



ENTRECÔTE SAUCE BORDELAISE

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

MESDAMES,

Il ne faut pas confondre l'*entrecôte à la bordelaise* avec l'*entrecôte sauce bordelaise*.

Pour l'*entrecôte « à la bordelaise »* on fait griller un entrecôte et, dès qu'on l'a retourné sur le gril, on saupoudre le côté cuit d'échalote crue hachée et de persil. Puis, quand l'*entrecôte* est dans le plat, ce côté garni d'échalote et de persil étant en dessus, on pose dessus un peu de beurre, sel, poivre, et l'on arrose de quelques gouttes de jus de citron.

L'*entrecôte « sauce bordelaise »* se sert avec des petites rondelles de moelle de bœuf et une sauce au vin rouge, assez relevée, nommée sauce bordelaise.

Proportions

Pour un entrecôte d'environ 800 grammes, soit à peu près une livre et demie, suffisant pour 5 à 6 personnes :

- 2 décilitres de bon vin rouge ;
- 1 — d'excellent jus ;
- 60 grammes de beurre fin ;
- 15 — d'échalote ;
- 5 — d'ail (facultatif) ;
- 1/4 de feuille de laurier ;
- 1 cuillerée à café de jus de citron ;
- Une pointe de poivre de Cayenne ;
- 80 grammes de moelle de bœuf.

On peut ajouter à la sauce une cuillerée à café d'essence d'anchois ou, à défaut, un

anchois dessalé, pilé avec le beurre que l'on passe ensuite au tamis.

La moelle

Occupons-nous d'abord de la moelle.

Il faut prendre la moelle qui se trouve dans les os de la cuisse du bœuf, et qui forme un bâton d'environ 4 centimètres de diamètre.

La moelle de l'épine dorsale, nommée *les amourettes*, qui n'est guère plus grosse que le petit doigt, est filandreuse. Il ne faut donc pas l'employer. La moelle des os de la cuisse est elle-même filandreuse et trop fondante quand elle provient d'une bête trop jeune.

Il est bon d'acheter la moelle la veille et de la laisser dégorger pendant vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche que l'on renouvelle plusieurs fois. La moelle est ainsi plus blanche et plus appétissante. On peut très bien ne la faire tremper que quelques instants avant de la cuire, mais elle reste, alors, plus ou moins grise.

Pour la cuire, je mets le morceau entier dans une casserole remplie d'eau froide non salée. Je chauffe lentement, et, à première ébullition, je retire la casserole sur le coin du fourneau, de manière que l'eau reste très chaude, mais sans bouillir. Je couvre la casserole et je laisse la moelle pocher pendant 25 à 30 minutes. Je ne la retirerai, pour la découper en tranches, qu'au moment de dresser l'*entrecôte*.

La réduction

Pendant que la moelle poche, je commence la sauce.

Je mets le vin et le jus dans une petite casserole.

Il importe d'avoir de très bon jus, suffisamment corsé. Si l'on emploie du bouillon ordinaire, la sauce, malgré la réduction, manque de consistance.

D'autre part, il faut prendre de bon vin rouge, dépourvu d'acidité, du Bordeaux, de préférence. En tout cas, il est bon d'ajouter une petite pincée de sucre pour corriger la pointe d'acidité que gardent la plupart des vins après la réduction.

Je ne mets pas de sel pour le moment, car si j'assaisonnais à point, la sauce serait trop salée après la réduction.

Donc, le vin, le jus et le sucre étant dans la casserole, je fais bouillir vivement, à casserole découverte, jusqu'à ce que le liquide soit réduit d'à peu près moitié. C'est-à-dire que les 3 décilitres doivent être amenés à environ 1 décilitre 1/2.

Au milieu du temps nécessaire pour amener le liquide à point, j'ajoute le laurier et la gousse d'ail entière. De cette façon, l'ail donne moins de goût, et on le retire plus facilement.

La réduction terminée, je passe la sauce dans un bol, puis je la reverse dans la casserole après l'avoir rincée et essuyée. J'ajoute l'échalote ciselée, c'est-à-dire coupée, en dés très fins et je fais bouillir encore 5 ou 6 minutes pour cuire l'échalote. Il ne faut pas la cuire trop, car, alors, elle devient amère.

L'échalote reste donc dans la sauce. Mais, si l'on préfère une sauce plus douce, on peut ajouter l'échalote et la laisser cuire avant de passer la sauce.

Je garde la sauce au chaud, pour ne la terminer qu'au moment de servir.

L'entrecôte

Pendant que je préparais la sauce, j'ai dû faire griller l'entrecôte.

Nous savons qu'il est difficile d'avoir un bon entrecôte pesant moins de 400 à 500 grammes. Un entrecôte de 150 à 200 grammes est forcément pris dans un morceau inférieur, car le boucher ne saurait détacher ou détailler la noix d'un entrecôte.

La viande, pour rester savoureuse, doit avoir au moins 2 centimètres d'épaisseur.

Il faut choisir une viande d'un beau rouge, bien entrelardée. La viande de taureau, dure et sèche, est assez facilement reconnaissable : d'un rouge très vif, elle est à peine entrelardée et le grain est grossier.

L'entrecôte doit être débarrassé des os et des parties nerveuses. On laisse un peu de graisse sur le bord extérieur, ainsi que la noix de graisse qui se trouve au milieu.

Je passe l'entrecôte à l'huile sur ses deux faces et je le pose sur le gril, qu'il faut avoir soin de chauffer d'avance.

Je ne sale ni ne poivre : le sel fait sortir le jus ; le poivre brûle et salit la viande.

Pour la cuisson, il faut compter, avec un bon feu, 7 à 8 minutes par livre de chaque côté.

Pour finir la sauce

Pendant que l'entrecôte achève de cuire, j'ajoute à la sauce une cuillerée à café de jus de citron, l'essence d'anchois, sel, poivre, et une pointe de poivre de Cayenne.

J'ajoute ensuite le beurre divisé en petits morceaux, que je fais fondre en agitant la casserole hors du feu pour lier la sauce. Je dois obtenir une sauce sirupeuse, d'une jolie teinte brune, très brillante.

Je goûte pour l'assaisonnement, et je tiens la sauce très chaude, sans laisser bouillir, pendant que je vais dresser l'entrecôte.

Pour dresser

La moelle refroidissant très vite et devenant alors désagréable sous la dent, il vaut mieux découper l'entrecôte avant de servir.

L'entrecôte étant cuit, je le sale et le poivre, puis je le découpe par le travers en tranches d'environ 2 centimètres et demi de largeur. Puis je transporte les morceaux sur le plat du service, *brûlant*, les mettant les uns contre les autres, de manière à reconstituer l'entrecôte. Je n'ajoute pas le jus de la viande, qui diluerait la sauce.

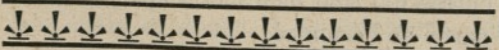
Maintenant, je retire la moelle de l'eau chaude, je l'égoutte sur un linge, puis, avec un couteau trempé dans l'eau chaude, je la découpe en rondelles épaisses d'environ 2 millimètres.

Je range ces rondelles au milieu et tout le long de l'entrecôte dont je saute légèrement la surface, je saupoudre avec un peu de persil haché et je verse le reste de la sauce dans le plat.

MAZARIN.

**SÈVE VITALE**

Lorsque l'organisme, débilité par les chaleurs, se trouve profondément déprimé ; lorsque l'activité des fonctions est ralentie ou même momentanément abolie, une vigoureuse poussée de sève vitale suffit pour remettre en ordre toutes choses, et les médecins reconnaissent que ce réveil, cette stimulation s'obtiennent par l'usage du *vin Mariani*, dont ils apprécient la supériorité et préconisent l'emploi. Le cerveau pense mieux, l'estomac désire et assimile plus facilement les aliments sous la généreuse influence de ce précieux tonique, dont le goût exquis et l'arôme délicat complètent si heureusement les bienfaisantes vertus.

**Perdrix aux Lentilles**

On ne peut pas toujours manger les perdrix... aux choux, et on ne peut cependant pas les faire rôtir. En Bourgogne et dans le Midi on les accommode souvent « aux lentilles ». C'est une variante fort recommandable, car la perdrix aux lentilles, de préparation beaucoup plus simple que la légendaire perdrix aux choux, constitue un excellent plat de famille pour le déjeuner.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

2 perdrix ;

40 grammes oignon, épluché ;

40 — carotte, —

(soit un oignon moyen et une petite carotte)

30 grammes de lard à piquer ;

100 — de lard en barde ;

1 décilitre de très bon bouillon ;

Bouquet garni : persil, thym, 1/2 feuille laurier ;

1 clou de girofle, petite pincée de muscade, poivre, peu de sel.

Temps nécessaire : 1 heure 3/4.

LENTILLES

3 décilitres de lentilles, soit un verre et demi ;

3/4 de litre d'eau ;
 175 grammes de lard de poitrine salé ;
 50 — de bon beurre frais.
 Temps nécessaire : 3 heures.

Les lentilles

Les lentilles devant cuire plus longtemps que les perdrix, c'est par elles que vous commencez.

Choisissez-les de la meilleure qualité, bien blondes et lisses.

Comme elles doivent être présentées entières, il est indispensable de les trier auparavant avec soin, c'est-à-dire de les faire tomber par petites quantités à la fois sur un plat, en examinant si, dans le nombre, il ne s'en trouve pas d'avariées, ou si de petites pierres n'ont pas été mélangées aux graines.

Lavez les lentilles à l'eau tiède, égouttez-les et mettez-les dans une casserole pouvant contenir trois fois leur volume à peu près.

Couvrez-les d'eau tiède, dans la proportion du double au moins de leur volume.

Laissez tremper ainsi pendant une heure et demie, en gardant la casserole, dans la cuisine, à une température douce.

Au bout de ce temps, ajoutez le morceau de lard, après en avoir retiré la couenne et l'avoir passé à l'eau pour le débarrasser de son sel. Posez la casserole sur feu très modéré pour échauffer graduellement l'eau qui, de cette façon, pénètre mieux les légumes secs. Quand l'ébullition est déclarée, couvrez la casserole et laissez mijoter doucement jusqu'à entière cuisson. Il faut bien compter deux heures et demie, à partir du moment où l'ébullition s'est déclarée.

Vous reconnaîtrez que les lentilles sont cuites quand elles s'écraseront facilement entre les doigts. Toutefois, en surveillant leur cuisson, évitez de les mettre en bouillie avec la cuillère. Si l'eau tarissait, ce qui ne doit pas arriver avec les proportions ci-

dessus, quand la cuisson est bien conduite, il faudrait en ajouter de façon que les lentilles soient juste atteintes par le liquide à niveau.

C'est de l'eau douce ou de rivière qu'il faut toujours prendre pour la cuisson des légumes secs, l'eau de puits cuisant mal, comme chacun sait.

Il n'y a plus qu'à laisser cuire ainsi les lentilles. Ce ne sera que dix à quinze minutes avant de servir qu'il faudra les égoutter et y joindre le jus de cuisson des perdrix ainsi que nous l'expliquons plus loin.

Les perdrix

Plumez, videz, flambez les perdrix et coupez-leur le cou. Rognez le bout des griffes et repliez ensuite les pattes sous les cuisses, le long du corps, comme pour toute volaille cuite en entrée. Achevez de les trousser et de les brider avant de les piquer.

Coupez votre lard à piquer en petits lardons de 3 centimètres de long au plus, sur un peu moins d'un demi-centimètre carré d'épaisseur.

Piquez vos perdrix en faisant une seule rangée de lardons transversale le long de chaque filet. Il faut enfoncer les lardons profondément dans les chairs, de façon à en laisser paraître le moins possible à l'entrée et à la sortie. Ce n'est donc pas du tout comme pour les filets de bœuf, les fricandeaux et autres viandes qu'on pique seulement à la surface. Les perdrix, dans la préparation actuelle, ont besoin d'être très graissées à l'intérieur même de leurs chairs qui, sans cela, seraient sèches, d'autant plus qu'elles subissent une cuisson prolongée. La façon de piquer a donc une importance qu'il faut observer soigneusement. Il n'est pas nécessaire de piquer les cuisses qui sont bien moins épaisses que la partie de l'estomac.

La casserole

Prenez une petite casserole profonde, pouvant juste contenir vos perdrix serrées l'une contre l'autre. Une petite cocotte en terre est ce qui convient le mieux pour ce genre de cuisson, parce que la terre s'échauffe très vite et que fort peu de feu suffit à lui conserver sa chaleur. Or, nos perdrix doivent mijoter à tout petit feu, presque dans leur propre buée. Si nous les mettons dans une grosse casserole de cuire, il faudra nécessairement plus de feu et nous ne serons plus dans les conditions voulues.

Cuisson des perdrix

Epluchez l'oignon et la carotte et coupez-les en rouelles très minces.

Garnissez le fond de la casserole avec la moitié de votre lard et disposez dessus les carottes, puis les oignons par lits.

Posez sur le tout les perdrix ; ajoutez dans un coin le bouquet garni composé de persil, thym, une demi-feuille de laurier ; un clou de girofle, une toute petite pincée de muscade ; saupoudrez les perdrix d'une pincée de poivre et de sel, selon que le lard est plus ou moins frais. Couvrez enfin les perdrix avec la seconde moitié de la barde de lard que vous posez simplement en un seul morceau.

Mettez la casserole découverte sur un feu modéré, et laissez chauffer ainsi pendant une dizaine de minutes seulement, pour que l'oignon et la carotte aient le temps de « suer », c'est-à-dire de rendre un peu de leurs suc.

Ne laissez pas brûler, et quand les légumes ont légèrement rissolé dans la graisse produite par le lard du fond, versez dans la casserole le décilitre de bouillon ; mettez un couvercle fermant bien, et posez la casserole à l'entrée du four, de façon qu'elle soit enveloppée d'une chaleur égale et douce. A la campagne, où

l'on a dans les cuisines de vraies cheminées, on pose la casserole au coin du feu sur de la braise, et on l'enfouit presque jusqu'au bord sous des cendres rouges. Il faut se rapprocher le mieux possible de ces conditions de cuisson, et c'est pour cela que je recommande le four TRÈS DOUX.

Les perdrix doivent mijoter pendant *une heure et demie* à partir du moment où elles sont couvertes. Ce mijotement doit être presque imperceptible et très régulier.

Pour finir les lentilles

Environ 10 ou 15 minutes avant de servir, inclinez la casserole des perdrix au-dessus d'une tasse, en écartant un peu le couvercle, de façon à retenir les perdrix et leurs ingrédients, tout en livrant un passage au jus. Faites ainsi couler tout le jus de cuisson dans la tasse. Puis recouvrez les perdrix et remettez-les au four ou dans les cendres, comme auparavant, pour achever leur temps de cuisson.

Dégraissiez bien le jus. Vous devez en avoir, tout dégraissé, la même quantité que de bouillon mis au début pour mouiller les perdrix.

Jetez vos lentilles dans une passoire après en avoir mis le lard à part. Rincez la casserole, et remettez-y les lentilles, bien égouttées, avec le jus des perdrix et le lard coupé en petites tranches minces. Posez la casserole à découvert sur un feu extrêmement doux et laissez mijoter ainsi sept ou huit minutes pour que les lentilles absorbent le jus des perdrix presque entièrement.

Pour servir

Défilez les perdrix, débarrassez-les de leur barde, égouttez-les et posez-les sur un plat rond bien chauffé.

Mettez dans les lentilles le beurre indiqué, cassé en petits morceaux pour qu'il fonde plus vite, mais ne laissez plus bouil-

lir. Agitez la casserole pour bien mélanger sans écraser les lentilles. Ajoutez-y le peu de jus qu'ont pu fournir encore les perdrix dans leur casserole, après l'avoir dégraissé. Goûtez pour le poivre et le sel.

Versez enfin les lentilles autour des perdrix et semez-en une cuillerée sur leur estomac, ce qui achève de donner au plat l'allure rustique qui le caractérise.

Pour envoyer les perdrix toutes découpées à table, il faut, après avoir détaché les cuisses, fendre chaque perdrix en deux sur la longueur tout simplement, et non pas enlever les ailes séparément, puis l'estomac. Rapprochez ensuite les deux moitiés, appliquez les cuisses de chaque côté, de façon à reconstituer la perdrix ainsi divisée en 4 morceaux, puis versez les lentilles comme nous venons de l'indiquer.

LA VIEILLE CATHERINE

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

Le 15 novembre 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.

Les années 1893, 1894 et 1895 ne sont vendues qu'à nos abonnés.

L'année 1893 (dix-sept numéros), forme un volume broché du prix de 5 francs, Paris et province ; 6 francs, étranger.

Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de 6 francs, Paris et province ; 7 francs, étranger. Mêmes conditions pour les vingt-quatre numéros de 1895.

Nos reliures électriques spéciales sont livrées au prix de 2 francs, prises au bureau Franco, Paris ou province : 2 fr. 50.

NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Rappelons encore qu'il n'y a plus de saumon.

Comme truite saumonée, il n'y a plus que la truite allemande. On en distingue deux catégories. La truite de Dantzig, très bonne à partir de 3 ou 4 kilos, et valant de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo. Au-dessous de ce poids, elle manque généralement de fermeté, et nous conseillons plutôt la truite allemande ordinaire qui, du reste, est un peu moins chère : 6 à 7 fr. le kilo.

Sole : 4 fr. 75 à 5 fr. 25 le kilo.

Le turbot varie peu : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

La barbrue, vaut d'ordinaire 25 cent. de plus.

Bar : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le mulot est plus abondant depuis quelques jours. On trouve d'excellents petits mulets ne dépassant pas 1 kilo de 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo.

Beaucoup de merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

La saison du maquereau touche à sa fin ; on n'en trouve plus à moins de 60 ou 75 cent.

Excellents harengs : 10 cent. pièce.

Les dorades, ont augmenté : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Le cabillaud est toujours bon marché : 4 fr. 50 à 5 fr. un poisson de 3 à 4 kilos.

Les coquilles Saint-Jacques sont bonnes : 15 cent.

Langouste brune : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

Homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Brochet : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo.

Ecrevisses pour bisque : 12 fr. le cent ; buisson : 18 à 40 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les petits poulets de grain valent toujours de 2 fr. 75 à 3 fr. 50 ; les poulets en chair, de 4 à 6 fr.

Poulardes de Houdan superbes : 6 à 10 fr.

La hausse des canetons continue. [Nantais : 5 fr. 50 à 6 fr. 50. Rouennais : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Pintades : de 4 fr. 25 à 4 fr. 75.

Oies fines : 6 fr. 50 à 9 fr.

Très jolies dindes, de 8 à 10 fr. Dindons : 10 à 12 fr. — Dindes grasses de Houdan : 12 à 16 fr.

Le prix des beaux perdreaux varie d'un jour à l'autre, suivant le temps, de 3 fr. à 3 fr. 50.

Le prix des cailles ne change pas : 1 fr. 25 les petites ; 1 fr. 50 à 1 fr. 75 les grosses.

Les faisans sont moins chers. Coqs : 6 à 7 fr. ; poules : 5 à 6 fr.

On voit peu de bécasses : 6 à 8 fr.

Les alouettes, au contraire, sont assez abondantes : 2 fr. 75 à 3 fr. 25 la douzaine.

Il y a aussi beaucoup de grives : 50 à 75 cent.
Les merles sont plus chers : 75 à 90 cent.

Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. — Sarcelles : 2 fr. 25 à 2 fr. 75.

Belles bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Lièvres de pays : 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

Le chevreuil a encore baissé. Un beau cuissot vaut de 10 à 15 fr. ; un filet, 9 à 12 fr.

Commencement des foies gras : 9 fr. 50 à 12 fr. le kilo.

LÉGUMES

Les haricots verts du pays donnent toujours : 60 à 90 cent. la livre.

Les derniers flageolets valent 90 cent. à 1 fr. 10 le litre. On commence à vendre les flageolets trempés dont il faudra se contenter tout l'hiver : 50 à 60 cent. le litre.

Choux de Bruxelles : 30 à 40 cent. le litre.

Choux fleurs : 30 à 60 cent.

Les artichauts deviennent de moins en moins beaux : 25 à 50 cent.

Le cours des tomates commence sa marche ascensionnelle : 40 à 60 cent. la livre.

Céleri ordinaire : 15 et 20 cent. le pied. Céleri rave : 30 et 40 cent.

Endives : 60 à 70 cent. la livre.

Croûtes du Japon : 60 à 75 cent. la livre.

Cardons : 2 à 3 fr. le pied.

Les truffes fraîches de bonne qualité ne paraîtront pas avant une dizaine de jours. Jusque là, il est préférable d'employer des truffes conservées.

SALADES

Toutes les variétés de salades sont encore à notre disposition : laitue, scarole, romaine, chicorée frisée et barbe de capucin.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Coulommiers et Camembert sont à point.

FRUITS

Nous aurons des figues du Midi jusqu'aux gelées : 10 à 20 cent. pièce.

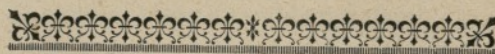
Coings : 30 à 50 cent. la livre. — Nèfles : 40 à 75 cent. suivant grosseur.

On n'a plus de raisin présentable à moins de 1 fr. 25 la livre. Le beau Thomery vaut de 2 à 3 fr. la livre. Il est plus avantageux et plus beau en caisses de 3 kilos qui coûtent 10 à 15 fr.

C'est le moment des châtaignes.

Kakis du Japon : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 les six.

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



* Menus *

OMELETTE AUX FINES HERBES
MAUVIETTES A LA CHIPOLATA
BIFTECK GRILLÉ AU CRESSON
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
TARTE AUX POMMES



POTAGE VELOURS
SOLE NORMANDE
TIMBALE MILANAISE
FILET DE BŒUF ROTI A LA CRÈME
CHAUD-FROID DE PERDREAUX
LAITUES BRAISÉES AU JUS
CROUTE AU MADÈRE

FILETS DE BARBUE DUGUESCLIN
PERDRIX AUX LENTILLES
NOIX DE VEAU FROID A LA GELÉE
SALADE DE CHICORÉE
POMMES AU BEURRE



POTAGE AUX CHOUX
CABILLAUD SAUCE AU BEURRE
RAGOUT A LA FLORENTINE
CANARD ROTI
CELERI AU JUS
CROQUETTES DE RIZ

ŒUFS A LA MONTEYNARD
ENTRECOTE SAUCE BORDELAISE
VEAU FROID A LA GELÉE
SALADE DE CHOUX-FLEURS
BEIGNETS DE POMMES



POTAGE CRÉCY
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
RIS DE VEAU EN FRICANDEAU A LA CHICORÉE
FILET DE BŒUF AU MADÈRE
PERDREAUX ROTIS
SALADE MACÉDOINE
BAVAROIS AU CAFÉ

SOLE GRILLÉE
ESCALOPE DE VEAU DEMI-GLACE
TERRINE DE LIÈVRE
SALADE
POMMES DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE
COMPOTE DE POIRES



POTAGE DE SEMOULE A L'OSEILLE
CROMESKIS
PIGEONS EN RAGOUT
ÉPAULE DE VEAU ROTIE
ÉPINARDS AU JUS
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES

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



GELÉE DE COINGS

Nous avons déjà dit que, pour obtenir des confitures bien réussies, il faut n'opérer que sur de petites quantités à la fois. Ce principe doit être observé rigoureusement lorsqu'il s'agit de gelées encore plus délicates que les confitures ordinaires, la transparence étant une des qualités qu'on doit s'attacher à leur conserver.

Une bonne proportion pour les coings est celle de 5 livres à la fois, soit 2 kilos 500, sur lesquels il faut compter à peu près 250 grammes de déchets.

Les coings

Choisissez des coings de l'espèce dite « pomme », c'est-à-dire bien ronds, comme des boules. Qu'ils soient parfaitement mûrs, c'est-à-dire d'une couleur jaune uniforme, bien accentuée, et sans taches brunes indiquant qu'ils se gâtent.

Essayez-les avec un torchon propre un peu dur pour les bien nettoyer, car vous ne les pèlerez pas. Coupez-les en quartiers minces, soit 8 quartiers par coing, puis enlevez les pépins et la partie la plus dure du cœur, la queue. Ceci doit être fait avec un couteau à lame argentée, afin de ne pas noircir le fruit.

A mesure que vous les coupez, jetez-les dans une terrine d'eau fraîche, toujours pour les empêcher de noircir.

Quant tout est ainsi épluché, mettez les morceaux dans une bassine de cuivre non étamé avec autant de litres d'eau que vous avez de livres de fruits.

Pour vous assurer de leur poids, vous n'avez qu'à peser les déchets que vous *défalquez du poids brut de vos coings*. Pour 2 kilos 250 de coings épluchés, il vous faudra donc 4 litres et demi d'eau froide. Cette quantité leur permet de baigner à l'aise.

La cuisson

Posez la bassine sur un bon feu et couvrez-la d'un grand couvercle. Quand l'ébullition est déclarée, modérez le feu. Il faut que les coings cuisent bien à fond, mais sans violence, parce qu'une ébullition trop vive les désagrége et qu'alors le jus devient trouble.

C'est pour cette raison qu'il faut éviter, à mesure que s'avance la cuisson, de les remuer inutilement avec une cuillère ou avec l'écumoire, afin de ne pas les briser ou les réduire en bouillie. Cependant, il convient de les retourner deux ou trois fois, pour s'assurer que tous cuisent également, mais toujours avec précaution.

Comptez bien deux bonnes heures d'ébullition tranquille, mais très régulière. Il vaut mieux un peu plus de temps et moins de violence de cuisson. C'est tout à fait essentiel pour la limpidité du jus.

Vous reconnaissez que les coings sont bien à point quand, en prenant un quartier, il se casse en deux presque tout seul, ou, qu'en y enfonçant le bout d'une allumette, elle y entre de part en part sans aucun effort.

L'égouttage

Posez alors un grand tamis de crin au-dessus d'une terrine de faïence bien propre.

Avec l'écumoire, prenez les coings, toujours avec précaution et étalez-les sur le tamis. Puis versez doucement par dessus toute l'eau de cuisson contenue dans la bassine. Laissez égoutter tout seuls les coings sans y toucher, *surtout sans les presser*; c'en serait fait de la limpidité de votre gelée, et ce que vous obtiendriez de jus en plus n'en vaudrait vraiment pas la peine. Ils rendront très bien tout ce qu'ils doivent donner sans qu'on y aide. Donc, ne les touchez absolument pas, ne remuez même pas le tamis.

Cette opération de l'égouttage s'accomplit très vite, du reste. Au bout d'une demi heure, rien ne s'écoule plus, les coings sont à sec.

Il va falloir maintenant, pour obtenir une limpidité parfaite, passer ce jus à travers un tissu plus fin que celui du tamis. La façon la plus pratique et la plus à portée de tout le monde est la suivante.

Filtrage du jus

Prenez un tabouret quelconque un peu haut : tabouret carré à quatre pieds, s'entend. Dans les cuisines, on a généralement des tabourets en paille, servant alternativement de sièges et de supports à cette intention. Un haut tabouret d'écolier remplit le même but, ou bien une petite table.

Renversez le tabouret par terre, les pieds en l'air : mettez une petite terrine au fond. Prenez un torchon neuf, qui ne peluche pas, et bien propre. Mouillez-en le centre et tordez-le bien ensuite. Étendez-le, tout déplié, sur le haut du tabouret ainsi renversé, et ficelez-le à chaque pied, en lui donnant un peu de creux au milieu, de façon à lui faire former la poche.

Votre filtre est prêt. Vous n'avez plus qu'à y verser par petites quantités à la fois, et tout doucement, le jus recueilli sous le tamis. Peu à peu le jus filtre bien clair dans la petite terrine. Là, encore, il faut éviter

de presser le dépôt trouble qui s'amasse au fond du torchon. Mais comme, au bout de peu de temps, le dépôt fait obstacle au passage du jus, il faut simplement, en agitant un peu le torchon, déplacer le liquide pour qu'il puisse s'écouler par un endroit moins obstrué. Toutefois ceci doit être fait légèrement, et à de rares intervalles.

Le filtrage est beaucoup plus long que le passage au tamis.

La gelée

Quand tout le jus est filtré ainsi, remettez-le dans la bassine bien nettoyée et essuyée, avec 750 gr. de sucre par litre de jus.

Le sucre doit être du sucre blanc, *cassé à la main*, et surtout pas à la mécanique, les scies employées pour cela communiquant au sucre une espèce de graissage qui le fait grainer ou tourner à la cuisson.

Il est plus commode de mesurer le jus que de le peser. Du reste, sa densité correspond à peu près au poids normal du kilo pour le litre.

Cette proportion de sucre est bien suffisante. Beaucoup de personnes emploient poids égal de sucre et de jus ; mais c'est vraiment trop sucré, d'autant plus que la saveur du coing est très fine et se perd sous le goût trop accusé du sucre. La proportion que j'indique est préférable ; et, même, on peut ne mettre que 600 gr. par litre de jus, si l'on aime à retrouver encore plus franc le goût de fruit. Comme la gelée de coings par elle-même fige facilement, il n'est pas besoin d'un sirop très fort.

Donc, jus et sucre étant dans la bassine, posez sur un feu vif pour que l'ébullition se produise rapidement. Dès que l'écume commence à monter, enlevez-la avec l'écumoire, et ne la laissez pas s'accumuler sur les parois de la bassine, parce qu'après, elle salirait votre gelée.

A mesure que la gelée se débarrasse de son écume, plongez, chaque fois que vous cessez de vous en servir, votre écumoire dans une terrine d'eau bien chaude, afin de ne pas reporter d'écume dans la gelée.

Surveillez bien le point de cuisson ; il faut de 28 à 30 degrés au pèse-sirop. Si vous en avez un, le mieux est de l'employer. Ce petit instrument ne coûte qu'une vingtaine de sous, et avec lui, on opère à coup sûr. Les confiseurs en font un usage constant.

Si vous avez assez d'expérience des confitures et des sirops, ne laissez cuire votre gelée qu'à *la nappe* ; c'est-à-dire, qu'en plongeant votre écumoire dans la bassine, vous constatez que le sirop demeure entre les trous de l'écumoire au lieu de s'écouler tout de suite comme de l'eau. Vous pouvez aussi en verser quelques gouttes sur une assiette froide que vous inclinez ensuite, et, d'après leur lenteur à couler, vous appréciez le degré de cuisson.

Je ne puis préciser le temps de cuisson qui dépend du plus ou moins de puissance du feu. En tous cas, je mets en garde aussi bien contre un excès que contre une insuffisance de cuisson. Les débutantes sont portées à *trop* faire cuire dans la crainte de ne pas faire cuire *assez*. On a alors une gelée dure, foncée, et au bout de quelque temps, surtout si le sucre est en forte proportion, une cristallisation se forme à la surface des pots.

D'autre part, la saveur du fruit diminue, naturellement, par suite de l'ébullition prolongée. Voilà pourquoi j'engage absolument les novices à se servir du pèse-sirop.

La gelée étant à point, retirez-la du feu, et mettez-la en pots. Laissez bien refroidir et figer un ou deux jours, à l'abri de la poussière, avant de couvrir les pots.

LA VIEILLE CATHERINE



Pâte de Coings

La quantité de coings qui reste après la gelée est assez importante pour qu'on l'utilise. Rien de plus simple à faire que la pâte de coings ; il ne faut que du soin et de la patience.

Commencez par passer les coings en les mettant par petites quantités à la fois sur le tamis de crin, et en appuyant doucement avec le champignon de bois. Pesez la pâte qui en résulte. Mettez-la dans la bassine de cuivre qui a servi pour la gelée, après l'avoir bien lavée et essuyée, à cause du vert de gris possible.

Ajoutez-y la moitié du poids de la pâte, de sucre blanc, pilé grossièrement pour qu'il fonde mieux.

Posez la bassine sur un feu très modéré, et, avec l'écumoire de cuivre, ne cessez pas de remuer lentement la pâte pour faire fondre d'abord le sucre, et, ensuite, pour éviter que la pâte attache.

Il faut laisser la pâte sur le feu pour en réduire l'humidité au point qu'en la tassant avec l'écumoire ou une cuillère, elle soit assez consistante pour laisser voir le fond de la bassine et rester séparée en tas distincts. C'est donc très simple comme opération, mais c'est fort absorbant, car il ne faut pas quitter la bassine un instant ; si on cesse de remuer la pâte pendant une minute, elle attache.

Un feu très modéré est indispensable : d'abord pour éviter de faire brûler, et ensuite, parce qu'une ébullition prononcée agite la pâte et la fait boursoufler de telle façon qu'elle est projetée hors de la bassine en larges gouttes brûlantes.

Comptez pour arriver au point voulu sur une heure et demie environ.

Étalez alors la pâte sur une surface unie

quelconque, mais transportable. Soit une planche épaisse bien lisse, une plaque légère de marbre, ou, à défaut, de très grands plats de porcelaine. Il ne faut pas que la couche de pâte dépasse un centimètre d'épaisseur. Donnez-lui, en l'étalant, une forme carrée, de préférence, afin d'en perdre moins ensuite quand vous la couperez en morceaux. Lissez bien la surface avec le plat d'un couteau.

Mettez ensuite votre pâte à sécher dans une étuve très douce, pendant 24 heures. L'étuve qui est sous tous les fours dans les fourneaux de cuisine est bonne pour cela. A défaut, tenez-la dans une pièce très chaude.

Au bout de 24 heures, retournez la pâte pour qu'elle sèche de l'autre côté pendant le même temps.

Il n'y a plus, ensuite, qu'à la couper en losanges réguliers que vous saupoudrez légèrement de sucre en poudre et que vous rangez entre des feuilles de papier blanc, dans une boîte de fer blanc.

LA VIEILLE CATHERINE.

AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

Singeot, 68 et 70 avenue de Neuilly (Neuilly)

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

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

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

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

Les Menus Franco-Russes

Il ne semble pas exagéré d'affirmer que les menus des repas offerts aux souverains russes donnent une note intéressante de l'état de la cuisine française à notre époque. C'est la première fois, en effet, que l'Elysée se trouve à pareille fête ; et, bien qu'il soit habitué à traiter avec tous les égards dus à leur rang, une série relativement courante d'hôtes de distinction, il devait tenir, en cette circonstance, à se surpasser.

Le problème semblait d'une solution un peu scabreuse. Personne n'ignore, en effet, que les cuisines de l'Elysée sont assez mal organisées ; M. Félix Faure n'a point cru devoir jusqu'ici donner à son chef l'importance d'un Montjarret, et le moindre pâté qui paraît sur la table présidentielle est confectionné au dehors. On pouvait craindre, dans ces conditions, une note « à côté ».

Il faut rendre cette justice à la maison Potel et Chabot qu'elle a été à hauteur de sa tâche, et a su, grâce à l'influence féminine qui a sa part chez elle, ordonner cette série de repas de gala avec une distinction étudiée.

*

Contrairement à des habitudes trop répandues, les consommés compliqués ont fait place, cette fois, à des potages assez simples, quoique fort délicats.

A Cherbourg, le tsar a pu savourer une exquise *Bisque de crevettes*, préparée absolument comme la légendaire bisque d'écrevisses, à laquelle elle est peut-être supérieure.

Au dîner de l'Elysée, Leurs Majestés avaient le choix entre la bourgeoise *Crème de volaille* et le classique *Consommé aux nids de salanganes*, nom scientifique de l'hirondelle chinoise dont le nid remplace le tapioca.

A Versailles, l'exotisme triomphe un instant : *Tortue claire* et *Crème de Chayottes*. Cette crème a intrigué d'autant plus

CHICHONS

Comme actualité, je propose un tour chez les fourreurs. Ce qu'on emploie de fourrures cette année est inimaginable !

Plus que jamais il y a d'abord la classique jaquette d'astrakan qui, dans la garde-robe actuelle, me semble tenir assez la place du « cachemire » d'antan, ce cachemire sauveur que nos grands'mères trouvaient tout prêt aux renouvellements de saison et portaient indifféremment en toutes circonstances. Seulement le cachemire avait sur la jaquette d'astrakan cette supériorité de ne nécessiter aucune modification. Qu'on le portât en pointe ou en carré, il n'en coûtait pas plus à nos raisonnables aïeules. Mais leurs descendantes ne sauraient garder pendant deux années de suite la même longueur de basques à un vêtement. Et c'est justement là qu'est l'avantage économique de la jaquette de fourrure. Tandis qu'il est impossible d'allonger ou de donner plus d'ampleur à des basques d'étoffe, on peut transformer indéfiniment une fourrure sans que rien à l'extérieur révèle les innombrables coutures qui la sillonnent en tous sens. Et, défalcation faite de la mise de fonds première, ces changements et ces réparations n'atteignent pas le prix d'un vêtement neuf qui réunirait les conditions de confort en même temps que d'élégance peut-être un peu « bourgeoise », en tous cas fort adoptée, de la jaquette d'astrakan.

Cette année, l'acquisition ou la réparation d'une jaquette de fourrure est assez avantageuse, les manches ayant diminué de moitié au moins, et les basques étant écourtées et aplaties, à ce point qu'il n'en reste pour ainsi dire plus. Il est vrai que ce qui est perdu par en bas a été regagné par en haut : les cols montent par dessus les oreilles, et leur voisinage est encore envahi par la largeur des revers énormes et importants. C'est très fastueux à l'œil, mais bien peu raisonné au point de vue pratique, car pendant que la partie supérieure du buste est

enfouie sous de triples épaisseurs de peaux, le corps cesse d'être protégé presque à partir de la ceinture.

On compte une longueur moyenne de 60 centimètres pour la jaquette actuelle. Aux femmes d'une taille très élevée, on ajoute de 5 à 10 centimètres, pour rétablir la proportion.

Le dos est très ajusté, et les devants, croisés, sont généralement droits. Le col et les revers se doublent beaucoup en fourrure différente ; le chinchilla par exemple est très coté cette année pour cet usage.

A côté de l'astrakan, il y a la loutre, bien moins solide, mais autrement seyante à la taille, et le breitchwanz, cette jolie peau noire moirée, fourrure de luxe s'il en fut, car elle est d'une fragilité désespérante. Mais quelle perfection d'ajustage elle procure ! Toute la finesse d'une étoffe combinée avec la souplesse de la peau.

Puis, toutes les variétés de caracul, tellement en faveur qu'il a augmenté, cette année, au point d'atteindre les trois quarts, au moins, de la valeur du bon astrakan moyen. Il y a encore, à peu près dans les mêmes prix, l'astrakan moiré, souvent préféré à l'astrakan bouclé parce qu'il laisse plus de sveltesse à la taille et que, ses larges ondes ont des reflets autrement variés que le moutonnement régulier de l'astrakan bouclé.

Encore des collets, mais moins que des jaquettes, depuis que les manches ne les rendent plus obligatoires. Les mêmes fourrures y sont employées, et l'on combine des bordures en forme de volant qui ondulent au bord du collet. C'est en chinchilla surtout qu'on pratique cette nouveauté.

Au milieu de tant de fantaisies, la zibeline reste toujours la reine des fourrures, et toute corbeille sérieuse en compte un certain nombre de peaux. Tout au moins de quoi faire la pèlerine à longs pans d'étole de si belle allure, bien plus élégante et chic que les collets tout ronds qui, avec leur bordure de queues, font vaguement penser à l'habillement des dames océaniques. Après cela, il en faut pour tous les goûts : mais il me

semble que les belles choses gagnent à garder des lignes un peu classiques, et la zibeline est de celles-là.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P.-S. — Le peu de bouffant qu'ont conservé les manches actuelles, a besoin d'être soutenu quand il s'agit d'une étoffe molle, comme le petit drap par exemple. Mais, en ce cas, c'est un tissu très souple qu'il faut employer, et pour cela la *Fibre-Chamois* est parfaite, à condition de choisir le numéro le plus léger, soit le numéro 10.

DEMANDES D'EMPLOIS

Bonne cuisinière, 37 ans, conn. glace et pâtiss. ferait un peu de ménage. T. 54.

Cuisinière, 29 ans, conn. un peu pâtiss. ferait un peu de ménage. H. 57.

Bonne cuisinière, 35 ans, mariée, conn. glace et pâtiss. ferait un peu de ménage. Recommandée par abonnée. R. 58.

Jeune fille arriv. de la Savoie, n'ayant jamais servi, conn. bien couture, dem. pl. seconde f. de chambre. Prétentions modestes. J. O. 59.

CHAMPAGNE - PRIME

Beaucoup de personnes qui hésitent à payer huit ou dix francs une bouteille de Champagne de grande marque, sont fort embarrassées pour choisir entre les innombrables marques de second ordre, dont quelques-unes sont parfois recommandables. Aussi, nos abonnés nous ont souvent demandé si nous ne pourrions trouver une combinaison pour leur procurer de bon Champagne à des prix raisonnables.

Le problème était difficile à résoudre, car nous tenions spécialement à n'offrir à nos abonnés que le vin d'une maison réputée.

Une occasion exceptionnelle se présente. La maison Piper-Heidsieck, dont les vins secs sont universellement connus et estimés, vient de créer une nouvelle marque pour le goût français, le *Piper-Heidsieck-Verzenay*, un des meilleurs crus de la Marne.

Ce nouveau type nous a paru constituer un excellent et très distingué Champagne de dîner, supérieur à beaucoup d'autres marques d'un prix plus élevé.

La réputation de la maison Piper-Heidsieck, une des premières de Reims, dont les vins sont connus dans le monde entier, nous est un sûr garant qu'elle tiendra à honneur de conserver le prestige de sa marque, en ne livrant que d'excellents produits.

Nous n'avons donc pas hésité à traiter avec cette honorable maison qui, appréciant l'importance et la qualité de la clientèle du

Pot-au-Feu, a consenti à nous céder pendant quelque temps, dans des conditions spéciales, tout le Champagne que nos abonnés nous demanderont.

Nous sommes dès maintenant en mesure de livrer du Champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay* au prix de 32 francs les 6 bouteilles et 35 francs les 12 demi-bouteilles, ce qui met la bouteille à environ 5 fr. 25, prix exceptionnel pour une telle marque.

Ces prix s'entendent :

Franco à domicile pour Paris ;

Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger, le port restant à la charge des acheteurs.

Nous ne livrons pas moins de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles, et les commandes supérieures doivent être faites par multiples de ces quantités.

Mode de paiement. — A Paris, le vin est payable à la livraison. Faute de quoi, nous ferons recouvrer *par la poste* en ajoutant les frais d'encaissement. Nous n'acceptons pas, comme on nous le demande parfois, de faire toucher par un garçon de recettes à une heure déterminée.

Pour la province, à défaut de règlement dans les 5 jours, nous faisons recouvrer par la poste en ajoutant les frais d'encaissement.

Pour l'étranger, un mandat ou un chèque doit accompagner la commande.

EXPÉDITIONS D'HUITRES

Le POT-AU-FEU expédie à ses abonnés des huitres de premier choix, arrivant chaque matin à Paris par les trains de marée, aux conditions suivantes.

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

Les Armoricaines de Belon ne s'expédient que **par baril de 100.**

Nous expédions les autres variétés par paniers de 100 et de 50.

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

Marennnes vertes n° 1. le cent 14.50	Cancale extra... le cent 16 »
— — n° 2..... — 9 »	— n° 1.... — 14 »
— blanches n° 1..... — 14	
— — n° 2..... — 9 »	Armoricaines extra de Belon — 17 »
— — n° 3..... — 7 »	— n° 1..... — 14 »

Nos Marennnes 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.

Livraisons à Paris. — Nous livrons à Paris par l'intermédiaire du service des colis postaux. *Ajouter au prix calculé comme ci-dessus 50 centimes pour le port.*

Les commandes parvenues avant 10 heures du matin sont livrées le soir avant 6 heures.

Celles parvenues avant 2 heures de l'après-midi sont livrées le lendemain à midi.

Nous ne pouvons, actuellement, garantir d'autres délais de livraison.

VIOLETTE IDÉALE PARFUM NATUREL
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

PAPIER
FAYARD ET BLAYN
GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES.
Topique excel. contre GORGE, ŒILS-de-PERDRIX. - 1 fr. 4. Pharmacies.

Preciosa
Violette
NOUVELLE
Création
Parfum
DÉLICAT et PERSISTANT
ED. PINAUD
37, Boulevard de Strasbourg, Paris.



Le Vin Désiles

L'automne est la saison dangereuse par excellence. Il est rare que les individus malades ou surmenés n'éprouvent pas à cette époque de l'année des mouvements fébriles intermittents, accompagnés d'embarras gastrique, de constipation ou de diarrhée, avec sentiment de lourdeur dans la région épigastrique et de douleurs intestinales.

On a donné à cet ensemble de symptômes le nom de fièvre bilieuse; à notre sens, il vaut mieux lui conserver simplement le nom de fièvre automnale, car elle a pour cause les premiers frissons de l'automne, premiers frissons qui interrompent brusquement les fonctions sudorales de la peau et transportent toute l'activité de cette membrane sur les muqueuses qui tapissent l'ensemble du tube digestif.

Beaucoup de personnes ont recours comme décongestionnant aux laxatifs et aux purgatifs, ressource douteuse qui éternise parfois le mal en nourrissant l'inflammation; mais le médecin conseille de préférence dans ce cas le *Vin Désiles*, décongestionnant, laxatif et tonique qui rend à son état normal le tube digestif et agit heureusement aussi sur le cœur et sur le système nerveux.

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.*

APPLIQUE BOUDARD

indispensable aux DAMES CHAUVES Modèles déposés



Avec cette Applique, les Dames qui ont une Calvitie peuvent se coiffer aussi solidement qu'avec leur Chevelure naturelle.

GRAND MAGASIN DE CHEVEUX

et de tous les Postiches invisibles en général
Rue Vignon, 40, Paris. — CATALOGUE FRANCO.

LINGE OUVRAGÉ

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

M^{on} STUREL 86 avenue Wagram, Paris

ÉVITER LES CONTREFAÇONS

BEC AUER

50% D'ÉCONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS,

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



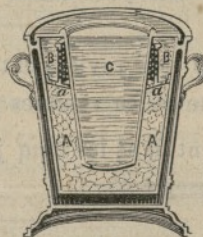
LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

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

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



Sorbetière Maréchal

LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

Aucun travail.

Grande économie de glace
pour la faire fonctionner.

Succès infaillible.

PROSPECTUS FRANCO

J. SCHALLER

232, rue St-Honoré — Paris

CONSERVATION DES FOURRURES

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

Les sels rendent les tissus antiseptiques.

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