



## BISCUITS A LA CUILLÈRE

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

MESDAMES,

Les biscuits à la cuillère offrent une grande ressource pour improviser certains entremets.

Les proportions varient un peu : si l'on met plus de blancs d'œufs que de jaunes, les biscuits sont plus légers et reviennent un peu moins cher, car on a toujours des blancs à utiliser ; mais ils sont alors plus délicats à la cuisson.

Pour rendre les biscuits plus faciles à faire, nous emploierons même quantité de jaunes et de blancs d'œufs.

### Proportions

Pour une quarantaine de biscuits :

125 grammes de fine farine tamisée ;

125 — de sucre semoule ;

60 — environ de sucre glace ;

6 œufs entiers de 9 à 10 à la livre, ou 7 œufs de 12 à 14 à la livre ;

1 verre à liqueur de cognac, rhum ou kirsch, ou un verre à madère d'eau de fleur d'oranger.

### Les jaunes

Je commence par mettre les jaunes d'œufs et le sucre semoule (le sucre glace ne servira qu'à la fin) dans une bassine ou dans une terrine et je travaille à la spatule jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et que la pâte soit légère : elle doit présenter la consistance d'une crème un peu épaisse. Il faut environ dix minutes pour l'amener au point voulu.

Si les jaunes ne sont pas assez « montés », les biscuits restent lourds. De même si le mélange est trop ferme : dans ce cas, on peut l'éclaircir en ajoutant un petit œuf entier ou un blanc non battu.

Le mélange étant à point, j'ajoute le parfum : cognac, kirsch, etc., et je mêle encore pendant une ou deux minutes, puis je laisse reposer pendant que je vais battre les blancs.

### Les blancs et la farine

Les blancs doivent être montés très fermes. S'ils sont trop mous la pâte retombe et les biscuits s'élargissent au lieu de monter. S'ils sont trop durs ils peuvent grainer : on évite ce désagrément en y ajoutant une cuillerée de sucre semoule dès qu'ils sont un peu fermes.

Quand ils sont à point, j'en verse environ le quart dans la terrine où j'ai laissé les jaunes, je mélange rapidement, puis j'ajoute toute la farine d'un coup.

Il est essentiel d'avoir de la farine très fine et de la passer au tamis métallique avant de mettre les biscuits en train, afin d'éviter les grumeaux qui, dans une pâte aussi légère, produisent un effet désastreux. Si on prend le soin de la sécher à la bouche du four, les biscuits sont plus beaux.

Je mêle à la spatule, en coupant et en soulevant la pâte, et non pas en tournant, ce qui aurait pour effet de faire retomber les blancs.

Quand la pâte est bien lisse, je la verse dans le reste des blancs, toujours en *cou-*  
*pant* la pâte avec la spatule.

La pâte doit être alors lisse et assez ré-



sistante pour qu'on puisse la prendre avec la spatule, sans recourir à la cuillère, pour la mettre dans la poche. Il ne faut plus la remuer, sinon elle retombe.

#### Pour dresser

J'ai dû aligner sur la table des feuilles de papier écolier ou de papier d'office, non beurré. Je prends la pâte avec la spatule et j'en remplis un peu plus qu'à moitié une poche à douille. Nous savons qu'on appelle ainsi un sac de toile en forme d'entonnoir, muni à son extrémité d'une douille en fer-blanc.

Pour nos biscuits, l'extrémité de la douille par laquelle sort la pâte doit avoir 1 centimètre de diamètre. Avant de commencer à remplir la poche, j'ai eu soin de boucher cette douille avec un bouchon.

La poche étant aux trois quarts pleine, j'en serre le haut avec la main droite, je retire le bouchon ; puis, pressant légèrement avec la main gauche, je fais sortir la pâte en bâtonnets de la longueur des biscuits.

#### Pour sucrer

Tous les biscuits étant dressés, je les saupoudre légèrement avec du sucre glace, c'est-à-dire du sucre en poudre fin comme de la farine. Au bout de 3 ou 4 minutes, je sucre de nouveau, mais plus fort.

Rien pour cela ne vaut le *poudroir*, sorte de boîte cylindrique au couvercle criblé de trous dont se servent les pâtisseries et les marchands de gaufres. A défaut de poudroir, on peut employer une fine passoire, ou une cuillère à sucre.

Il faut couvrir presque complètement la surface des biscuits, sans se préoccuper du sucre qui tombe sur le papier et que nous enlèverons tout à l'heure.

J'attends encore un instant avant de mettre au four. Il faut que le sucre soit à peu près fondu, tout en restant à la surface. C'est ce sucre qui « perlera » les biscuits à la cuisson.

Il ne faut pas attendre trop longtemps, car le sucre fondu pénétrerait dans la pâte qu'il ramollirait, et les biscuits s'affaîsseraient. D'autre part, si l'on mettait au four aussitôt après avoir poudré, le sucre se détacherait des biscuits une fois cuits, ou pourrait caraméliser à leur surface.

Donc, le sucre étant suffisamment fondu, je saisis chaque feuille de papier par les deux extrémités et je la retourne pour faire tomber le sucre qui se trouve entre les biscuits et qui caraméliserait au four. La pâte doit être suffisamment consistante et légère pour que l'on puisse faire cela sans le moindre danger de voir les biscuits se déformer ou se détacher du papier.

#### La cuisson

Je range alors les feuilles sur des plaques de tôle et je les mets au four.

Il faut un four très doux : ni le papier, ni les biscuits ne doivent prendre la moindre couleur. Avec un four à point, on compte 20 à 25 minutes de cuisson.

Si le four n'est pas assez chaud, les biscuits sont secs à l'intérieur, mais ils sont encore meilleurs que si le four est trop chaud.

Si l'on ne peut faire cuire tous les biscuits en même temps, après avoir mis les premiers au four, on dresse le reste de la pâte : cela vaut mieux que de la laisser attendre dans la bassine.

On sucre légèrement de suite, puis on sucre une seconde fois quelques instants seulement avant de mettre au four.

Il faut éviter d'ouvrir le four pendant la première moitié du temps de cuisson, car les biscuits retomberaient.

Pour les conserver, il faut les tenir au sec dans une boîte en fer-blanc. Il est en outre préférable, de ne pas les détacher du papier : ils ramollissent moins.

MAZARIN.





## QUEUE DE BŒUF

A LA BOURGEOISE

**R**ECETTE de bonne cuisine courante, qui, sous son apparence sans-facon, procure un mets très apprécié pour varier les menus du déjeuner. Ce plat est peu coûteux, point compliqué, et à la portée de toute débutante soigneuse, les explications étant très minutieusement données.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

1 k. 250 gr. de queue de bœuf ;

200 gr. carottes épluchées ;

200 — oignons de moyenne grosseur ;

60 — de beurre ;

6 décilitres de bouillon, soit 3 verres ;

3 décilitres de vin blanc, soit 1 verre et demi.

3 clous de girofle ;

4 boules de poivre.

Temps nécessaire : 4 heures.

### La queue de bœuf

Prenez, si vous n'avez besoin que d'une quantité de viande relativement petite, comme ci-dessus, le milieu de la queue de bœuf qui fournit des morceaux d'une bonne proportion. Coupez-le en tronçons, chaque jointure marquant l'endroit où vous

devez appliquer le couperet. Lavez ces morceaux à l'eau fraîche, puis mettez-les dans une casserole ou une marmite quelconque, assez grande pour qu'en y versant de l'eau froide, ils baignent très à l'aise. L'eau doit les recouvrir complètement, il en faut bien 2 litres au moins pour les quantités ci-dessus.

Posez sur feu très modéré, et faites chauffer progressivement, afin de favoriser la montée de l'écume. Cette opération n'a pas pour but de cuire la queue de bœuf, mais seulement de la nettoyer, et c'est pour cela qu'il faut procéder doucement, tout comme pour le début d'un pot-au-feu qu'on écume avec soin. Comptez au moins une demi-heure pour cela. Quand toute l'écume a fini de monter, égouttez les morceaux et essuyez-les sur un linge.

### Pour colorer

Prenez une casserole en cuivre étamé assez grande pour contenir, en plus des morceaux de queue, la garniture de carottes et d'oignon qu'on ajoute par-dessus, à moitié de la cuisson. Par conséquent ce n'est pas une sauteuse qu'il faut prendre, mais une casserole ordinaire, à bords élevés.

Mettez-y les deux tiers de votre beurre, soit 40 gr. Posez sur feu vif, et, dès qu'il est chaud, mettez-y vos morceaux de queue de bœuf par trois ou quatre à la fois, afin qu'ils ne soient pas empilés les uns sur les autres, ce qui les empêcherait de colorer. Chaque morceau doit toucher le fond de la casserole. Tournez-les pour qu'ils prennent sur tous leurs côtés une belle teinte brune de rôti. Comptez pour cela 10 minutes toujours sur un feu soutenu. Retirez-les en les égouttant bien, et posez-les sur une assiette, pendant que vous les remplacez par le reste des morceaux que vous faites colorer de même façon.



**Le vin et le bouillon**

Remettez dans la casserole, quand les morceaux sont à point, ceux que vous avez fait colorer les premiers. Saupoudrez le tout d'une légère pincée de sel, et arrosez avec le vin blanc indiqué.

Faites bouillir à casserole découverte, sur bon feu, jusqu'à ce que le vin soit réduit des 2 tiers. C'est-à-dire que si vous en avez mis un verre et demi, vous n'en devez plus avoir qu'un demi-verre. Il faut pour cela compter de 12 à 15 minutes d'ébullition. Vous vous apercevrez, du reste, que le résultat est obtenu en voyant le liquide faire glace, c'est-à-dire que, dans la cuillère, il prend consistance comme un très léger sirop.

Versez alors le bouillon indiqué froid, et ajoutez le poivre et le girofle. Le bouillon doit monter à hauteur des viandes; voilà pourquoi il importe de prendre une casserole bien proportionnée, comme nous l'avons indiqué plus haut, car, avec une casserole trop grande, il faudrait une plus grande quantité de bouillon et le jus qui résulte de la cuisson serait trop léger.

Posez la casserole sur feu assez soutenu, et enlevez le peu d'écume qui monte à mesure que le liquide chauffe. Dès que l'ébullition est déclarée, couvrez la casserole et retirez-la sur feu très doux où vous laissez bouilloter tout tranquillement pendant une heure. Préparez votre garniture de légumes pendant ce temps.

**La garniture de légumes**

Choisissez de bonnes carottes, assez grosses pour y tailler des morceaux réguliers entre eux. Pelez-les et fendez-les en quatre sur la longueur, puis taillez ensuite ces quartiers en deux ou en trois, selon la dimension de la carotte, en ayant soin de leur donner, autant que possible, des proportions égales. Rognez les angles de cha-

que morceau pour leur donner meilleure façon.

Si la carotte contient trop de pulpe jaune à l'intérieur, supprimez-en le plus possible, cette partie de la carotte étant fort insipide.

Choisissez des oignons de moyenne grosseur; pas trop gros parce qu'ils cuiraient insuffisamment et que leur nombre ne serait plus en proportion des morceaux de viande. Pas trop petits parce que, devant cuire avec la queue de bœuf pour ajouter leur saveur au jus, ils s'effeuilleraient dans la cuisson. Ayez-les, naturellement, aussi pareils que possible. Épluchez-les et ne les rognez pas trop vers les extrémités afin qu'ils se conservent bien entiers.

**Les carottes**

Au bout d'une heure de cuisson de la queue de bœuf, retournez les morceaux et ajoutez les carottes que vous nichez entre les morceaux de queue. Faites reprendre l'ébullition et, comme les carottes fournissent, en cuisant, un supplément d'humidité, laissez la casserole découverte, tout en maintenant une ébullition *très douce* et régulière pendant encore une heure.

**Les oignons**

Les oignons ne doivent être ajoutés qu'après ce temps, de façon à ne rester dans la casserole avec la queue de bœuf et les carottes qu'une heure avant de servir.

Mais avant de les joindre au reste, il faut les faire colorer, autant pour leur bon aspect que pour la saveur toute particulière résultant de ce soin préalable.

Donc, une *vingtaine* de minutes au moins avant de les joindre à la queue de bœuf, mettez dans une petite poêle le reste du beurre, soit 20 grammes, faites-le fondre sur feu doux et mettez-y les oignons que vous saupoudrez d'une pincée de sucre



en poudre. Laissez colorer doucement en remuant très souvent la poêle pour que les oignons ne brûlent pas. Au bout d'une vingtaine de minutes ils doivent être roux à point.

Égouttez-les et mettez-les avec précaution dans la casserole avec la queue de bœuf. C'est-à-dire commencez par retourner les morceaux de queue pour qu'ils achèvent de cuire également et enfoncez bien les carottes au fond de la casserole pour qu'elles soient mieux atteintes par la chaleur. Sur le tout vous posez les oignons de façon qu'ils ne soient pas écrasés par ce qui les entoure, tout en baignant un peu dans le jus.

Cette fois, couvrez presque entièrement la casserole, afin d'éviter une trop grande réduction de jus et laissez mijoter régulièrement pendant *une* heure encore. Soit *trois heures de cuisson en tout* à partir du moment où le bouillon a été ajouté. Ayez soin, pendant cette dernière partie de la cuisson, d'arroser de temps en temps les viandes avec leur jus qui, vers la fin, doit les recouvrir comme d'un vernis brillant.

#### Pour servir

Retirez, en les égouttant, au bout d'une fourchette, les morceaux de queue de bœuf et disposez-les en pyramide sur un plat de service bien chaud. Prenez ensuite avec précaution, pour ne pas les briser, les carottes et les oignons que vous dressez en alternant par groupes autour des morceaux de queue. Posez le plat au chaud et dégraissez complètement le jus qui doit avoir réduit beaucoup, presque des trois quarts. S'il était trop clair et plus abondant, il faudrait le faire bouillir à découvert pendant quelques instants. Il doit être brillant et de saveur corsée. Versez-le sur le bœuf et les légumes qu'il vernit légèrement.

LA VIEILLE CATHERINE.

## Menus

MOULES A LA DIEPPOISE  
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE  
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE  
PURÉE DE NAVETS  
GALETTE FEUILLETÉE

POTAGE CRÉCY  
HUITRES DE MARENNES  
RIS DE VEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE  
FRICASSÉE DE POULET  
RABLE DE LIÈVRE ROTI  
FONDS D'ARTICHAUTS AU JUS  
CROUTE AU MADÈRE

HARENGS FRAIS SAUCE MOUTARDE  
COTE DE VEAU FOYOT  
GALANTINE DE HURE  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
PAVÉ AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS  
SUPRÊME D'ÉCREVISSES  
FILET DE BŒUF BRAISÉ GARNI DE CÈPES  
LAITUES AU JUS  
PUDDING DE CABINET

ŒUFS A LA COQUE  
QUEUE DE BŒUF A LA BOURGEOISE  
POULET FROID SAUCE MAYONNAISE  
SALADE  
GATEAU DE RIZ CHAUD

POTAGE PARMENTIER  
CROQUETTES DE VEAU  
LIÈVRE A LA BERRICHONNE  
GIGOT ROTI  
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS  
CRÈME RENVERSÉE AU CAFÉ

TOURTE PÉRIGOURDINE  
ÉPAULE DE MOUTON ROTIE  
TERRINE DE LIÈVRE  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
COMPOTE DE POMMES

POTAGE A LA TOMATE  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
CULOTTE DE BŒUF A LA FLAMANDE  
PERDREAUX ROTIS  
SALADE  
ÉCREVISSES BORDELAISES  
CHARLOTTE DE POMMES

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





## OCTOBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le poisson est resté fort cher par suite du mauvais temps. Lentement les prix redeviennent normaux ; mais il faut toujours s'attendre à de brusques écarts les jours de bourrasque. Notons aussi que le jeudi, jour de nombreuses expéditions en province, les cours atteignent toujours le maximum. Enfin, il faut s'attendre à ce que l'affluence des demandes pendant les fêtes franco-russes provoque une hausse générale.

Il n'y a plus de saumon : la pêche est fermée en Angleterre, en France et en Hollande. Nous allons être condamnés pendant plusieurs mois à la truite allemande de qualités fort diverses, suivant sa provenance. La bonne ne vaut pas moins de 9 à 10 fr. le kilo.

La sole vaut encore de 5 à 6 fr. le kilo. Elle ne peut guère que baisser.

Turbot et barbu sont à leur cours d'hiver : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Le bar est assez abondant : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le mulot est relativement cher : les petits, jusqu'à 1 kilo, 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo ; les gros, 4 fr. à 4 fr. 50.

Toujours grande abondance de maquereaux : 40 à 60 cent.

Même disette de merlans : la saison va reprendre probablement vers le 15 octobre.

Bonnes dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. pièce.

C'est la pleine saison du cabillaud : 1 fr. 50 le kilo. Les plus petits pèsent environ 3 kilos.

Petit rouget de la Méditerranée : 5 à 6 fr. le kilo.

La langouste brune vivante est chère : 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le kilo. Les langoustes blondes et les langoustes cuites mortes valent 1 fr. et 1 fr. 50 de moins par kilo.

Homard : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo ; crevette rose ; 12 à 18 fr.

Brochet : jusqu'à 2 kilos, 3 fr. le kilo ; au-dessus, 3 fr. 50.

Goujon : 5 à 6 fr. le kilo.

Ecrevisses pour bisque : 12 fr. le cent ; pour buisson : 18 à 40 fr. Ces prix vont bientôt augmenter.

Les escargots courent toujours : quelques-uns commencent à « se voiler ». Ils deviennent cependant assez bons ; 5 francs le cent, tout préparés.

## VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous retrouvons la volaille aux mêmes cours.

Poulets de grain fins : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 ; beaux poulets : 4 fr. 50 à 6 fr.

Poulardes de Houdan : 7 à 10 fr.

Les canetons iront désormais toujours en augmentant. Nantais : 5 fr. et 5 fr. 50 ; rouennais : 6 à 7 fr.

Les pintades nouvelles arrivent à une taille convenable : 4 fr. et 4 fr. 50.

Les petites oies du Gâtinais à 5 fr. et 5 fr. 50 ont la chair un peu sèche. Il faut leur préférer les oies de Touraine et de Nantes, d'ailleurs plus grosses : 6 fr. 50 à 8 fr.

Les dindonneaux sont magnifiques. Un dindon de 8 à 9 fr. suffit maintenant pour un dîner de 15 personnes ; les plus gros valent une douzaine de francs et conviennent pour 20 personnes.

Commencement des dindes grasses de Houdan. Dindes : 12 à 14 fr. ; dindons : 12 à 16 fr.

Perdreux : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 suivant taille.

La caille de vigne est finie. Les cailles d'Égypte, moins abondantes qu'à l'ordinaire, valent 1 fr. 50 à 2 fr.

Coqs faisans : 7 à 8 fr. ; poules : 6 à 7 fr. Ces prix vont se maintenir jusqu'à l'époque des grandes chasses.

Les bécasses sont encore rares.

Lièvres de pays : 7 fr. à 8 fr. 50.

Le chevreuil est hors de prix. Cuisot : 18 à 22 fr. Filet : 10 à 14 fr. Côtelettes : 75 et 80 cent. pièce.

Les ortolans sont abondants : 1 fr. à 1 fr. 50 pièce.



Canards sauvages : 3 fr. 75 à 4 fr. 50. Sarcelles : 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

Les alouettes laissent encore à désirer.

### LÉGUMES

Toujours abondance de haricots verts : 25 à 60 cent. la livre.

Les flageolets sont en hausse : 60 à 80 cent. la livre.

Jolis choux-fleurs de 60 à 80 cent.

Les tomates sont très bon marché : 25 à 30 cent. la livre.

Les artichauts vont augmenter : 25 à 40 cent.

Les aubergines deviennent moins bonnes : 20 et 25 cent.

Commencement des cardons : 2 fr. le pied.

On a vu beaucoup de cèpes ces jours derniers, mais par suite de l'abondance des pluies, ils sont de qualité médiocre : 40 à 75 cent. la livre.

### SALADES

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

### FROMAGES DE SAISON

Le Brie est bon. Le Camembert et le Coulommiers deviennent meilleurs.

Pont-l'Évêque, Port-Salut, Hollande, Chester, Gruyère, etc.

### FRUITS

Les quelques pêches que l'on aperçoit encore ne sont pas fameuses.

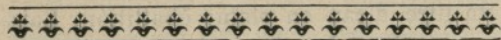
Toujours de belles figues du Midi, de 10 à 20 cent. pièce par petites corbeilles.

Le beau raisin devient plus rare : 80 cent. à 1 fr. la livre. Extra : 1 fr. 25.

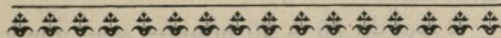
Le véritable Thomery se vend de 1 fr. 75 à 2 fr. 50 la livre. Ces prix ne baisseront pas.

Les poires et les pommes sont belles à partir de 30 et 40 cent.

Belles bananes : 25 et 30 cent.



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



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 *Pôt-au-Feu*.



## Potage à la Tomate



ET excellent potage peut figurer dans un menu de cérémonie ; c'est une sorte de coulis très fin dans lequel la saveur de la tomate ne domine pas trop. Il est particulièrement indiqué en ce moment où les tomates sont excellentes. On peut d'ailleurs le faire en toute saison, car on a maintenant des tomates fraîches toute l'année.

### Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :

- 1 kilo de belles tomates ;
  - 100 grammes de lard de poitrine ;
  - 60 — d'oignon, pesés épluchés ;
  - 60 — de carotte, pesés épluchés ;
  - 100 — de beurre frais ;
  - 50 — de pain blanc rassis ;
  - 1 litre 1/2 de bouillon peu coloré ;
  - 1 décilitre, soit un demi-verre, de crème ;
  - 2 jaunes d'œuf frais ;
  - 2 cuillerées à café de sel ;
  - 2 cuillerées à café de sucre en poudre ;
  - 4 branches de persil ;
  - 1 brin de thym ;
  - 1 feuille de laurier ;
  - 3 cuillerées de riz rases.
- Temps nécessaire : 1 heure 1/2.



### Les tomates

Choisissez de bonnes tomates mûres à point, bien en chair, la peau lisse, sans côtes et d'un beau rouge sur toutes leurs faces.

Coupez-les en deux sur *le travers* et pressez légèrement chaque moitié pour en extraire l'eau qui fournit un liquide incolore et insipide. Avec le manche d'une petite cuillère achevez d'enlever les graines qui entraînent avec elles une pulpe aqueuse également inutile. Divisez ensuite les tomates en petits quartiers et supprimez toute la partie verte et dure de la queue.

L'oignon et la carotte étant épluchés, coupez-les en tous petits morceaux carrés, pour qu'ils cuisent mieux et plus vite.

Enlevez la couenne du lard et coupez-le en lardons, épais d'un demi-centimètre au plus et longs de deux centimètres environ, toujours pour faciliter la cuisson. Si le lard est très salé, il faut passer une minute les lardons à l'eau bouillante. S'il n'est que de « demi-sel », il suffit de l'essuyer avec un linge avant de le couper et de diminuer la quantité de sel dans les tomates.

Prenez une casserole à fond épais, de préférence en cuivre étamé. Mettez-y 30 grammes de beurre, c'est-à-dire un peu plus du quart de la quantité totale indiquée aux « Proportions » ; joignez-y les lardons, l'oignon et la carotte, le persil, thym, laurier, sel indiqués. Posez sur un feu très modéré et laissez doucement mijoter à découvert, en remuant fréquemment pour que rien n'attache.

Il faut compter une quinzaine de minutes de cuisson environ. Rien ne doit brunir, mais seulement blondir de couleur dorée. Ajoutez alors les tomates ; remuez bien tout ensemble, couvrez la casserole et laissez cuire doucement pendant trois quarts d'heure au moins. Remuez fréquemment avec une cuillère de bois pour écraser les

tomates à mesure qu'elles cuisent, en vous assurant en même temps qu'elles n'attachent pas au fond de la casserole. Vers la fin de la cuisson, écartez un peu le couvercle de côté pour laisser un léger échappement à la vapeur et afin qu'il reste le moins de liquide possible dans les tomates : il n'en faut que la quantité nécessaire pour que tout cuise sans attacher.

Pendant que cuisent les tomates, préparez la panade qui constitue le fonds du potage, ainsi que le riz qui en est la garniture.

### La panade

Coupez en tranches minces de bon pain blanc léger rassis, dans une casserole assez grande pour pouvoir contenir tout le potage. Versez-y le tiers du bouillon, bien dégraissé et passé, et peu coloré, autant que possible. Couvrez complètement la casserole, posez-la sur un feu très doux, et laissez mijoter pendant 20 minutes. Au bout de ce temps, écrasez le pain dans la casserole même, avec une large cuillère ou une spatule en bois. Il doit être complètement imbibé, mou et se réduire en panade. Passez la panade dans une passoire à trous moyens, au-dessus d'une petite terrine, pour la rendre unie et lisse, avant de la joindre aux tomates.

### Le riz

C'est toujours de beau riz bien blanc et de première qualité qu'il faut prendre. Lavez-le à l'eau fraîche, égouttez-le et jetez-le ensuite dans une casserole contenant un litre d'eau en pleine ébullition. Laissez bouillir à bon feu et à casserole découverte. Salez l'eau avec 5 grammes de gros sel.

Il faut de 15 à 20 minutes pour que le riz soit à point ; il doit être tendre mais pas éclaté au point de se casser. Il faut qu'en prenant un grain entre les doigts, il s'écrase sans effort ; le vrai point de cuisson demande donc à être surveillé, surtout vers



la fin. Egouttez-le complètement et éparpillez-le sur un plat que vous posez quelques minutes à l'entrée du four pour sécher le riz. Quand chaque grain paraît comme détaché, retirez le plat au chaud jusqu'au moment d'ajouter le riz dans le potage.

#### Le mélange

Quand les tomates ont terminé leurs  $3/4$  d'heure de cuisson, ajoutez-y la panade, remuez bien et mélangez vivement en travaillant le tout avec la cuillère de bois pendant deux ou trois minutes, hors du feu.

Rincez et essuyez la terrine dans laquelle vous avez déjà passé la panade. Posez dessus le tamis de crin et passez le mélange de tomates et de panade par cuillerées seulement à la fois en écrasant avec le champignon de bois. C'est très facile et vite fait. Peu de résidus subsistent sur le tamis : les peaux des tomates, ce qui est resté de graines, le maigre du lard, des morceaux de carotte et quelques parties d'oignon, avec le bouquet garni. Râclez bien l'intérieur du tamis.

Rincez et essuyez la casserole où vous avez fait mijoter la panade. Versez-y la purée de tomates et délayez-la peu à peu avec tout le reste du bouillon bien dégraissé, chaud ou froid, il n'importe. Posez la casserole sur le feu, et pour que le potage soit bien lisse sans aucune graine, ne cessez pas de tourner, avec la cuillère de bois, jusqu'à l'ébullition. Dès le premier bouillon, retirez sur un feu très doux pour ajouter la liaison.

#### La liaison

Délayez les jaunes d'œuf dans une tasse avec la crème. Prenez successivement trois ou quatre cuillerées de potage que vous mélangez avec le tout, pour que l'œuf soit déjà chauffé et ne caille pas dans le potage. Reversez alors cette liaison dans la casse-

role, petit à petit, en tournant vivement.

Laissez chauffer doucement, sans cesser de tourner, mais moins vite, pendant deux ou trois minutes. Puis ajoutez le beurre, divisé en morceaux de la grosseur d'une noisette pour qu'il fonde plus facilement. Retirez du feu, remuez doucement pour achever de faire fondre le beurre, et versez dans la soupière au fond de laquelle vous avez mis le riz bien séché et chaud. Servez tout de suite.

#### Observations

Pour la commodité du service on peut préparer à l'avance les tomates, la panade, passer le tout ensemble, délayer avec le bouillon jusqu'à ébullition et tenir bien couvert au chaud, sans laisser bouillir davantage, jusqu'au moment d'ajouter la liaison. Le riz, naturellement, sera prêt aussi d'avance.

LA VIEILLE CATHERINE.

### PARALLÈLE

Le curieux parallèle qui suit, emprunté aux travaux de l'illustre professeur Mantegazza, est sûrement très peu connu de nos lecteurs, qui feront sagement de le méditer.

Le *thé* est *quatre fois* moins actif que la feuille de coca ;

Le *café* est *deux fois* moins actif que la feuille de coca ;

Le *cacao* est *deux fois* moins actif que la feuille de coca ;

Le *maté* est *un tiers* moins actif que la feuille de coca ;

Donc, le Vin Mariani, qui contient et quintessencie tous les principes actifs de la feuille de coca, est un stimulant et un tonique plus énergique, plus salubre, que le thé, le café, le cacao et le maté.





## TOURTE PÉRIGOURDINE

**C**ETTE tourte constitue un mets plantureux, pouvant servir d'entrée de résistance pour un menu maigre dans lequel elle peut remplacer le vol-au-vent. C'est une excellente utilisation de la desserte de poisson cuit au court-bouillon : turbot, barbue, dorade, etc.

Très recommandable en ce moment où les pommes de terre commencent à être à maturité suffisante.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

750 grammes de pommes de terre épluchées ;

40 grammes de bon beurre frais ;

3 œufs ;

2 cuillerées à café de sel fin ;

1/4 de verre de bon lait.

Temps nécessaire : 1 heure.

### Les pommes de terre

Prenez de belles grosses pommes de terre jaunes, de l'espèce dite de Hollande ; ce sont les plus farineuses. Il importe qu'elles soient bien mûres, sans quoi elles ne fourniraient pas assez de fécule ; par conséquent, examinez-les bien et rejetez toutes celles qui ont des tâches verdâtres indi-

quant qu'elles ont été arrachées de terre avant leur complète maturité. Pelez-les et coupez-les en quartiers, de façon à obtenir des morceaux d'un volume égal, autant que possible, afin que tous cuisent au même degré pendant le même temps. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide en quantité suffisante pour qu'ils baignent très à l'aise et salez avec une bonne cuillerée à bouche de gros sel.

Posez la casserole sur un bon feu et faites bouillir fortement. Une cuisson lente lave les pommes de terre et les pénètre d'humidité. En 12 à 15 minutes d'ébullition soutenue les pommes de terre doivent être amenées au point voulu. Il faut éviter un excès de cuisson qui fait tomber la pomme de terre en bouillie dans l'eau de la casserole ; mais il faut aussi se garder de l'inconvénient contraire. Si la pomme de terre n'est pas suffisamment cuite, elle s'écrase mal, devient gluante, compacte, et il est impossible de faire usage de la purée obtenue dans ces conditions.

Surveillez donc bien et, en examinant un morceau de pomme de terre, assurez-vous que toutes sont au degré nécessaire, tel que vous le jugeriez convenable pour les manger au besoin sans plus de préparation.

Retirez-les alors immédiatement et égouttez-les, puis éparpillez-les sur un plat que vous mettez quelques instants au four *très modéré* pour achever de les sécher et faire évaporer leur excès d'humidité : 4 ou 5 minutes suffisent pour cela. Il faut éviter un four trop chaud qui produirait un effet tout contraire en séchant brusquement l'extérieur des pommes de terre seulement et en refoulant ainsi toute l'humidité à l'intérieur.

J'insiste sur toute cette première partie de la cuisson des pommes de terre, car le reste en dépend absolument.

Quand les pommes de terres sont ainsi



séchées et prêtes à être mises en purée, il s'agit de procéder lestement pour ne pas les laisser refroidir pendant que vous les pilez. Mettez le tamis sur un torchon bien propre étendu sur la table. Sortez les pommes de terre du four, morceau par morceau, que vous écrasez vivement au fur et à mesure avec le champignon de bois. Vous devez obtenir un monceau de petits vermicelles légers et distincts.

#### La pâte

Ramassez-les dans une terrine. Battez à part, dans un grand bol, les œufs entiers, jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux et légers. Versez-les *peu à peu* dans les pommes de terre de la terrine, en battant beaucoup et fortement avec la cuillère de bois. Salez avec les 2 petites cuillerées de sel fin.

La pâte résultant du mélange doit être très compacte.

Faites tiédir le lait légèrement de façon à y faire fondre, hors du feu, le beurre que vous y ajoutez en petits morceaux pour qu'il fonde mieux.

Versez ce mélange dans la pâte, toujours en tournant et en battant vigoureusement, car ce travail donne toute sa légèreté à la pâte. Cette pâte doit être parfaitement lisse, unie, sans aucun grumeau.

#### La tourte

Prenez un plat creux, allant au four. Beurrez-le très légèrement avec gros comme une noisette de beurre. Avec une cuillère de bois répartissez votre pâte dans le plat en forme de couronne en laissant au milieu un large vide. Cette couronne doit être assez épaisse pour arriver juste au niveau des bords du plat. Humectez d'eau le dos de la cuillère de bois, préalablement débarrassée de toute pâte, pour bien égaliser et arrondir la surface de la couronne. Ensuite, délayez un peu de jaune d'œuf avec une cuillerée à café d'eau et, au moyen

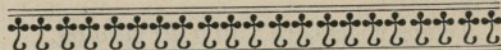
du pinceau ou simplement d'une barbe de plume, étendez-le sur la couronne, afin qu'à la cuisson elle prenne une belle couleur dorée et fasse croûte légère.

#### La cuisson

Mettez au four modéré, avec plus de chaleur dessus que dessous, pendant une demi-heure, en ayant soin de tourner fréquemment le plat pour que la tourte prenne également couleur. A mesure que s'avance la cuisson, la pâte, sans précisément monter, gonfle et boursofle à la surface. Il faut qu'elle prenne une belle teinte dorée et que la pellicule qui s'est formée à la surface fasse un peu croûte. Ce n'est que juste au tout dernier moment de servir qu'il faut y verser la béchamel de poisson faite à part, et tenue chaude. Sans cela le liquide délaierait la tourte très fâcheusement.

Nous indiquons plus loin la façon de préparer cette garniture.

LA VIEILLE CATHERINE.



## AVIS

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

DÉPOT 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.

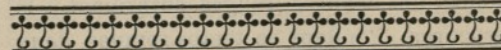
**Singeot**, 68 et 70, avenue de Neuilly (Neuilly)

**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.







## BÉCHAMEL DE POISSON

**V**oici la façon très simple de préparer la béchamel de poisson qui complète la tourte périgourdine dont il est question d'autre part.

### Proportions

Pour environ 500 grammes de poisson cuit au court-bouillon, de desserte ou autre :

5 décilitres de bon lait ;

30 grammes de farine, soit 3 cueillerées rases ;

60 grammes de beurre frais ;

Un bouquet composé de deux branches de persil, un petit brin de thym, une demi-feuille de laurier ;

4 ou 5 boules de poivre en grains ;

Une bonne pincée de sel ;

Une toute petite pincée de muscade râpée.

Temps nécessaire : 35 à 40 minutes.

### Le roux

Prenez une casserole en cuivre étamé ou en fer émaillé, pouvant contenir largement le double de la quantité de liquide indiquée ; ceci afin de pouvoir travailler et délayer la sauce à l'aise sans la renverser.

Mettez dans la casserole toute la farine et la moitié seulement du beurre. Posez sur feu très doux, et travaillez beurre et farine avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le tout soit complètement mélangé en pâte, sans aucun grumeau. Laissez alors cuire sur feu, *très doux* toujours, pendant 10 minutes, sans laisser prendre couleur ; il faut donc une chaleur extrêmement douce, des cendres rouges suffiraient à la procurer. Pendant ce temps remuez deux

ou trois fois, pour vous assurer que le roux ne colore pas au fond de la casserole.

La farine doit cuire suffisamment pour que, délayée et bouillie ensuite avec le lait, elle ne procure pas le goût de colle qui se produirait sans cela ; mais si vous la faites cuire trop vite ou trop fort, elle prendrait un goût âcre qui, dans un autre genre, serait tout aussi déplaisant.

Au bout des 10 minutes de cuisson, le roux blanc a dû conserver la coloration qu'il avait au début : vous avez cependant pu constater qu'il cuisait, à la façon dont la pâte s'étend et frissonne au fond de la casserole, et qui prouve qu'elle chauffe assez pour cuire.

### Le lait

Pendant ce temps, vous avez fait chauffer votre lait dans une autre casserole. Quand le mélange de beurre et de farine est à point, ajoutez-y le lait avec précaution hors du feu, par toutes petites quantités à la fois et en tournant vivement avec la cuillère de bois. Au début surtout, ne versez le lait que par quarts de verre. Le mélange qui en résulte donne une bouillie très compacte qui va s'éclaircissant à mesure que vous ajoutez une nouvelle quantité. Mais cette nouvelle quantité ne doit être ajoutée que quand votre bouillie n'a plus aucun grumeau.

Tout le lait étant versé, ajoutez le bouquet garni, le sel, poivre, muscade ; posez la casserole sur un feu un peu plus actif et tournez la sauce avec la cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle ait commencé à bouillir. Cette précaution est nécessaire avec les sauces à base de farine pour éviter la formation de grumeaux.

Retirez alors la casserole sur le coin du fourneau et laissez mijoter tranquillement à feu très doux pendant vingt minutes. Au bout de ce temps, la sauce doit être de con-



sistance convenable, c'est-à-dire, qu'en y plongeant la cuillère de bois, la sauce doit s'y attacher sur une épaisseur de deux millimètres environ.

Si elle était plus épaisse, il faudrait l'éclaircir avec une ou deux cuillerées de lait chaud, jusqu'à ce qu'elle arrive au point voulu, en la travaillant vigoureusement avec la cuillère de bois.

Passez-la à travers une très fine passoire dans un bol.

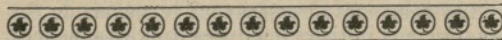
#### Pour servir

Rincez la casserole, essuyez-la et remettez-y la sauce. Faites-la chauffer en la tournant et, quand elle est bien chaude, ajoutez-y le reste du beurre que vous y faites fondre, hors du feu, en la tournant vivement.

Mettez-y le poisson divisé en petits morceaux, pour le faire chauffer, mais surtout très doucement, sans que la sauce bouille ; il suffit de la tenir sur un endroit chaud du fourneau et non pas sur le feu. L'ébullition durcirait le poisson et dénaturerait l'effet produit par le beurre ajouté en dernier lieu. Goûtez pour le sel.

Juste au moment de servir, servez poisson et sauce dans l'intérieur de la couronne et servez immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE



### RENOUVELLEMENTS

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

*Le 15 octobre 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.*

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée p<sup>r</sup> la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré



## CHIFFONS

Avant d'entrer dans le détail des nouveautés d'hiver, soumises encore à bien des modifications, donnons d'abord un aperçu de leurs lignes générales. Tout d'abord, parlons des manches, car c'est sur elles que semble porter, dès maintenant, la plus grosse part de changements. Il est incontestable que la transformation des « ballons », depuis longtemps signalée, est déjà commencée. Nous ne sommes pas encore revenues aux manches absolument plates telles qu'on les portait il y a sept ou huit ans, mais la réduction de leur ampleur est telle qu'un corsage de l'hiver dernier ne pourrait être repris cette année sans que les manches en aient été modifiées et sans avoir restreint leur développement de moitié.

Le type de manche actuel, tout en comprenant de nombreuses variétés, présente un ensemble de contours à peu près uniforme et qui serait celui-ci : le bras, moulé par l'étoffe descendant jusqu'à la main, apparaît tout mince et dégagé depuis le poignet jusqu'à 15 centimètres environ de l'emmanchure. A cette hauteur, seulement, se produit un léger ballonnement, mais tellement atténué que sa modération même semble une exagération nouvelle de la mode. Maintenant, liberté complète quant à la façon de figurer ce vestige de ballon : ou c'est un parement drapé, rapporté sur la manche, en ce cas collante du bas jusqu'en haut ; ou un jockey bouillonné, un volant de dentelle rattrapé par un nœud ; ou c'est



l'étoffe même qui continue, avec, à cet endroit, un peu plus d'ampleur, qu'on fronce serré en une sorte de papillon; ou c'est encore, plus simplement, la manche à coude unie légèrement gonflée du haut. Tout ceci dépend surtout de la nature du tissu employé, car autant on peut imaginer de jolis chiffonnages avec de la soie ou des étoffes légères, autant, avec les lainages d'hiver, il faut éviter l'effet lourd que produirait une étoffe épaisse massée sur un aussi petit espace.

Quant aux jupes, leur forme droite reste à peu de chose près la même que celle de ces temps derniers. C'est-à-dire plus du tout de godets sur les côtés et toute l'ampleur rejetée en arrière; les hanches sont bien ajustées et l'évasement du juponnage ne commence qu'assez bas, à peu près à mi-corps. On double l'étoffe, quelque épaisse qu'elle soit, et l'on soutient le bord de la jupe par un tissu ferme quelconque, posé en faux ourlets, pas très haut.

\*

La diminution si notable que nous venons de constater dans l'ampleur des manches donne de grands avantages à la jaquette comme vêtement d'hiver. Aussi est-ce de ce côté que portent dès maintenant les inspirations fantaisistes des créations de la mode. Certes, le collet n'est pas relégué encore, mais il n'est plus « nouveau » et l'on a épuisé toutes les combinaisons de garnitures qui seules pouvaient lui donner des aspects différents, sa coupe restant presque toujours la même. On prépare donc surtout des jaquettes, si l'on comprend dans cette classification très générale, toute la diversité des vêtements à manches, connus sous le nom de veste, paletots, casaques, etc. C'est dire qu'à côté de la jaquette à taille très cambrée, on verra le petit paletot sac, et que l'une et l'autre auront la même actualité.

Beaucoup de fourrures comme garnitures, et surtout des encolures très hautes, très emmitoufflées. Les cols de ces vêtements ne sont plus faits d'une partie rapportée. C'est

le corps même de la jaquette — puisque jaquette il y a — qui se prolonge bien au delà de l'encolure, de manière à fournir tout le développement d'étoffe au col. Celui-ci se tient encore plus montant que l'hiver passé, s'il est possible, mais bien évasé afin de laisser à la tête sa liberté de mouvements.

Point de règle absolue en ce qui concerne la longueur des manteaux. Elle variera selon le vêtement : courte avec le petit paletot Louis XI, la jaquette du complet tailleur; demi-longue avec la casaque de fantaisie. En tous cas, plus de godets aux basques, et là aussi, considérable réduction sur l'ampleur des manches.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

*P.-S.* — On peut prévoir d'ores et déjà que les jupes, tout en diminuant un peu d'ampleur, resteront cependant larges, et que pour être gracieux, leurs plis auront besoin d'être étoffés par une doublure ferme, mais très souple. La *Fibre-Chamois* gardera, dans cette circonstance encore, toute la supériorité que, dès le début, on lui a reconnue.

---

### DEMANDES D'EMPLOIS

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

A cela se borne notre rôle.

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

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

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

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

**M**énage, 37 et 35 ans, valet de chambre maître d'hôtel, et bonne cuisinière pâtissière demande place, préféreraient ensemble. Bonnes références. — Ecrire R. L., *Pot-au-Feu*.

**B**onne cuisin., 35 ans, connaissant glaces et pâtisserie. — C. S.



## Les Huitres en Province

Comment se fait-il, nous ont écrit de nombreux abonnés de province, que nous ne puissions jamais obtenir, quand nous les faisons venir directement des centres de production, des huitres de choix comme celles que nous trouvons à Paris dans tous les restaurants ?

Et la chose, qui paraît bizarre, incroyable même à beaucoup de personnes, est exacte : il n'y a de belles huitres qu'à Paris. Nous connaissons des gourmets des Charentes qui se font envoyer leurs Marennes de Paris.

Cela tient à ce que les grands propriétaires de parcs, expédiant à Paris par wagons entiers toute leur production soigneusement triée et classée en catégories qui s'adressent à toutes les bourses, ne « s'amuse » pas à faire le détail.

Les maisons ayant la spécialité des petits envois sont des maisons de second ordre, obligées parfois de passer par des intermé-

diaires, et n'ayant souci que de livrer franco par colis postal au plus bas prix possible. Les frais généraux de manutention, les frais de prospectus dont ils inondent la France et l'étranger, les exigences de la concurrence, grèvent trop lourdement ces envois pour qu'il soit possible de fournir des huitres de choix.

Et ils les grèvent plus lourdement que les huitres prises à Paris le sont elles-mêmes par les frais insignifiants de transport et par les droits d'octroi.

Dans ces conditions, nous sommes à la disposition de nos abonnés pour leur expédier, de Paris, à des prix exceptionnellement avantageux, des huitres de premier choix, arrivées le matin même du jour de l'expédition, par conséquent de toute fraîcheur.

Les conditions et prix de ces envois sont indiqués ci-dessous.

Nous n'expédions pas d'huitres d'Arcachon qu'il y a avantage, comme prix, à demander directement à Arcachon.

## EXPÉDITIONS D'HUITRES

Le POT-AU-FEU expédie à ses abonnés des huitres de premier choix, aux conditions suivantes.

Les prix s'entendent *franco* d'emballage. Port en sus.

Nous n'expédions que par paniers de 100 et de 50.

Pour les paniers de 50, prendre la moitié des prix ci-dessous et ajouter 50 centimes.

Marennes vertes n° 1..... le cent 14.50	Cancalle extra..... le cent 16 »
— — n° 2..... — 9 »	— n° 1..... — 14 »
— blanches n° 1..... — 14	
— — n° 2..... — 9 »	Armoricaïnes extra de Belon — 17 »
— — n° 3..... — 7 »	— n° 1..... — 14 »

Nos Marennes vertes qui reviennent ainsi à 1 fr. 85 et 1 fr. 15 la douzaine sont exactement les mêmes que celles vendues partout 2 fr. 50 et 1 fr. 60.

A défaut de règlement dans les cinq jours, nous faisons recouvrer par la poste, en ajoutant les frais d'encaissement.



## Le Vin Désiles

Dans le ciel de la thérapeutique surgissent à chaque instant des médicaments, météores qui brillent un moment d'un vif éclat et s'éteignent bientôt dans l'oubli. Les vieux praticiens s'en tiennent aux vieux remèdes éprouvés : l'iode, le phosphate de chaux, le quinquina, le kola, la coca. — L'iode jouit comme dépuratif d'une grande efficacité ; c'est la difficulté de le présenter sous une forme agréable qui empêche d'y avoir recours plus souvent. Le *Vin Désiles* est, dans toutes les maladies où l'iode est conseillé (l'asthme, l'anémie, la scrofule, les rhumatismes chroniques, les manifestations lymphatiques de l'enfance, etc.), le médicament iodé qu'on choisit de préférence. De même, le *Vin Désiles* est une préparation phosphatée de premier choix ; présentant ce médicament sous une forme parfaitement

assimilable, il réussit dans les maladies des os, l'affaiblissement général, la chlorose, etc. — Le *Vin Désiles*, grâce à la kola, est ordonné avec le plus grand succès aux cardiaques chez lesquels il fait cesser certains incidents : syncope, étouffements, palpitations. Par la coca il améliore les maladies d'estomac et guérit les atonies digestives. — En résumé, le *Vin Désiles* est souverain contre un grand nombre de maladies ; aussi l'a-t-on qualifié le remède qui guérit.

D<sup>r</sup> SANDREAU

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



**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.



**LE MERVEILLEUX CORICIDE**  
(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

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

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

**RECOLORATION des CHEVEUX GRIS et de la BARBE**  
**PAR L'AQUADOR DESOBRY**

Pharmacien de 1<sup>re</sup> cl. et des Hôpitaux de Paris

Nouvelle teinture garantie absolument  
inoffensive. 24 nuances. Résultats merveilleux.

Ne tache ni ne pousse, permet la frisure.

Prix : 4<sup>av.</sup> instruct<sup>on</sup>. Envoi contre mandat-poste.

Dépôt G<sup>al</sup> : **BALDINI**, 66, Rue Lafayette, Paris.



**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  
5, bou<sup>levard</sup> des Italiens  
et toutes bonnes Maisons.

**DÉTAIL**



SUPRA-VIOLETTE, Vrai Parfum de Violette.

**PAPIER**  
**FAYARD ET BLAYN**  
GUÉRIT RHUMES

IRRITATIONS DE POITRAINE, INFLUENZA, DOULEURS  
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES.

Topique excel. contre CORS, ŒILS-de-PERDRIX. - 1 fr. 4. Pharmacies.

**FARINE VIAL**  
AUTODIGESTIVE

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

**PIANOS A. BORD** 14 bis, b<sup>d</sup> Poissonnière  
PARIS

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

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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