi dire, pas : trois ou quatre heures d'une sorte de crépuscule. Aussi, eu égard à cette température très égale, le blé mûrit en trois mois.

Les maisons de Christiania, de deux ou trois étages, paraissent peu élevées dans les principales voies, qui sont fort larges et où circulent des tramways électriques et des trams à chevaux sur lesquels sont étalées nombre de réclames. Celles qui nous étonnent le plus concernent la margarine et vantent l'excellence de telle ou telle marque ; du reste, dans les principales rues, on rencontre des magasins de ce produit, qui fait une concurrence sérieuse au beurre dans ces pays, car, en Suède, c'est la même chose.

La déclaration de l'addition de la margarine au beurre est obligatoire, mais si, dans les restaurants, le maître d'hôtel le sait, il n'est pas tenu de le révéler aux clients, et le tour est joué. Au goût, d'ailleurs, la différence est peu sensible, et, chez nous, on n'avertit même pas l'acheteur de beurre ou de pâtisserie dans les villes où le contrôle n'existe pas.

Des restaurants spacieux et bien servis, et où l'on trouve des petits pains dits français, sont assez nombreux. Au Grand-Hôtel, nous nous sommes trouvé à côté de l'énigmatique Ibsen. Ce grand écrivain est très populaire mais solitaire et ne parle jamais à personne ;

aussi, là-bas, connaît-on ses habitudes et on les respecte discrètement.

A table d'hôte, nous étions plusieurs Français; la musique qui joue pendant les repas entonna la *Marseillaise* en notre honneur.

Après avoir visité un Institut médico-mécanique Zander complet et vu les principales curiosités de la ville : le bateau des Wikings, les palais et musées, nous nous hâtons de nous diriger vers Stockholm.



CHIFFONS

De tous les moments de l'année le mois d'août est sans contredit celui où l'on songe le moins à se pourvoir d'une robe nouvelle. Jusqu'à la seconde quinzaine de septembre, les femmes, même les plus élégantes, suffisamment équipées pour leur saison d'été, ne s'inquiètent guère que de questions de détails; qu'il s'agisse de renouveler une garniture fanée ou de changer une disposition trop vue, ce sont toujours des arrangements partiels faciles à exécuter. Tels, par exemple, les ceintures drapées et les intérieurs de veste qui fournissent toujours une mine inépuisable de variété et d'élégance. A ce propos, je note tout de suite une jolie blouse sans manches, en taffetas bleu pâle ajustée comme un gilet. Le devant tout voilé de mousseline de soie blanche finement plissée en surplis. Nœud jabot en guipure rousse. Très haut collier en mousseline enserrant le cou, surmonté d'un bouillonné formé de mousseline plissée et repliée sur elle-même; le bouillonné monte en hauts flocons derrière, et s'amincit sous le menton à un demi centimètre au plus de hauteur. Coques de guipure rousse nichées sur la nuque. La transparence azurée du taffetas sous les blancheurs de la mousseline produit une teinte de rêve, rappelant certains reflets de glaciers.

On fait encore de ravissantes chemisettes

avec les batistes de soie unie ou imprimées sur chaîne; et il faut si peu d'étoffe, relativement, qu'on peut vraiment s'en offrir tout un assortiment.



Un gentil modèle de jupon qui pourra donner des idées, car on a toujours besoin d'un jupon pratique en cette saison de déplacements. Or, les dentelles et les ruchés ne sont jolis qu'à condition d'être très frais, et toutes ces garnitures sont incompatibles avec la hâte et la poussière du voyage. Le dit jupon était en taffetas solide à mille raies noires et blanches, semé d'imperceptibles pois rubis; cet assemblage de couleurs produisant une bonne teinte moyenne, pas trop claire. Grand volant plissé fin, ou plutôt gaufré, monté à mi-hauteur, et reposant sur un volant de même hauteur, simplement froncé, en petit taffetas rubis.

Le corps du jupon même, taillé très plat, s'arrête juste à l'endroit où l'on monte les deux volants. Cette coupe permet d'ajuster très exactement les hanches, tout en donnant beaucoup d'ampleur et de juponage au bas du jupon.

Le volant gaufré était simplement ourlé; celui de taffetas rubis était terminé par un tout petit volant découpé, haut de sept ou huit centimètres, légèrement badiné, et posé à faux. Ceci permet un renouvellement plus facile de la partie du jupon qui est toujours le plus vite usée.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



COURRIER

M. L., 1896. — On ne peut, par cette voie, répondre à une communication d'ordre si délicat. Mais voyez toujours un médecin pour vos gonflements d'estomac.

J. L., et avenue Malakoff. — Réponse sera donnée dans prochain courrier.

Massuvaux. — Oui, le pavé peut-être fait au café, et vous trouverez une recette de crème dans le n° du 1^{er} mai 1895.

Une gourmande. — Ajouter un peu de beurre de cacao à la couverture et un soupçon de glycérine.

Le Vin Désiles

La médication par les antidépériteurs est celle qui, en été, doit primer toutes les autres. La chaleur persistante est, en effet, une source puissante de déperditions organiques : déperdition par la peau ; en effet, la transpiration cutanée devenue excessive, c'est la partie aqueuse du sang qui fournit les éléments principaux de la sueur : de là, manque d'équilibre dans la pression sanguine et souvent trouble dans la circulation cardiaque.

Cette action débilitante que la chaleur exerce sur la peau agit aussi sur les muqueuses qui forment notre enveloppe interne.

Les déperditions dues à la chaleur s'exercent donc

par toutes les voies excrétoires, excepté par les reins, dont l'action dépuratrice est entravée : de là nécessité, au point de vue thérapeutique, d'imposer à tous les organismes l'usage quotidien d'un tonique antidépériteur comme le véritable *Vin Désiles*, portant sur l'étiquette : « Formule du Dr A. C., ex-médecin de la marine ».

Dr 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.

COMPAGNIE DU SOLEIL

Société anonyme française

ASSURANCES SUR LA VIE

Siège social : rue de Châteaudun, 44
PARIS

Assurances pour la Vie entière.
Mixtes.

A Terme fixe. — Dotations d'enfants.

RENTES VIAGÈRES

Envoi franco de Tarifs et Prospectus

AGENCES EN PROVINCE DANS TOUS LES CHEFS-LIEUX



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

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

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

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} 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

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ

Parfumeur BREVETÉ
15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités Recommandées :

AMARYLLIS DU JAPON

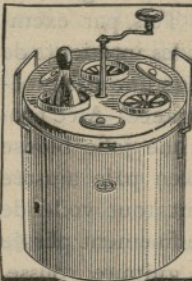
Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE Russe

DÉTAIL 5, Boul. des Italiens
et toutes bonnes Maisons.



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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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