



SUPRÊME D'ÉCREVISSSES

Bien qu'elle nous ait été communiquée par un de nos plus distingués chimistes, la recette ci-après est du domaine de la cuisine pratique ; comparée à d'autres préparations du même ordre, elle est même simple et d'exécution facile. Elle fournit un plat délicat et pouvant être, avec avantage, présenté dans un dîner de cérémonie ; d'autant plus qu'elle ne comporte pas l'excèsif assaisonnement caractérisant souvent les préparations d'écrevisses. C'est une recette d'excellente cuisine alsacienne, fournie par un savant doublé d'un fin gourmet.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 30 écrevisses moyennes ;
 100 grammes beurre fin ;
 25 grammes farine ;
 1 demi litre de très bon lait ;
 1 demi-décilitre crème double ;
 5 décilitres de bouillon ;
 1 demi décilitre bon vin blanc ;
 4 œufs entiers ;
 2 jaunes d'œufs ;
 Un bouquet garni ;
 Oignon ;
 2 clous de girofle.

Pour la cuisson des écrevisses

1 décilitre de vin blanc ;
 1 demi décilitre de cognac ;
 40 grammes oignon coupé en rouelles ;
 25 grammes de persil ;
 2 cuillerées à café de sel ;
 1 feuille laurier ;

1 brin de thym ;
 2 fortes pincées poivre moulu.

Les écrevisses

Choisissez de bonnes écrevisses bien vivantes ; lavez-les parfaitement à l'eau fraîche. Enlevez tout le boyau amer en tirant la nageoire du milieu, à l'extrémité de la queue. Mettez-les dans une casserole avec les ingrédients dans la proportion ci-dessus, soit : vin blanc, cognac, oignon, persil, laurier, thym, sel, poivre. Couvrez la casserole, et posez-la sur un feu très vif : 8 à 10 minutes de cuisson suffisent selon que le feu est plus ou moins ardent, et la casserole plus ou moins remplie. Pendant ce temps, sautez la casserole, sans la découvrir, deux ou trois fois. Les écrevisses étant toutes uniformément d'une belle teinte rouge, laissez-les refroidir un peu dans la casserole couverte, pendant environ une demi-heure.

Enlevez alors les queues, que vous réservez, et pilez tout le reste, c'est-à-dire les coffres, dans un mortier. Cette opération est très aisée, et même rapide. Il faut bien entendu, piler les écrevisses une à une, quelques coups de pilon suffisent pour les écraser parfaitement, coquilles, pattes et intérieurs, d'autant que les coquilles encore chaudes sont très friables. Il vaut mieux ne pas éplucher tout de suite les queues qui se conservent mieux sous leurs écailles.

Tous les débris étant pilés assez fin, mettez-les dans une casserole avec les trois quarts du beurre indiqué, soit 75 grammes.

Posez sur feu très doux, couvrez la

casserole, et laissez seulement mijoter pendant *un quart d'heure*, afin que le beurre s'imprègne bien d'écrevisse.

Pendant ce temps, faites bouillir le lait, et lorsque les écrevisses ont mijoté suffisamment, versez-le dans leur casserole. Laissez reprendre l'ébullition, et, au bout de trois ou quatre minutes, retirez du feu.

Pour passer

Posez le tamis métallique au-dessus d'une petite terrine, de façon qu'il soit absolument d'aplomb et solide; le mieux est que la terrine s'emboîte complètement sous le tamis, afin que rien ne bascule.

Avec un champignon de bois, passez les débris d'écrevisses, par petites quantités à la fois, en frottant fortement le champignon contre le tamis. Il ne faut pas se dissimuler que ceci est la partie la plus longue, et par conséquent la plus minutieuse de toute l'entreprise. Il est indispensable qu'elle soit faite consciencieusement, car la purée légère qui en résulte est tout ce qui donne de la saveur au plat même. De temps en temps, soulevez le tamis, et avec une cuillère, râclez ce qui, à l'intérieur, y reste attaché, afin de faciliter le passage de nouvelle purée. Ne craignez point de repasser le champignon sur les débris déjà pilés, enfin faites au mieux pour en retirer le plus possible, en y apportant autant de temps et de patience qu'il faut. Ce qui reste à faire ensuite n'est plus rien. Quand tout est passé, laissez reposer un peu. Vous avez alors la terrine couverte d'une nappe d'un superbe rouge, produite par le beurre qui a pris toute la teinte des écrevisses. Ecrémez soigneusement, en la recueillant dans une petite tasse, toute cette couche colorée. Tant qu'il surnage du rouge sur le lait, vous pouvez le mettre dans la tasse. C'est ce qui vous servira à donner à la sauce sa coloration typique.

Quand tout le beurre rouge est enlevé, préparez la crème.

La crème

Battez dans un bol les 4 œufs entiers, assaisonnés de sel, poivre et un peu de muscade, jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Mêlez-les peu à peu au lait d'écrevisses, passé dans la terrine. Quand tout est mélangé, goûtez pour vous assurer que l'ensemble est suffisamment assaisonné. Il ne faut cependant pas d'excès dans l'assaisonnement afin de ne pas dissimuler le goût très fin de l'écrevisse.

Prenez un moule à charlotte ou gâteau de riz, mesurant environ pour les quantités ci-dessus, 15 centimètres de diamètre sur 8 à 9 de hauteur. C'est une dimension courante, un peu plus grande qu'il ne faut pour contenir la quantité présente, mais comme la crème se démoule très aisément, il n'y a pas d'inconvénients.

Beurrez soigneusement le moule avec gros comme une noisette de beurre que vous étalez avec le doigt. Versez-y la crème et mettez ensuite le moule dans une casserole plus grande, où vous versez de l'eau chaude en quantité suffisante pour qu'elle monte jusqu'à hauteur de la crème. Posez le tout sur le feu et, dès que l'eau de la casserole commence à frémir, mettez le tout au four doux, en veillant à ce que l'eau se maintienne seulement *frémissante*, mais surtout *sans bouillir*. On arrête l'ébullition en ajoutant à l'eau une ou deux cuillerées d'eau froide, et l'on renouvelle de temps en temps cette addition, si l'eau chauffe trop vite.

A défaut de four, il est tout aussi bien de poser la casserole contenant le moule sur un feu très doux et de recouvrir le tout d'un couvercle ou du four de campagne garni de cendres chaudes. Pour les quantités de crème actuelles, il faut compter de 30 à 40 minutes de cuisson.

Lorsque la crème est bien prise au centre, ce dont on s'assure en la tâtant doucement, et qu'elle a toute la consistance d'une crème renversée, retirez la casserole du four ou du feu, mais laissez le moule dans la casserole pour que la crème se tienne chaude jusqu'au moment de servir ; elle peut ainsi attendre près d'une heure sans inconvénient.

Pendant que cuit la crème au bain-marie, préparez la sauce qui peut également être préparée assez à l'avance.

La sauce

Prenez une petite casserole. Mettez-y le reste du beurre, soit 25 grammes, avec 25 grammes de farine. Posez sur feu doux, faites fondre et mélangez en tournant avec la cuillère de bois. Laissez cuire doucement pendant cinq ou six minutes sans prendre couleur, à peine une teinte paille claire. Ajoutez ensuite, petit à petit en tournant vivement pour éviter les grumeaux, le bouillon, froid ou tiède, le vin blanc ; puis ajoutez l'oignon épluché et entier piqué des clous de girofle, le bouquet garni, sel et poivre. Posez sur un feu plus actif et tournez avec la cuillère jusqu'au premier bouillon. Retirez alors la casserole sans la couvrir, sur le coin du feu, de façon que le liquide ne bouille qu'en un seul point et très doucement. Vous voyez alors peu à peu l'écume et une espèce de taie grasse couvrir le reste de la surface. Enlevez avec précaution tout cela, en vous servant d'une cuillère de métal, au fur et à mesure que ces impuretés se forment. Une demi-heure suffit pour la cuisson et l'épuration ou dépouillement de la sauce.

La liaison

Enlevez l'oignon et le bouquet garni ; dans un bol, délayez les jaunes d'œuf avec la crème. Versez-y, une à une, deux ou trois cuillerées de sauce en tournant et en

mélangeant bien. Reversez le tout dans la casserole à sauce ; posez sur feu doux et faites chauffer sans cesser de tourner avec la cuillère de bois, jusqu'à ce que la sauce épaississe davantage. Il faut un échauffement progressif pour que l'œuf ne soit pas saisi brusquement, ce qui le ferait grumeler. Avec cette précaution, la sauce peut être chauffée peu à peu jusqu'à l'ébullition. Ajoutez alors le beurre rouge prélevé au début sur le lait. Tournez pour bien mélanger, mais ne laissez pas chauffer trop fortement pour que ce beurre ne fasse pas huile.

Tenez la sauce au chaud, soit au bain-marie, soit en un endroit du fourneau où elle ne chauffe pas trop, si vous devez attendre pour servir.

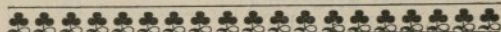
La garniture

Vous avez, d'autre part, épluché les queues d'écrevisses. Mettez-les dans un bol et versez dessus deux ou trois cuillerées seulement de sauce chaude ; puis mettez le bol au chaud pour bien réchauffer les queues d'écrevisses. Vous ne les ajouterez que juste au moment de servir ; sans cela, étant si récemment cuites, elles rendent encore de l'humidité qui détend trop la sauce quand on les y laisse mijoter.

Pour servir

Démoulez la crème sur un plat chauffé ; entourez-la des queues d'écrevisses et versez sur le tout la sauce, qui doit être d'une jolie teinte rosée.

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*.





MADELEINES DE COMMERCY

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

MESDAMES,

Il est assez difficile de trouver de bonnes madeleines chez les pâtisseries. Tantôt, c'est une pâte économique très sèche ; tantôt, au contraire, c'est une pâte de génoise riche et fondante, mais ne présentant point la consistance un peu croquante qui caractérise la véritable madeleine de Commercy.

Voici, parmi les nombreuses formules que j'ai expérimentées, celle qui m'a paru la meilleure.

Proportions

125 grammes de farine de gruau ;

150 grammes de sucre semoule ;

125 grammes beurre fin ;

2 beaux œufs ou 3 petits ;

Le quart, environ, du zeste d'un citron de moyenne grosseur ;

Un peu de vanille.

Ces quantités fournissent une quinzaine de madeleines de la taille courante.

Sucre et farine

Le sucre cristallisé, dont on peut se servir pour beaucoup de pâtes, ne doit pas être employé pour les madeleines. En raison de la rapidité avec laquelle on triture

la pâte, il n'aurait pas le temps de fondre. Je prends donc le sucre en poudre ordinaire, semblable à du sable, appelé sucre *semoule* pour le distinguer du sucre *glace*, lequel est fin comme de la farine.

D'autre part, il faut de la farine de gruau de toute première qualité.

Je commence par passer ensemble, à travers un tamis très fin et en les mêlant bien, le sucre et la farine que je recueille dans la bassine ou la terrine où je monterai la pâte.

Puis je fais chauffer bassine ou terrine dans le four ou sur le fourneau pendant quelques minutes, en remuant de temps à autre le mélange. Si j'emploie une terrine, il est préférable de la mettre dans le four. Sur le fourneau, la terre chaufferait trop et pourrait communiquer son goût à la pâte. Le tout doit être chauffé jusqu'à ce que la farine commence presque à blondir. Mais il ne faut pas que le sucre fonde.

Pour ajouter les œufs

Le mélange du sucre et de la farine étant chaud, je retire du feu et j'ajoute : un œuf si j'emploie deux gros œufs ; et deux œufs si j'en emploie trois petits.

Je mêle le tout, non pas avec un fouet, mais avec une spatule ou une cuillère de bois. Il faut tourner vigoureusement pendant environ dix minutes, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et que l'on obtienne une pâte lisse et crémeuse.

Je laisse alors reposer pendant au moins dix minutes et, si possible, pendant une heure ou deux, dans un endroit chaud. Il suffit de laisser la bassine dans la cuisine, pas trop loin du fourneau.

Au bout de ce temps, j'ajoute le zeste de citron râpé, un peu de vanille pilée et le gros œuf ou les deux petits œufs restant. Je travaille encore pendant cinq ou six minutes ; puis j'ajoute le beurre que j'ai dû préparer un instant auparavant.

Le beurre

Le beurre doit être cuit à la noisette.

Pour cela, je le fais fondre dans une petite casserole à feu excessivement doux. A partir de l'instant où il est fondu, il ne faut plus cesser de le surveiller. Je le laisse bouillir *très doucement*, jusqu'au moment où les bulles, qui se forment à la surface en bouillonnant prennent une teinte café au lait. On voit alors dans le beurre un léger dépôt blond comme quand on fait du beurre noir. Il faut aussitôt retirer la casserole du feu. Si le beurre est pur, il prend ainsi un léger goût très fin dit « goût de noisette ».

Je laisse alors le beurre refroidir pendant 3 ou 4 minutes, et je l'ajoute à la pâte.

Si j'ajoutais le beurre trop chaud, la pâte ne monterait pas à la cuisson.

Les mélanges étant ainsi terminés, je laisse de nouveau reposer la pâte, mais cette fois, au frais, — dans la cave de préférence — pendant environ une heure.

Moulage et cuisson

Les petits moules spéciaux en fer étamé que l'on emploie pour les madeleines doivent être beurrés très légèrement à l'aide d'un pinceau trempé dans du beurre fondu.

La pâte ayant suffisamment reposé, je range les moules sur une plaque de tôle et je les remplis avec une cuiller, de façon que la pâte n'arrive pas tout à fait jusqu'au bord.

Je fais cuire à four chaud.

La pâte doit gonfler et la cuisson doit être terminée en 20 minutes.

On démoule les gâteaux, une minute après leur sortie du four, en les renversant sur la main et on les pose sur le moule à l'envers.

Placées dans un endroit sec, les madeleines peuvent être conservées une huitaine de jours sans qu'elles perdent de leur qualité.

MAZARIN.

**Côtelettes à la Franc-Bourgeoise**

Bon vieux plat de ménage qui sera fort apprécié des amateurs de cuisine à l'oignon, les chassens, entre autres, généralement pourvus d'un estomac robuste. En outre, cette recette offre l'avantage de pouvoir conserver la viande un peu plus longtemps, ce qui est à considérer à la campagne en cette saison où les chaleurs ont des retours offensifs fort préjudiciables aux approvisionnements de boucherie.

Les côtelettes sont extrêmement faciles à préparer, n'exigent que peu de surveillance, et pour tout ustensile qu'une seule casserole.

Proportions

Pour 4 côtelettes :

6 cuillerées à café d'huile d'olive ;

2 cuillerées à café d'oignon râpé ;

4 cuillerées de sel fin ;

4 cuillerées à soupe de panure fine ;

60 grammes de beurre ou gros comme

un bel œuf ;

4 décilitres, soit 2 verres, de bouillon ;

La valeur d'une toute petite lentille d'ail écrasé ;

Poivre moulu ;

1 petit oignon moyen pesant environ 30 grammes.

Temps nécessaire : 1 heure 1/2 de cuisson et 24 heures de marinade.

Les côtelettes

Ayez de belles côtelettes premières, à la noix bien charnue, et n'ayant qu'une légère bordure de graisse.

Enduisez légèrement d'huile un couperet et battez fortement les côtelettes pour les aplatir le plus possible, afin qu'elles offrent une plus grande surface à la marinade et qu'elles restent plates à la cuisson.

La marinade

Prenez un gros oignon, épluchez-le et fendez-le en deux, sur le travers. Avec un bon petit couteau de cuisine, râclez-en l'intérieur pour obtenir une sorte de purée crue, jusqu'à ce que vous en ayez obtenu la quantité voulue. Coupez une gousse d'ail que vous râclez pareillement ; il en faut à peine du reste. Mélangez oignon et ail râpés dans une assiette avec l'huile, le sel indiqués et deux bonnes pincées de poivre. Avec le dos d'une cuillère de métal, achevez d'écraser sur l'assiette les parcelles d'oignon qui pourraient rester entières ; triturez bien le tout jusqu'à former un ensemble bien uni comme une espèce de sauce liée.

Enduisez alors chaque côtelette, sur ses deux faces, de cette marinade. Étendez-la bien partout, aussi bien sur le gras et près de l'os. Posez à mesure les côtelettes sur une assiette, en les empilant les unes sur les autres. Mettez-les dans un endroit aéré et pas chaud et laissez-les ainsi 24 heures au moins. Pendant ce temps, vous arroserez deux ou trois fois la côtelette du dessus avec le surplus d'huile qui a glissé peu à peu au fond de l'assiette.

Pour paner

Avant de faire cuire les côtelettes il faut les paner : c'est très vite fait. Mettez dans une assiette la mie de pain rassis finement

émiettée et passée à la passoire. Posez les côtelettes au fur à mesure, sans les essuyer, sur la mie de pain, des deux côtés, le façon à les recouvrir entièrement d'une sorte de croûte ; il faut qu'elles en absorbent le plus possible, cette enveloppe les protégeant beaucoup à la cuisson.

La cuisson

Prenez une casserole sauteuse, à bord bas et à fond large. Mettez-y tout le beurre à fondre ; il faut un feu assez soutenu. Quand le beurre est bien chaud, mettez-y les côtelettes du côté maigre d'abord, et les unes à côté des autres bien entendu. Le beurre doit être assez chaud pour que les côtelettes n'attachent pas au fond de la casserole et se dorent assez rapidement. Il faut cinq ou six minutes environ pour que le côté des côtelettes en contact avec le feu prenne la teinte voulue. Surveillez, car cette panure se colore très vite. Retournez alors les côtelettes pour leur faire prendre couleur de l'autre côté. Elles ne doivent pas être brunes, mais d'un beau doré.

Quand elles sont à point pour la coloration, retirez la casserole du feu, et versez tout doucement dans les intervalles laissés entre les côtelettes, le bouillon indiqué, chaud ou tout au moins plus que tiède. Naturellement, le liquide délaie la panure, aussi faut-il faire attention à ne pas en verser sur les côtelettes, afin de ménager leur surface pour les servir de ce côté. Vous ne les retournerez plus maintenant, pour conserver leur croûte gratinée intacte. Quant à la panure qui s'est mise en bouillie au fond de la casserole, il faut la laisser. Installez l'oignon coupé en quartiers au milieu des côtelettes, couvrez la casserole et posez-la sur un feu extrêmement doux, pour laisser mijoter seulement, avec à peine un léger bouillonnement pendant 1 heure 1/2. De temps en temps, arrosez un peu le dessus des côtelettes, mais avec

précaution, pour ne pas entraîner la panure. Tournez aussi la casserole, pour que chaque côté chauffe successivement partout.

Pour servir

Faites chauffer un plat ; prenez avec précaution, en les soulevant avec une fourchette, les côtelettes que vous posez sur le plat. Enlevez l'oignon sans l'effeuiller dans la sauce. Inclinez la casserole pour enlever toute la graisse, qui surnage, avec une cuillère. Puis versez le jus, qui doit être très épais par la panure, autour des côtelettes et servez.

M^{me} BELIN.

AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

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

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

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

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

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

RENOUVELLEMENTS

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

Le 15 septembre courant, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais de perception, le montant des réabonnements qui ne nous auront pas été envoyés directement.



SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La tendance est plutôt à la hausse, les demandes restent nombreuses et régulières et les arrivages variables en quantité. Des majorations subites se produisent dans les prix qui ne s'expliquent pas autrement. On a vu d'autre part, ces derniers jours, un retard de deux heures dans l'arrivée d'un train apportant la marée des côtes de Bretagne, avoir, sur les premières ventes, un effet de hausse considérable.

Par conséquent, les prix que nous donnons sont des indications soumises à ces diverses circonstances.

Le moyen saumon vaut de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kil ; la grosse truite saumonée, de 5 fr. à 5 fr. 50, et la petite 6 fr. 50.

La sole est chère : 5 fr. 50 le kil.

La barbie se tient aux environs de 3 fr. 75 le kil. ; un peu plus élevé le prix du bar : 4 à 5 fr. le kil.

La baisse sur le mulot s'est, au contraire, accentuée : 3 fr. 50 le kil.

Toujours aux mêmes cours, la sardine à 75 cent. la douzaine ; le maquereau entre 50 et 75 cent. la pièce.

Les dorades sont coriaces et pas à recommander.

Gardant son prix, le petit rouget de la Méditerranée vaut de 3 fr. 50 à 5 fr. 50 le kil.

Le merlan, l'éperlan : 2 fr. le kil. Ce dernier poisson n'est guère abondant sur le marché que quand il arrive de Hollande en caissettes, cela à partir de novembre.

La langouste brune est au prix moyen de 4 fr. 75 le kil. ; la crevette grise entre 2 et 4 fr. le kil.

Du goujon toujours : 5 à 6 fr. le kil.

Il faut compter 12 fr. le cent les écrevisses pour bisque, elles sont donc un peu moins chères. Mais l'écrevisse pour buisson ne s'obtient guère que vers les 25 fr. le cent.

On parle de la rentrée des escargots : mais l'escargot « bouché » n'apparaîtra qu'en novembre.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

A tout seigneur tout honneur. Le jour de l'ouverture et le lendemain, il s'est vendu du gibier à tout prix et de toutes qualités.

Les cours normaux commencent à s'établir.

Le perdreau va se tenir entre 2 fr. 50 et 3 fr. 50; la caille extra de 1 fr. 50 à 1 fr. 75; ordinaire de 1 fr. à 1 fr. 25.

Le faisan coq très beau se vend de 7 fr. 50 à 8 fr., et la poule 1 fr. de moins.

Petite baisse sur le lapin de garenne : 2 fr. à 2 fr. 25.

Lièvre de pays : 8 à 9 fr. On compte toujours environ 1 fr. 50 de moins pour le lièvre d'Allemagne.

Chevreuil entier : de 50 à 60 fr. ; le cuissot, 16 à 20 fr. Ce sont les prix de l'année dernière.

L'arrivée du gibier n'a guère fait diminuer le prix de la volaille.

Les excellents petits poulets de grains : 2 fr. 50 à 3 fr.

Beaux poulets : 4 à 6 fr.

Canetons nantais : de 4 à 5 fr. ; rouennais, de 5 fr. 50 à 6 fr.

Pintades nouvelles : 3 fr. 50.

Même cours pour le dindonneau : 7 fr. 50 à 11 fr. ; oie nouvelle, environ 7 fr.

Beaux pigeons : 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

LÉGUMES

Nous restons, pour les légumes, à peu près aux mêmes cours.

Le très beau haricot vert ne dépasse pas 60 c. la livre, et on en trouve depuis 20 cent.

Le litre de haricot flageolet ne va pas au-dessus de 60 cent. le litre.

Carottes rondes : 20 et 25 cent. la botte ; longues : 40 et 50 cent. La botte de navets, 20 et 25 cent. ; d'oignon, 25 et 30 cent. ; l'oseille et l'épinard à 15 cent. la livre.

Le chou fleur est assez cher : beau, 60 à 80 c.

Tomate : 30 à 50 cent. la livre.

Aubergine : 15 à 30 cent. pièce ; concombre, 30 à 60 cent.

Le melon, qui va vers sa fin de saison ne baisse par conséquent pas de prix : il faut compter, pour en avoir un bon, sur 3 fr. à 4 fr. 50.

SALADES

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

FROMAGES DE SAISON

Il faut s'en tenir aux Pont-l'Évêque et Port-Salut, c'est-à-dire aux pâtes dures.

Restent les fromages frais, puis le Roquefort, le Gruyère, le Hollande.

FRUITS

La reine-claude devient beaucoup plus rare : il faut y mettre de 90 cent. à 1 fr. la livre.

Baisse de la mirabelle : 25 cent. la livre.

La pêche de Montreuil va de 3 fr. 50 à 6 fr. la semelle de huit.

Les figues restent à 10 ou 15 cent. la pièce.

On remarque que l'amande verte devient rare.

Le raisin extra s'obtient de 60 à 80 cent. la livre.

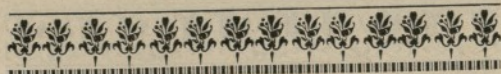
La poire, plus abondante, vaut, belle, 20 cent. pièce. Nous avons vu d'énormes pommes dites Grand Alexandre, superbes et décoratives, à 50 c. pièce.

Comme nouveauté, la noix fraîche ; le fruit extra vaut 80 cent. le quarteron.

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

UNANIMITÉ

Aucun produit n'a jamais eu, ni ne possède, comme le vin Mariani, les chaleureux et enthousiastes remerciements autographes des souverains, des ministres, des académiciens, des prélats, des poètes, des écrivains, des penseurs, des artistes les plus célèbres. Et ces hommages, qu'aucun industriel ne serait assez riche pour acheter, si leurs auteurs étaient soupçonnables de vénalité, Mariani les a reçus spontanément, avec les portraits, les poésies, les œuvres de tous ces contemporains illustres, que le merveilleux régénérateur vital a rendus à la vie, à la santé, à l'espérance !



Menu

MOULES A LA NORMANDE
CIVET DE LIÈVRE PAYSANNE
GIGOT DE MOUTON A L'ANGLAISE
GARNI DE POMMES DE TERRE
HARICOTS SAUTÉS
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE PETITE MARMITE
FRICASSÉE DE POULET
ALOYAU ROTI
TOMATES FARCIES

BAVAROIS DE SEMOULE A LA GROSEILLE

OMELETTE AUX FINES HERBES
COTELETTES A LA FRANC-BOURGEOISE
POULET FROID EN MAYONNAISE
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS



POTAGE VELOURS
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
FILET DE BŒUF BRAISÉ JARDINIÈRE
PERDREAUX ROTIS
TRUITE FROIDE EN GELÉE
CÉLERI A LA CRÈME
CROUTE AUX PÊCHES

SOLES GRILLÉES
FOIE DE VEAU EN CRÉPINE
ÉPAULE DE MOUTON AU FOUR
HARICOTS A LA BORDELAISE
TARTE AUX PRUNES

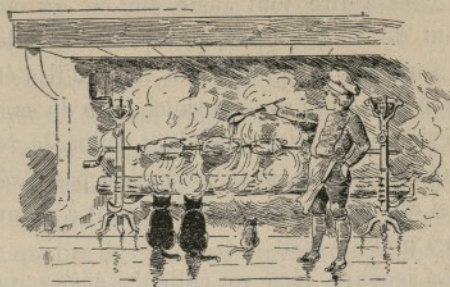


POTAGE AUX HERBES
COQUILLES DE POISSON
BŒUF A LA FLAMANDE
LIÈVRE ROTI
HARICOTS VERTS SAUTÉS
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
RAGOUT A LA FLORENTINE
JAMBON AUX ÉPINARDS
PERDREAUX FROIDS
SALADE
PAVÉ AU CHOCOLAT



POTAGE CRÉCY
FILETS DE SOLE MORNAY
GIGOT BRAISÉ PURÉE SOUBISE
CANETON FARCI ROTI OU PERDREAUX
LAITUES AU JUS
PÊCHES AU RIZ MERINGUÉES



LES ROTIS

II

Nous complétons notre précédent compte rendu du cours de M. A. Colombié sur les rôtis en indiquant le temps nécessaire pour leur cuisson, et en ajoutant quelques explications utiles.

Temps de cuisson

Voici d'abord la série des pièces qui exigent un feu soutenu à braise ardente :

Bœuf.....	30 min. par kilo
Mouton.....	30 — —
Agneau.....	30 — —
Veau.....	50 — —
Porc frais.....	60 — —
Lièvre.....	25 — —
Lapin.....	25 — —
Dindon.....	35 — —
Poulet gras.....	40 — —
Poulet en chair.....	35 — —
Oie jeune.....	35 — —
Oie grasse.....	40 — —
Canard de Rouen.....	25 — —
Canard de ferme maigre	30 — —
Canard de ferme gras..	35 — —

On remarquera qu'une volaille grasse exige plus de cuisson qu'une volaille maigre ou en chair.

Quant aux différences à observer entre le temps consacré au canard de Rouen et au canard ordinaire, en voici l'explication : le caneton de Rouen a une chair spéciale très fine qui cuit aussi vite que le gibier délicat, et il doit, de plus, être « vert cuit »,

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

— c'est-à-dire tout juste cuit — au moment de le découper, puisqu'il doit aller au four se réchauffer, une fois qu'il a été saucé ou arrosé avec la sauce faite du sang qui s'en est échappé pendant qu'on le découpait. De plus, si sa chair n'est pas rosée ainsi que celle d'un roastbeef cuit à point, il n'a plus de goût.

La seconde série est celle des pièces qui doivent être rôties au feu clair et vif :

Chevreuil, 30 minutes par kilo.

Faisan, 30 minutes par kilo.

Pigeon, 18 minutes par pièce de 400 à 500 grammes.

Perdreux, 13, 14 ou 15 minutes par pièce, suivant grosseur.

Bécasses. 14 minutes la pièce moyenne

Grives... 10 — — —

Gélinottes 15 — — —

Cailles... 10 — — —

Alouettes. 8 — — —

Pièces farcies

Pour les grosses pièces farcies, il est d'usage de faire cuire leur garniture intérieure avant de l'introduire dans la bête. Par conséquent, le temps de cuisson reste le même, la pièce étant pesée avant d'être farcie.

Il n'en est pas de même pour les pièces de moindre importance, qu'on farcit seulement avec leur foie, un peu de truffes ou autres bagatelles. Celles-là ne doivent être pesées qu'après remplissage, et alors on observe pour leur *poids total*, le temps de cuisson indiqué.

Observations

Le temps de cuisson est le même pour le rôti à la broche et le rôti au four, à condition de poser dans le four la pièce à rôtir sur une grille ou de l'embrocher au-dessus d'un plat-léchefrite, disposé à cet usage.

Un rôti posé dans un plat, à même la graisse, cuit moins vite et la viande reste molle et sans goût, pour les motifs que nous avons donnés.

M.



HARICOTS BLANCS A LA BORDELAISE

C'est à la fois le plein moment de la tomate et celui des haricots blancs frais. La façon que nous donnons de les accommoder ensemble, propre au pays bordelais, sera une appétissante originalité pour ceux qui ne l'ont pas encore pratiquée.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

3/4 de litre de haricots frais ;

1 litre 1/2 d'eau ;

1 cuillerée rase de gros sel ;

500 grammes de tomates fraîches ;

2 cuillerées de belle graisse de porc ;

1 oignon moyen (pesant 30 grammes).

3 branches de persil ;

1 brin de thym ;

1 feuille de laurier ;

1 clou de girofle ;

1 prise de muscade rapée ;

1 pincée de poivre moulu ;

1 cuillerée à café de sel fin ;

La moitié d'une gousse d'ail du Midi.

Temps nécessaire : 1 heure 1/4.

Les haricots

Choisissez de beaux haricots blancs, tendres, fraîchement écosés et d'une maturité égale. Tous doivent avoir la même teinte, car ceux qui sont verdâtres, comme des haricots flageolets, ne sont pas assez mûrs ; non seulement ils ne sont pas aussi bons, mais encore ils demandent une cuisson plus longue, et il arrive, en ce cas, que, pour cuire suffisamment ceux-là, on est obligé de laisser trop longtemps les autres qui se cassent et tombent en bouillie.

Prenez une casserole en terre ou émaillée. Faites-y chauffer 1 litre 1/2 d'eau. Quand elle est en pleine ébullition, jetez-y

les haricots. Laissez reprendre l'ébullition, couvrez aux trois quarts la casserole, et faites bouillir doucement pendant une demi-heure. Ce n'est qu'au bout de ce temps, soit à moitié de la cuisson, que vous salez l'eau, afin que les haricots absorbent moins de sel. En même temps, ajoutez un peu moins de la quantité de graisse indiquée, soit une faible cuillerée. Laissez ensuite mijoter en bouillottant tranquillement jusqu'à entière cuisson, la casserole toujours aux trois quarts couverte.

A mesure que le liquide tarit, veillez que les haricots n'attachent pas, et de temps en temps remuez avec la cuillère de bois, en prenant soin de ne pas les briser.

Pendant la cuisson des haricots, préparez les tomates pour l'assaisonnement.

Les tomates

Choisissez de très bonnes tomates, bien mûres, bien en chair, d'une belle teinte rouge, aussi bien du côté de la queue. Enlevez, avec la pointe du couteau, la partie dure et verdâtre de la queue; puis, coupez-les en quartiers plus ou moins nombreux, suivant la grosseur des tomates, en tous cas du volume d'un quartier d'orange. Coupez également l'oignon en quatre ou six.

Prenez, de préférence, une casserole en cuivre étamé, parce qu'elle attachera moins facilement; à défaut, un poêlon en terre est très bon, mais il faudra le surveiller davantage. Mettez-y le reste de la graisse, soit une bonne cuillerée bien pleine. Posez sur un bon feu. Dès que la graisse est fondue et bien chaude, mettez-y à la fois vos tomates et l'oignon; laissez chauffer et frire trois ou quatre minutes, en remuant avec la cuillère de bois. Puis ajoutez le persil, thym, laurier, girofle, ail, muscade, sel, poivre, couvrez la casserole et retirez-la sur feu doux. Laissez cuire doucement pendant 30 à 40 minutes, en ayant soin de

remuer de temps en temps les tomates pour qu'elles n'attachent pas.

Au bout de ce temps, elles doivent être à point comme cuisson. Avec la cuillère, écrasez-les bien dans la casserole pour vous rendre compte de la consistance de la sauce qui doit être assez liée. Si, d'après la qualité des tomates employées, elle était trop liquide, il faudrait, avant de la passer, la faire réduire à découvert pendant quelques minutes seulement. En ce cas, activez le feu et tournez avec la cuillère de bois, car la tomate attache facilement.

Versez alors les tomates avec leur assaisonnement dans une passoire fine posée sur un grand bol et, avec le champignon de bois, appuyez pour faire bien passer cette purée légère, de façon qu'il ne reste dans la passoire que les peaux toutes sèches et les graines, avec le bouquet garni. Si l'on ne veut avoir que le « soupçon » de l'ail, il faut enlever la gousse avant de piler. Râclez bien le dessous de la passoire. Vous avez alors un beau coulis, bien onctueux, et que vous pouvez garder de côté jusqu'au moment de servir. Goûtez toujours pour le sel.

Pour servir

Vos haricots étant cuits à point, ce dont vous vous assurez lorsqu'en les pressant entre les doigts ils s'écrasent sans résistance, égouttez-les complètement dans une passoire. Le peu d'eau qui reste peut être utilisé très bien pour joindre à un potage.

Remettez-les dans la casserole et ajoutez-y le coulis de tomates. Posez sur le feu deux minutes seulement, en sautant la casserole, pour tout mélanger et réchauffer ensemble. La tomate doit bien lier et envelopper les haricots, sans faire sauce longue surtout.

Versez dans légumier ou sur un plat chauffé et servez.

Observations

Si le plat devait attendre tout préparé et qu'à rester au chaud la tomate devînt trop épaisse, il faudrait la détendre avec une ou deux cuillerées de l'eau de cuisson des haricots.

LA VIEILLE CATHERINE.



DISTILLATION DES FRUITS A NOYAUX

Beaucoup de personnes, ne possédant aucune notion sur la distillation, qu'elles considèrent comme une opération très compliquée, laissent perdre des fruits dont elles pourraient tirer parti en les transformant en alcool. D'autres, qui ont hérité un alambic ou qui ont l'habitude de confier leurs prunes ou leurs cerises à un bouilleur de cru, ne savent comment traiter les fruits avant de les livrer à la distillation. En outre, elles ignorent les règles générales à observer pour obtenir un bon résultat.

Un cours complet de distillation constituerait une étude fort longue, sortant de notre cadre. Mais nous croyons être utiles à beaucoup de nos lecteurs en leur expliquant de façon très détaillée la manière dont on doit s'y prendre pour transformer un tonneau de prunes en alcool. Les indications que nous allons donner s'appliquent d'ailleurs à tous les fruits à noyaux.

LE SUC DES FRUITS

Le jus du fruit que l'on vient de cueillir ne contient pas d'alcool; mais il suffit de laisser ce jus fermenter pour qu'il en produise.

Le suc des fruits est, en effet, constitué chimiquement par du glucose fermentescible susceptible de se décomposer en alcool de vin et en acide carbonique.

La première chose à faire, quand on veut extraire l'alcool des fruits est donc de les faire fermenter.

LA FERMENTATION

Il importe d'abord de cueillir les fruits très mûrs, car plus ils sont mûrs, plus ils contiennent de sucre.

Il est bon d'enlever les queues qui donnent de l'amertume.

On déchiquette et l'on écrase les fruits afin de mettre en liberté le jus qu'ils ferment, et on les entasse dans une cuve ou dans un tonneau qu'il faut avoir soin de conserver très propre, afin d'éviter des fermentations secondaires qui nuiraient à la fermentation principale et à la qualité de l'eau-de-vie obtenue. On fera bien, par conséquent, pour empêcher les corps étrangers de tomber dans la masse, de couvrir le tonneau, en laissant seulement un trou au centre pour l'échappement du gaz que produit la fermentation.

En général, on fait ainsi fermenter la pulpe et le jus ensemble. Puis, la fermentation achevée, on soutire le vin de fruits que l'on distille seul. Le marc restant, qui donne une eau-de-vie moins fine, est distillé à part.

Mais, au lieu d'opérer ainsi, on peut tout d'abord presser les fruits et faire fermenter séparément le jus et la pulpe que l'on distille aussi séparément. L'eau-de-vie ainsi extraite du jus est plus fine, la peau des prunes contenant une essence de mauvais goût qui se dissout dans le jus en plus ou moins grande quantité et passe ensuite dans l'alcool.

LES NOYAUX

Beaucoup de distillateurs prétendent que pour obtenir de bon kirsch, il est indispensable de briser les noyaux des cerises avant de les introduire dans la masse en fermentation. Mais il semble aujourd'hui démontré que cette précaution est superflue, et qu'un moût de cerises fermenté avec des noyaux entiers donne un kirsch possédant le même parfum qu'un moût fermenté avec des noyaux brisés.

En tout cas, si les noyaux sont employés brisés, il faut avoir soin de ne pas les répartir dans la masse, mais de les jeter en une seule place, car l'huile que contiennent les amandes entrave la fermentation.

Pour les prunes, doit-on aussi employer les noyaux? Cela dépend du but auquel on tend : l'eau-de-vie sera moins fine si on utilise les noyaux, mais, par contre, elle aura plus de goût.

DURÉE DE LA FERMENTATION

Au bout de quinze jours environ pour les cerises et les merises, et d'un mois à six semaines pour les prunes, la fermentation est terminée, c'est-à-dire que tout le sucre des fruits est transformé en alcool. On reconnaît que ce point est atteint quand le bouillonnement qui existait dans la masse a cessé, c'est-à-dire quand il ne se dégage plus de bulles et que la masse devient tranquille.

Si l'on distille avant que la fermentation soit terminée, on perd l'alcool qu'aurait produit le sucre qui n'est pas encore transformé ; mais cela ne change rien à la qualité de l'eau-de-vie obtenue.

D'autre part, quand la fermentation est terminée, on peut, sans inconvénient, laisser attendre le moût plusieurs mois, que le jus soit à part ou qu'il soit mêlé à la pulpe. Mais il est essentiel, alors, de boucher hermétiquement dès que la fermentation est achevée. On clôt les vases avec de larges bouchons en liège entourés de linge qu'on recouvre de cire à cacheter ou de suif. Nous ne parlons pas du bouchage hydraulique, plus parfait, mais qui serait trop compliqué.

Si le moût restait en contact avec l'air, il deviendrait acide, l'alcool se transformant en acide acétique.

DISTILLATION

Le liquide soutiré se distille dans les mêmes alambics et avec les mêmes précautions que le vin de raisin.

On sait que la distillation consiste à chauffer un liquide pour en extraire l'alcool, lequel se transforme en vapeur à une température moins élevée que l'eau. Cette vapeur est amenée dans un réfrigérant où elle se condense et reforme de l'alcool.

Une certaine quantité de vapeur d'eau est toujours entraînée avec la vapeur d'alcool

et va se condenser avec elle. Cette quantité varie suivant le degré de chauffage et le système d'alambic employé. Avec les vieux alambics, on obtient d'abord de l'alcool à 30 ou 35 degrés qu'il faut distiller une seconde fois pour l'amener aux environs de 50 degrés. La plupart des alambics modernes, au contraire, sont établis de manière à donner « sans repasse », c'est-à-dire à la première distillation, de l'eau-de-vie à 50 degrés. L'alambic qu'on possède réglera le mode de procéder pour les fruits à noyaux qu'on voudra traiter.

En tout cas, lorsqu'on distille en deux opérations, il vaut mieux, si la disposition de l'alambic le permet, opérer la seconde distillation en chauffant au bain-marie. On obtient ainsi une eau-de-vie plus fine. Quelques amateurs effectuent même la première distillation au bain-marie, ce qui leur donne une eau-de-vie encore supérieure. Mais cette première distillation, agissant sur des produits très peu alcooliques, est d'une lenteur désespérante et ne permet pas de tirer la totalité de l'alcool contenu dans les fruits.

Voici la raison de ce phénomène. Les produits soumis à la distillation renferment des huiles essentielles ayant mauvais goût. Certaines de ces huiles distillent, c'est-à-dire se transforment en vapeur à des températures supérieures à 100 degrés. En distillant au bain-marie on évite donc que ces huiles se mélangent à l'alcool.

Quant aux huiles qui donnent le parfum, elles suivent les mêmes lois, suivant leur degré de volatilité.

Le même résultat est d'ailleurs plus ou moins complètement obtenu avec les alambics perfectionnés munis d'un rectificateur qui arrête au passage les vapeurs des huiles essentielles qui nuiraient au bon goût de l'eau-de-vie.

Telles sont les considérations générales que nous ne saurions développer davantage sans nous livrer à une appréciation technique des divers appareils construits par la maison Egrot et par plusieurs autres, et qui

sont respectivement établis en vue de répondre à des exigences spéciales.

RENDEMENT EN EAU-DE-VIE

Terminons par quelques indications sur le rendement des fruits en eau-de-vie. Tous ne donnent pas la même quantité proportionnelle d'alcool; la proportion varie suivant qu'ils sont plus ou moins sucrés.

Voici les quantités moyennes d'eau-de-vie à 55 degrés centésimaux qui peuvent être obtenues par la distillation de 100 kilos de fruits :

Prunes ordinaires.	8 litres.
» de reine-claude.	10
» couetsches.	10
Cerises douces.	10
» aigres.	8

Ajoutons qu'au moyen d'un petit appareil nommé mustimètre, on peut, avant la fermentation, connaître instantanément la richesse en sucre d'un jus de fruits et en déduire la richesse alcoolique après fermentation.

De façon générale on compte moitié d'alcool du poids du sucre.

CONSERVATION DES EAUX-DE-VIE DE FRUITS A NOYAUX

Ces eaux-de-vie demandent à vieillir pour devenir plus fines et plus moelleuses; on les conserve dans des bonbonnes ou des touries en verre pour les laisser incolores; placées dans des tonneaux, elles se coloreraient et prendraient un goût particulier désavantageux; seuls les bois de frêne ou de pêcher pourraient à la rigueur être employés.

Les bonbonnes sont bouchées avec un tampon de parchemin au milieu duquel on ménage quelques trous pour l'évaporation lente de l'eau-de-vie.

Le *slivowitz*, eau-de-vie de prunes fabriquée en Bosnie et en Croatie, a pourtant la teinte jaune du cognac, et elle est excellente.

DUTUYAU.

POUDRE OPHÉLIA

TALISMAN DE BEAUTÉ
HOUBIGANT, 19, FgSt-Honoré



CHIFFONS

Après la température exceptionnellement froide du mois d'août, il est à espérer que septembre nous offrira une compensation. Il y aura donc encore de beaux jours pour le linon et la mousseline, d'autant plus que les derniers mauvais temps, en faisant abandonner les toilettes légères, auront prolongé la durée de leur fraîcheur. Point ne sera besoin de chercher de sitôt d'autres parures en vue des dîners et des réunions de campagne que ramène la saison de la chasse, mais seulement, comme nous le disions, quelques diversions portant sur les détails.

Les encolures, sous ce rapport, se prêtent à de nombreuses fantaisies, et l'on peut, cette année, suivre exactement la mode tout en observant des goûts personnels. C'est ainsi qu'il n'est plus de règle absolue quant à la forme et à la garniture. En dehors de l'encolure carrée, dégageant la naissance du cou, toutes sont très montantes, avec exagération, même : c'est la seule ligne générale.

Les unes, étoffées et garnies par derrière, réservées plutôt à l'accompagnement des coiffures à nuque découverte, les cheveux relevés à racines droites étant rassemblés en un chignon très haut perché. Les autres, affectant la forme d'un col montant, tendu et plat ainsi que pour un uniforme, et fermé devant sous un nœud de ruban, un jabot, etc. C'est le type le plus récent, celui que, dans les ateliers, on prépare pour les modèles d'automne. Ces cols, déjà très hauts, sont encore surélevés par la garniture intérieure de dentelle ou de mousseline qui, du dessous du menton, s'épanouit graduellement jusqu'à un centimètre, ou guère moins, au-dessous du lobe de l'oreille. Cette garniture intérieure est devenue indispensable, et c'est un retour vers la lingerie qu'on a tant délaissée ces dernières années. Par consé-

quent, plus d'étoffes épaisses ou sombres à même la peau, ainsi qu'on avait pris l'habitude de les porter; plus de colliers de velours ou de ruban, même très clairs, s'ils ne sont surmontés d'un frou-frou de collerette, dentelle, tulle, mousseline de soie, d'un blanc laiteux ou roux, selon le tissu.

Voici, par exemple, une petite blouse sans manches, pour un intérieur de veste. Devants en velours souple, couleur améthyste, froncés légèrement et fermés sous un large pli piqué de quatre petits boutons anciens en cailloux du Rhin, montés à jour. Col droit, serré et très haut, rabattant tout autour en un étroit revers, sur une haute cravate en satin noir. Sous le menton, petit nœud de satin noir, chiffonné d'un peu de dentelle rousse, haute d'une douzaine de centimètres. Intérieur d'encolure en plissé de dentelle rousse dépassant d'un demi-centimètre sous le menton, et se découvrant graduellement jusqu'à 4 centimètres par derrière.

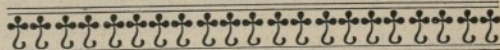
Autre modèle : blouse en taffetas ivoire, recouverte devant de mousseline en soie blanche, plissée en surplis, et se retroussant derrière. Col très montant, en satinivoire, rabattu sur toute la hauteur de poignet d'encolure, avec nœud régule à pans très larges, descendant jusqu'à la ceinture. Pas de ruche ni de garniture intérieure à l'encolure, ce col de satin blanc suffisant par lui-même à former l'air lingerie.

Pour les corsages de laine genre tailleur les blouses sans façon en taffetas ou en foulard, on fait comme très récente nouveauté, de hautes cravates s'enroulant deux fois autour du cou dans un tout petit col rabattu, en toile blanche. Le tout s'adapte par un ingénieux système de boutonnieres, sur le poignet d'encolure de la blouse. C'est pratique et d'un gentil aspect net et soigné.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P.-S. — Pour maintenir la fermeté des hauts cols montants, la *Fibre-Chamois* donne des résultats très satisfaisants. Elle est bien plus souple et facile à ajuster que les lourdes toiles de bougran qu'on em-

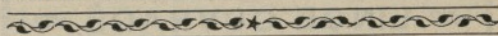
ploiyait ces dernières années. Seulement il faut avoir soin d'assortir le numéro de la *Fibre* à l'emploi qu'on en veut faire, et prendre pour les cols du numéro 30, qui est le plus ferme, ou tout au moins du 20.



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.

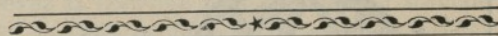
Pour le surplus, s'en référer aux conditions générales indiquées plus haut aux pages d'annonces.



DEMANDES D'EMPLOIS

Ménage : maître d'hôtel, 35 ans ; femme de chambre, 30 ans ; désireraient place ensemble ou séparément. Très bonnes références. Recommandés par anciens maîtres. E. F., au journal.

Bonne cuisinière, 38 ans, excellentes références, demande place dans maison comptant plusieurs domestiques. Finirait saison à la campagne. Ecrire au journal aux initiales. A M.



COURRIER

Mme A. F., Bellevue. — Confiture de pêches : prendre des pêches de vigne, les couper en deux, enlever les noyaux ; faites macérer avec 375 grammes de sucre par livre de fruit. Mettez au feu et quand les pêches sont cuites, retirez-les pour faire réduire le sirop à 32 degrés.

*

Micaëla. — Cette recette est marquée pour paraître prochainement.

*

M. de C. — Au lieu du pot-au-feu proprement dit, vous pourriez faire faire du bouillon ainsi qu'on prépare le jus en ajoutant plus d'eau. Prendre une livre de déchets maigres de bœuf, les faire colorer dans une casserole avec un peu de graisse, mouiller d'un litre 1/4 d'eau, saler et garnir de légumes comme le pot au-feu ; laisser mijoter de même pendant 4 heures, dégraisser soigneusement.

*

V. P., Gluck. — Ces deux recettes ayant été publiées, nous ne pouvons les résumer ici.

Le Vin Désiles

Si la névrose n'est plus héréditaire, on admet cependant une diathèse nerveuse, c'est-à-dire une prédisposition morbide à l'écllosion de la maladie. Chez un prédisposé, sous l'influence d'une émotion, d'une opération, d'un choc, d'un accident, surtout de la chlorose et de l'anémie, on verra éclater les phénomènes nerveux les plus graves et les plus intenses.

On a proposé les ferrugineux, qui sont d'un maigre secours dans les accidents du système nerveux, parce que l'estomac participe à cette névrose, est irritable,

sujet aux vomissements et, en vertu de cette sensibilité, ne supporte pas le fer.

On donne aujourd'hui comme reconstituant dans les névroses le *Vin Désiles*, parce qu'il contient de l'iode, du phosphate de chaux, de la kola et de la coca.

D^r SANDREAU

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D^r A.-C., ex-médecin de la marine.*

ADJUDICATIONS

ADJON même sur une enchère, chambre des notaires de Paris, le mardi 29 septembre 1896, de la **TERRE de MONTANCEIX** 13 kil. de **PÉRIGUEUX** 2 Châteaux, Moulin, Chute d'eau de 90 Chevaux. Scierie. 14 Domaines. 317 hect. Pêche, Chasse. M. à p. 550,000 f. S'ad^r à M^r DELORME, not^r à Paris, II, r. Auber.

LINGE OUVRAGÉ

Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Stores, Mouchoirs, Cols, etc. Utilisation de tout ancien linge.

M^r STUREL, 86, avenue Wagram, Paris



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Éch. gratis à tout abonné e. envoi de la bande du journal

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

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

LA FARINE VIAL

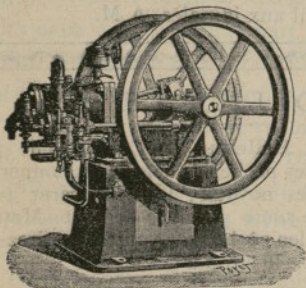
autodigestive (à base de Malt)

est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^{ie} VIAL, 4, r. Bourdaloue, Paris

COMPAGNIE DES MOTEURS NIEL

Société anonyme au capital de 700,000 francs

22, rue Lafayette, 22
PARIS



MOTEURS

A GAZ
A ESSENCE
A PÉTROLE

POUR

ÉCLAIRAGE ELECTRIQUE, ELEVATION D'EAU, ETC.

Nombreuses applications dans les châteaux, maisons de campagne, exploitations agricoles, etc., etc.

RENSEIGNEMENTS & DEVIS COMPLETS fournis gratuitement

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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