



PAIN DE GÊNES

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

MESDAMES,

Le pain de Gênes, qu'il ne faut pas confondre avec la gênoise, est une des pâtes d'amandes les plus fines que l'on puisse faire. C'est un excellent gâteau pour five o'clock ou pour dessert, présentant le grand avantage de se conserver parfaitement pendant plusieurs jours. Sa préparation est simple, mais, pour réussir, il est indispensable d'observer scrupuleusement quelques précautions sur lesquelles j'insisterai.

Proportions

Pour un moule de 18 centimètres de diamètre, que l'on remplit sur une hauteur d'environ 2 centimètres :

125 grammes d'amandes ;

125 — sucre ;

60 à 75 grammes de beurre, selon que l'on désire une pâte plus ou moins grasse ;

3 œufs moyens ;

1 cuillerée à bouche de kirsch ou de sucre vanillé ;

15 grammes de crème de riz, ou, à défaut, de farine.

On peut supprimer la crème de riz. La faible quantité que j'indique ne diminue guère le moelleux du gâteau et facilite la liaison de la pâte qui s'opère mal quand les amandes ne sont pas broyées convenablement.

Les amandes

Il faut choisir de grosses amandes : elles ont la peau plus fine que les petites. Veil-

ler aussi à ce que cette peau soit pâle ; quand l'amande est brune, c'est un signe qu'elle est vieille.

Il est essentiel de les blanchir ; sinon, le pain serait lourd, grisâtre et aurait mauvais goût. Pour cela, je les jette dans l'eau bouillante — 1/2 litre environ pour un quart d'amandes, — je laisse reprendre le bouillon, puis je les sors de l'eau bouillante, je les passe à l'eau fraîche et je les égoutte.

Maintenant, je les monde, c'est-à-dire je les débarrasse de leur peau.

Le broyage

Les amandes étant mondées, je les relave, puis je les mets toutes dans le mortier.

L'opération du broyage est assez délicate ; de la façon dont elle est menée dépend absolument la finesse de la pâte.

Il est indispensable d'employer un mortier. Autant que possible, on choisira un mortier large, et un pilon en buis large et à manche long. Les petits pilons en verre ou en porcelaine sont très incommodes et donnent un moins bon résultat.

Je commence par piler doucement, de manière à casser les amandes en petits morceaux, sans les mettre en pâte.

Dès que ce résultat est obtenu, c'est-à-dire au bout de 3 ou 4 minutes, j'ajoute un œuf entier. A partir de ce moment, il faut broyer et s'abstenir absolument de piler.

C'est-à-dire qu'au lieu de taper avec le pilon, je le promène sur toute la surface du mortier, en appuyant fortement et en ayant soin de faire passer successivement toute la pâte sous le pilon. C'est pour cela

qu'un mortier à fond large et un pilon large sont plus commodes. De temps à autre, je racle avec une carte la pâte qui s'attache au pilon et aux bords du mortier.

En broyant ainsi, l'amande se désagrège sans rendre son huile et absorbe l'œuf avec lequel elle forme une pâte assez liée. Si on pile, l'amande rend son huile et la liaison ne s'opère pas. Je ne saurais trop insister sur ce point qui est essentiel.

Quand le premier œuf est absorbé, j'ajoute le second, je continue à broyer; et quand, à son tour, il est absorbé, j'ajoute le troisième. Et je broie encore jusqu'à ce que ce dernier œuf soit bien amalgamé.

La pâte doit alors former une purée pas trop épaisse, dans laquelle les parcelles d'amandes ne sont guère plus grosses qu'une forte tête d'épingle. Un bon quart d'heure, en tout, est nécessaire pour l'amener à ce point.

Cette pâte peut, sans inconvénient, attendre telle quelle pendant plusieurs heures.

Le moule

La pâte ne devant pas attendre une fois qu'on y a ajouté le sucre et le beurre, il faut préparer le moule d'avance.

Je prends un moule dit moule « à manqué » ou moule « à gènoise », c'est-à-dire un moule rond à bord généralement incliné, uni ou cannelé, et peu élevé : 4 centimètres au plus.

Nos proportions conviennent pour un moule de 18 centimètres de diamètre qu'elles remplissent sur une hauteur d'environ 2 centimètres.

C'est le minimum de hauteur que doit avoir la pâte quand on la verse dans le moule, et elle ne doit pas avoir plus de 3 centimètres. Si le pain est trop mince, il est lourd; s'il est trop épais, il cuit mal à l'intérieur. Il y a donc lieu de tenir compte de ces considérations pour le cas où l'on

emploierait un moule d'un diamètre différent de celui que j'indique.

Je beurre tout l'intérieur du moule, puis j'applique un rond de papier sur le fond. Ici, encore, il faut opérer avec la plus grande attention.

Ce papier a pour but de maintenir la pâte et de l'empêcher de se resserrer sur elle-même après la cuisson. Il s'agit de le coller au fond du moule sans laisser entre le moule et le papier des bulles d'air qui, pendant la cuisson, feraient monter le gâteau en cloche.

Il est préférable de ne pas employer du papier écolier qui, toujours un peu raide, a tendance à se recoqueviller sur les bords et à former des gondolements qui favorisent la présence des bulles d'air. Prenons du papier mince et *cotonneux*, par exemple ce papier jaunâtre, un peu moins léger que le papier de soie, que l'on emploie pour envelopper les petits paquets.

Je découpe un rond de ce papier, très légèrement plus étroit que le fond du moule, de manière à ne pas être obligé de le faire remonter contre les bords. Le moule étant beurré et le beurre figé, j'applique le rond de papier, en le collant d'abord au centre et en glissant le doigt du centre vers le bord de manière à le coller progressivement sur toute la surface, en chassant bien l'air.

Le mélange

Le moule étant prêt, et la pâte d'amandes étant à point, je fais fondre le beurre dans une casserole, à petit feu, sans laisser bouillir. Il faut employer du beurre aussi fin que possible.

Pendant que le beurre fond, j'ajoute le sucre à la pâte d'amandes et je mêle vivement, avec la cuillère de bois, pendant une ou deux minutes. J'ajoute ensuite le kirsch, puis la crème de riz; je mêle encore et j'ajoute le beurre.

Le beurre ne doit pas être trop chaud. Il faut le verser en petit filet continu en tournant très vigoureusement avec le pilon ou la cuiller de bois pour bien mêler. Quand le beurre est mélangé, je tourne encore quelques instants pour rendre la pâte aussi gonflée que possible. L'addition de crème de riz et de beurre a changé la consistance de la pâte qui est maintenant un peu épaisse.

A partir du moment où l'on ajoute le sucre, il ne faut plus quitter la pâte. Le mélange du beurre, surtout, doit être fait très vite, et aussitôt qu'il est terminé, on doit verser la pâte dans le moule et mettre au four immédiatement.

Si l'on ne va pas assez vite ou si la pâte attend, elle tourne comme une mayonnaise, et l'on a un gâteau très lourd.

Cuisson

Je verse la pâte dans le moule que je secoue et tapote sur la table pour bien égaliser la surface. Puis je mets au four.

Four modéré, comme pour la gênoise ou les biscuits à la cuiller, à température bien égale. La sole du four doit être assez chaude pour que le dessous du gâteau, qui deviendra le dessus, prenne couleur.

La pâte doit monter lentement, sans faire de dôme, et doubler à peu près de hauteur. Le dessus ne doit commencer à colorer qu'au bout d'un quart d'heure : s'il colore plus tôt, il faut le garantir par un papier.

Pour nos proportions, il faut environ 35 minutes de cuisson. Le gâteau est cuit quand il est ferme et quand il est détaché des bords du moule. Pendant la fin de la cuisson et pendant qu'il refroidit, il s'affaisse et revient à peu près à la hauteur qu'il avait quand on l'a mis au four.

Une fois refroidi, notre gâteau aura à peu près 3 centimètres de hauteur.

En le retirant du four, je le démoule sur

un tamis de crin, sur lequel je le laisse, afin que l'air circule autour pendant qu'il refroidit.

Il ne faut enlever le papier que quand le gâteau est refroidi.

MAZARIN.

LA QUESTION DU VIN

Avez-vous remarqué qu'à la question : « Où prenez-vous votre vin ? » il est presque toujours répondu : « *Autrefois* je le prenais à tel endroit ; *maintenant* je le prends à tel autre. » L'immovibilité du fournisseur de la cave n'est guère plus qu'un souvenir.

Le public met dans le même sac, plus justement dans le même tonneau, marchands, propriétaires-expéditeurs, agences, caves ; il a perdu toute confiance.

Nous n'en sommes plus à compter les propositions faites au *Pot-au-Feu* pour qu'il couvre de son pavillon les enseignes et les vignobles les plus divers. Certainement, de très honorables personnes et négociants se sont adressés à lui ; mais, après étude de la question, nous avons décidé d'intervenir nous-mêmes, d'acheter nous-mêmes, de vendre nous-mêmes. De telle sorte que c'est sous sa propre responsabilité que le *Pot-au-Feu* offre aujourd'hui à ses abonnés les vins dont il a fait, pour son compte d'abord, l'acquisition.

Devenu un peu un bureau de consultation pour ses abonnés, le journal, passant à la pratique des choses, manquerait à tous ses devoirs s'il n'avait pris les plus grandes précautions pour offrir des vins dont il fût sûr. Il ne veut pas les prôner autrement pour ne pas tomber dans le boniment commercial.

Nos abonnés trouveront à la page 1 les prix de nos vins de Bordeaux ; sous peu de temps, nous pourrons leur indiquer également les prix de nos vins de Bourgogne.



Coquilles St-Jacques

Il y a de nombreuses façons d'accommoder les coquilles Saint-Jacques. D'une façon générale, elles ont toujours besoin d'un assaisonnement relevé. De plus, si l'on veut avoir des coquilles convenablement remplies et dans lesquelles il y ait autre chose à manger que la sauce, il faut employer 3 coquilles pour en faire deux, surtout si le corail n'est pas développé.

La recette que nous donnons aujourd'hui est très simple, bien que comportant des champignons. C'est un excellent plat maigre qui, grâce à l'addition de tomate et de poivre de Cayenne, donne un peu l'illusion d'un crustacé à l'Américaine. L'oignon est indispensable, et son goût se fond dans l'ensemble s'il est bien cuit comme nous l'indiquons. L'ail et l'échalote restent facultatifs.

Proportions

Pour 4 personnes, soit 4 coquilles :
 5 ou 6 coquilles, selon la grosseur ;
 100 grammes de champignons ;
 50 — de beurre frais ;
 20 — d'oignon ;
 1 décilitre 1/2 de vin blanc ;
 1/2 décilitre de purée de tomate ;
 3 cuillerées de mie de pain rassis, émiettée ;
 1 cuillerée de persil haché ;
 Une petite prise de poivre de Cayenne ;
 Ail et échalotes facultatifs.

Temps nécessaire : 1 heure.

Peuvent se préparer à l'avance, toute une journée, et se mettre à gratiner au four 10 minutes avant de servir.

Les coquilles

Choisissez-les lourdes, ce qui indique qu'elles sont bien pleines, et ne baillant pas,

ce qui montre qu'elles sont fraîches. Lorsqu'elles s'ouvrent, elles perdent de leur eau, souffrent ensuite de cette sécheresse, et elles en meurent. Cependant, elles peuvent très bien, tout en étant fraîches, bâiller un peu sous l'influence de la chaleur, ou encore, bien que transportées au loin, parce que c'est le moment auquel elles s'ouvriraient pour recevoir le flot de la marée. Aussi, pour vous assurer qu'elles sont bien vivantes encore, vous pouvez insinuer le couteau entre les coquilles, et vous verrez immédiatement un mouvement du molusque, vous indiquant qu'il est en vie.

Détachez complètement la noix sans l'endommager, en glissant le couteau contre la coquille. Enlevez la petite poche noirâtre qui y tient. Laissez, pour l'instant, tout le reste.

Lavez le tout à l'eau fraîche, pour débarrasser du sable et de la vase, mais ne laissez pas séjourner dans l'eau. Egouttez bien à mesure.

Réservez la coquille inférieure, c'est-à-dire celle qui est creuse.

Mettez les chairs égouttées dans une petite casserole. Versez-y un décilitre et demi de vin blanc. Ajoutez une bonne pincée de sel. Posez sur un feu très modéré. Laissez chauffer graduellement, puis, quand le liquide commence à bouillir, retirez la casserole sur le coin du fourneau après un ou deux bouillons. C'est un degré de cuisson suffisant pour atteindre la profondeur de la noix, qui ne doit pas être saisie par une trop brusque ébullition et qui ne doit pas non plus bouillir longtemps, sous peine de devenir coriace.

Au bout de cinq ou six minutes, non pas d'ébullition, mais de chaleur au coin du fourneau, versez dans un bol tout le contenu de la casserole, après avoir écumé la surface du liquide. Il n'est pas nécessaire de tenir au chaud.

Lavez, rincez et essuyez la casserole qui va vous servir pour l'assaisonnement.

L'assaisonnement

Hachez bien menu l'oignon, aussi fin que possible, afin qu'il disparaisse ensuite dans l'ensemble. Si vous mettez de l'ail et de l'échalote, hachez-les pareillement. Mettez l'oignon — et si vous les ajoutez, l'ail et l'échalote — dans la petite casserole de tout à l'heure avec la moitié seulement du beurre indiqué ci-dessus. Posez sur un feu doux, et couvrez la casserole, de façon à laisser cuire, et pour ainsi dire fondre l'oignon *sans colorer*, tout doucement, pendant 25 à 30 minutes environ. De temps en temps découvrez et remuez pour bien surveiller et ne pas laisser brunir.

Pendant ce temps, qui est l'intervalle le plus long de toutes les différentes opérations, préparez les champignons et le reste.

Coupez la partie terreuse autour de la queue des champignons. Ne les pelez pas. S'ils ont du sable, lavez-les très vivement à l'eau fraîche et égouttez-les bien. Hachez-les très fins, eux aussi.

Hachez également le persil. Roulez dans le coin d'un torchon rude un morceau de mie de pain rassis, de manière à l'émietter très fin, et passez ces miettes à travers une passoire à trous moyens pour qu'elles soient fines et égales. Il en faut 3 bonnes cuillérées à bouche pour les quantités ci-dessus.

Ensuite, enlevez les noix de leur liquide de cuisson — que vous gardez — en les égouttant bien.

Avec un petit couteau coupant bien, détachez la partie formant un croissant, jaune et rouge, nommée « corail ». Réservez les plus beaux croissants pour garnir le dessus des coquilles, en en comptant un par coquille. Coupez le reste en petits morceaux que vous joindrez à ceux de la noix.

Débarrassez la noix de toutes les barbes qui y adhèrent comme des espèces de ruban; tout cela est dur, coriace, et ne gagne rien à la cuisson. C'est comme du caoutchouc, et cela n'a servi qu'à ajouter plus de saveur au liquide de cuisson.

Coupez les noix en tout petits morceaux d'un centimètre carré, et gardez de côté.

Beurrez le fond de chaque coquille avec gros comme un pois de beurre dont vous le frottez avec le doigt.

Le mélange

Les 25 à 30 minutes de cuisson de l'oignon étant écoulées, ajoutez dans la casserole les champignons hachés et le persil. Posez la casserole sur un feu un peu plus actif, et, pendant 4 ou 5 minutes, laissez cuire les champignons, tout en les remuant avec une cuiller pendant ce temps.

Versez alors dans la casserole le liquide de cuisson des coquilles, mais avec précaution, pour que le sable et la vase qui sont tombés au fond ne s'écoulent pas avec le reste. Ajoutez la tomate, une cuillerée et demie de mie de pain, le poivre de Cayenne. Remuez et mélangez bien et posez la casserole découverte sur un bon feu, pour faire bouillir le liquide afin qu'il réduise jusqu'à consistance de purée claire. Il faut une dizaine de minutes pour cela, car les champignons fournissent une part d'humidité assez notable. Remuez et veillez pour ne pas laisser trop réduire.

Le point voulu est difficile à expliquer. Il faut laisser le mélange assez consistant pour que, tout à l'heure, les chairs des coquilles s'y mêlent comme dans une sauce, mais il ne doit pas être clair au point que les champignons « nagent » dans le liquide. Le tout doit être très moelleux et, je le répète, encore coulant, tout en étant bien lié.

Versez alors dans cette sauce épaisse les petits morceaux des noix, et les parties rouges que vous avez coupées. Mélangez bien.

Versez maintenant dans les coquilles, en ayant soin que chaque coquille contienne bien autant de morceaux que d'assaisonnement. Posez sur chaque coquille, au milieu, un morceau de corail. Saupoudrez de mie de pain.

Voulez-vous laisser les coquilles ainsi toute une journée, ou même les préparer à ce point le soir pour les faire attendre jusqu'au lendemain matin.

Pour servir

Cinq ou six minutes avant de servir si c'est déjà chaud, 8 ou 10 si c'est froid, mettez-les à gratiner au four pendant cinq ou six minutes. Four assez soutenu, par conséquent, et de façon que la chaleur vienne d'en haut. A défaut de four, le four de campagne fait très bien.

En sortant du four, posez sur chaque coquille une grosse noisette de beurre prise dans le reste du beurre indiqué. Mettez les coquilles sur un plat du service recouvert d'une serviette, et servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.

L'AMERTUME DES ENDIVES

Pour éviter que les endives aient un goût d'amertume trop prononcé, abstenez-vous, autant que possible, de les laver. Si les endives sont de belle qualité, la chose est, d'ailleurs, inutile : il suffit, pour les avoir propres, d'enlever les feuilles extérieures.

Si vous tenez absolument à les laver, faites-le très vite, et au moment seulement de les cuire. Car c'est l'eau qui les rend amères.

Aussi, ne les faites jamais cuire dans l'eau. Pour les avoir bonnes, il est indispensable de les faire cuire, sans eau, dans le beurre ou avec un peu de lard et de dégraisis.

C'est, du reste, le genre de cuisson que nous avons indiqué dans la recette des endives glacées.

Menus

COQUILLES SAINT-JACQUES
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
SALADE DE CHOUX-FLEURS
OMELETTE SOUFFLÉE



POTAGE DU COUVET
RAIE AU BEURRE NOIR
CANARD SAUVAGE RÔTI
HARICOTS VERTS AU BEURRE
GATEAU DE MARRONS

CROQUETTES D'ŒUFS
LAPEREAU A LA FLAMANDE
COTELETTES DE MOUTON
SALSIFIS AU BEURRE
COMPOTE D'ANANAS



POTAGE SAVOYARD
SOLE A LA RUSSE
CANARD FARCI A L'ARLÉSIENNE
FILET DE BŒUF
GARNI DE POMMES DE TERRE DUCHESSE
TIMBALE DE FRUITS

MERLANS COLBERT
TRIPETTES
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
GATEAU BRETON



POTAGE AU POTIRON
CROQUETTES DE VEAU
SELLE D'AGNEAU ROTIE
CÉLERI RAVE AU JUS
FLAN D'ORANGES

OMELETTE AU FROMAGE
COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRE
ROSBIF FROID
SALADE DE POMMES DE TERRE
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE SÉVIGNÉ
SAUMON SAUCE MOUSSELINE
NOISSETTES DE VEAU PRINCESSE
SELLE D'ÉLAN SAUCE MOSCOVITE
POULARDE TRUFFÉE
MOUSSE DE FOIE GRAS
CARDONS AU VELOUTÉ
BOMBE GLACÉE
PAIN DE GÈNES

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



FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est peu abondant, et les cours, encore mal établis, sont généralement fort élevés. Au-dessus de 3 ou 4 kilos, il vaut 10 fr. le kilo. Les saumons plus petits arrivent très irrégulièrement et se vendent jusqu'à 12 et 13 fr. le kilo.

La truite de Dantzig a fort augmenté. Jusqu'à 3 kilos : 12 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids : 9 fr.

Turbot et barbué : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La sole varie de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Très peu de bars : 5 à 6 fr. le kilo. — Mulet : 3 fr. 25 à 4 fr. 50.

Les premiers maquereaux bretons commencent à arriver : 60 à 80 cent. Petit maquereau, dit « sansonnet » : 30 à 40 cent.

Le merlan est un peu moins abondant : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 pièce.

Les harengs sont complètement vides.

Coquilles Saint Jacques : 15 et 20 cent.

La langouste est toujours très chère : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo ; 6 fr., même, quand elle dépasse 2 kilos. — Homard : 4 fr. à 5 fr. 25 le kilo.

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 fr. la caissette d'environ 1 kilo.

Petit brochet : 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le kilo. Gros : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Carpe : 2 fr. 75 à 3 fr. 25 le kilo.

Ecrevisses : 16 à 30 fr. le cent.

LÉGUMES

Le cours des légumes suit les variations du temps ; il suffit de deux jours de gelée pour provoquer une hausse assez forte.

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique

valent de 1 fr. 50 à 2 fr. 25 la livre, suivant grosseur.

Les petits pois d'Afrique varient de 60 à 80 cent. la livre, non écossés. Nous leur préférons, de beaucoup, les bons pois de conserve.

Fèves d'Afrique : 80 cent. à 1 fr. la livre.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 35 à 40 cent. la livre.

Les arrivages de tomates deviennent moins réguliers : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 la caisse de douze.

Endives : 50 à 60 cent. la livre. — Crosnes : 70 à 80 cent.

Choux-fleurs de Bretagne : 60 à 90 cent. — Artichauts : 30 à 60 cent.

Epinards : 40 à 50 cent. la livre. — Oseille : 75 cent. à 1 fr.

On a une très belle botte d'asperges pour 20 fr.

— Choix extra : 35 fr.

Petites asperges vertes pour garniture : 1 fr. la botte.

Truffes du Périgord : 12 à 14 fr. la livre.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La volaille, toujours fort belle, reste à peu près aux mêmes cours. La hausse commencera probablement vers la fin du mois.

Poulets de grain : 3 fr. 25 à 4 fr. 50. — Poulets en chair : 5 fr. à 6 fr. 50.

Poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. — Poulardes et chapons : 9 à 12 fr.

Pintades : 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

A prix égal, les dindes sont plus grosses qu'il y a une quinzaine de jours. Dindes et dindons : 11 à 16 fr. Dindes de Houdan : 14 à 22 fr. — Nous prions nos abonnés qui nous demandent des dindes de vouloir bien spécifier quand ils désirent des dindes de Houdan.

Les canetons sont en hausse. Nantais : 6 fr. 25 à 7 fr. Rouennais : 7 à 8 fr.

La chasse est fermée, et le gibier dont le colportage reste autorisé est un peu spécial.

Marcassin : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo dans le filet ou le cuissot. Les plus petits filets pèsent de 7 à 8 livres.

Elan et renne : 5 fr. 25 à 6 fr. le kilo, dans le cuissot ou le filet. Le filet pèse souvent de 10 à 12 livres. Certains jours on trouve des petits filets expédiés de Russie tout détachés, mais ces arrivages sont fort irréguliers.

Gros coq de bruyère : 12 à 16 fr. — Petit coq : 5 à 6 fr.

Gelinottes de Russie : 3 fr. 50 à 4 fr. Ces prix vont augmenter si le temps reste doux.

Lapin de garenne : 2 fr. 25.
 Bécasses : 4 fr. 25 à 6 fr. 50. — Bécassines :
 2 fr. 50 à 3 fr. 25.
 Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.
 Foie gras de Strasbourg : 10 à 11 fr. le kilo.

SALADES

La laitue de couche est toujours minuscule. Il faut lui préférer la laitue du Midi, un peu moins blanche, qui est maintenant très bonne : 15 à 30 cent. le pied.

Nous avons toujours en abondance : chicorée frisée, mâche, barbe, pissenlit.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert. Coulommiers. Pont-l'Evêque, Roquefort, Gruyère, etc.

FRUITS

Le beau chasselas de Thomery vaut de 4 fr. 50 à 8 fr. la livre. En achetant une caisse de 2 kilos, on l'a, à prix égal, beaucoup plus beau.

Le beau Roubaix, qui vaut généralement de 9 à 10 fr. le kilo, augmente de 2 à 5 fr. dès qu'il gèle.

Les oranges deviennent meilleures. — C'est le plein moment des mandarines de Blidah : 15 à 25 cent. pièce.

Très belles bananes à 25 et 30 cent. En cette saison où le beau fruit est fort cher, un compotier de mandarines et de bananes est aussi distingué qu'économique.



AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

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

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

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

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

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



## CANARD FARCI

A L'ARLÉSIENNE

**C**E canard constitue un mets original et fin, formant une très jolie entrée. Il appartient à cette bonne ancienne cuisine de ménage, ne réclamant qu'une cuisson soignée, sans complication de casseroles et sans préparation spéciale de jus. La truffe indiquée, dont on peut, à la rigueur, se passer, donne à l'ensemble un fumet très appréciable, sans rendre le plat beaucoup plus dispendieux. Une truffe de cette dimension vaut environ 75 centimes et se vend partout au détail, sinon fraîche, au moins conservée.

#### Proportions

Pour un canard pesant, plumé, vidé et sans abatis, au moins un kilo :

200 grammes de porc frais, gras et maigre ;

40 grammes de bonne graisse fraîche de porc ;

50 grammes d'oignon ;

50 — de carotte ;

200 — d'olives pesées avec noyaux ;

30 — de beurre frais ;

5 — de farine ;

3 décilitres de bouillon ;

5 pieds de céleri ;

1 petite truffe pesant environ 30 gr. ;

1 gramme de poudre d'épices.

Temps nécessaire : 1 heure 3/4.



**Le canard**

C'est un bon petit canard de basse-cour, tout simplement, qui convient, et non point le canard dit de Rouen. Mais il faut, bien entendu, choisir une bête assez jeune pour qu'elle soit tendre.

Le canard étant plumé, vidé et flambé, réservez le foie pour ajouter à la farce. Coupez les ailerons, le cou et les pattes, à la première jointure au-dessous de la cuisse, comme pour toutes les volailles cuites en casserole. Ces différents abatis n'accompagnent pas le canard et vous serviront pour un ragoût, le lendemain. A Paris et dans les grandes villes, on achète le canard sans abatis, mais on réclame le foie qui donne beaucoup de finesse aux farces.

**La farce**

Le lard a dû être pris dans le filet de porc, ou dans toute autre partie de choix. La proportion de gras et de maigre doit être égale ; mieux vaudrait même un peu plus de gras que de maigre.

Enlevez toutes les peaux et nerfs qui peuvent se trouver dans le porc et hachez bien les viandes, aussi menu que possible. Hachez également le foie du canard, mais tenez-le à part. Hachez l'épluchure de la truffe.

Prenez une petite casserole ; faites-y fondre gros comme une noisette de graisse de porc, soit environ 10 gr. Ne laissez pas trop chauffer la graisse, et ajoutez-y, dès qu'elle est fondue, le porc haché, mais pas encore le foie. Laissez sur un feu modéré, pendant 3 ou 4 minutes, en remuant et en divisant avec la cuillère de bois, pour que tout soit également pénétré par la chaleur.

Ajoutez alors le foie qui est plus vite saisi et réclame moins de cuisson que le porc. Remuez et tournez encore sur le feu pendant 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce que tout l'ensemble ait perdu sa teinte rouge crue,

et ait pris une couleur grise, mais non pas brune, ce qui serait alors trop. Comme la farce doit achever de cuire dans le canard, une demi-cuisson est suffisante.

En même temps que le foie, ajoutez les épluchures de la truffe et la moitié de la poudre d'épices indiquée. Salez légèrement selon le plus ou moins de fraîcheur du porc. Remuez et amalgamez bien le tout, et remplissez-en l'intérieur du canard. Rabattez ensuite la peau du cou sur son dos, et ramenez les cuisses et les ailes contre le corps, de façon à le trousser et à le brider avec la ficelle, comme à l'ordinaire.

**Pour revenir**

Prenez une casserole en cuivre étamé pouvant contenir aisément le canard, c'est-à-dire assez grande pour qu'on puisse y retourner la bête avec facilité, mais sans trop d'excédent de place. Ce n'est pas une sauteuse qu'il faut prendre. La casserole doit avoir des bords d'une hauteur ordinaire. Mettez-y la quantité de graisse indiquée. Posez sur un feu modéré, et, quand la graisse est chaude, posez le canard dans la casserole. Ajoutez l'oignon laissé entier et seulement épluché, ainsi que la carotte. Saupoudrez avec le reste des épices, et faites lentement colorer le canard, sur un feu par conséquent très modéré, surtout à mesure que s'avance la cuisson et que la casserole, la volaille et les graisses se sont échauffées. Il faut compter une demi-heure pour que le canard soit « revenu » à point, c'est-à-dire que son passage sur le feu, avec de la graisse, lui ait donné une teinte dorée comme s'il sortait de la broche.

La casserole, bien entendu, reste découverte pendant ce temps, et la bête est tournée successivement sur toutes ses faces, en la laissant un peu plus longtemps sur les cuisses et l'estomac, plus longs à saisir.

La coloration voulue ayant été obtenue au bout des 30 minutes, versez au fond de



la casserole la quantité de bouillon indiquée. Couvrez la casserole et laissez cuire à très petit bouillon pendant une heure — il s'agit bien entendu d'une bête jeune. — Pendant ce temps, retournez la bête de façon à la placer successivement sur chaque cuisse, pendant au moins un bon quart d'heure. Il ne faut pas oublier que c'est la partie la plus profonde à atteindre et que, de plus, une pièce farcie a besoin de plus de cuisson pour être bien pénétrée.

Pendant ce temps préparez la garniture de céleri et les olives.

#### **Le céleri**

Enlevez toutes les branches vertes sur chaque pied de céleri. Ne conservez que les branches blanches, et ne les détachez pas du pied. Taillez la racine un peu en pointe pour lui donner meilleure façon. Coupez l'extrémité supérieure du pied, à l'endroit où commencent les feuilles, de façon à donner à chaque pied une longueur de 15 centimètres environ. Ecartez avec précaution, pour ne pas les détacher du pied, les branches, afin de les nettoyer, car elles contiennent souvent des limaces. Faites un choix parmi l'extrémité des branches que vous avez coupées, et prenez celles qui sont blanches et tendres; coupez-les de même longueur que les pieds, et liez-les en un ou deux petits bottillons de même grosseur que les pieds.

Ayez une grande casserole remplie d'eau bouillante et légèrement salée. Mettez-y les céleris, faites reprendre l'ébullition, et laissez bouillir sur un bon feu pendant une grande demi-heure.

Egouttez bien les céleris, épongez-les même sur un linge, car ils gardent beaucoup d'eau entre leurs feuilles, et cette eau délaierait très malencontreusement la cuisson du canard quand vous y ajouterez les céleris.

15 à 20 minutes avant que la cuisson du

canard soit terminée, par conséquent environ 3/4 d'heure après que vous y avez ajouté le bouillon, mettez vos céleris égouttés et éponges, dans la casserole, de chaque côté du canard, en les enfongant pour qu'ils soient bien dans le jus et la graisse. Refermez la casserole et laissez bouillir du même train régulier.

4 ou 5 minutes avant de retirer le canard de la casserole pour servir, ajoutez les olives, dont vous avez retiré les noyaux en les découpant en spirale avec un petit couteau. Ajoutez en même temps la truffe coupée en rondelles minces. Laissez bien chauffer, mais ne laissez pas bouillir plus d'une ou deux minutes, parce que les olives et la truffe y perdraient.

#### **Pour servir**

Retirez le canard, en l'égouttant soigneusement, et posez-le sur un plat rond, très chauffé. Avec une écumoire, retirez les céleris pour ne pas les briser, et en les égouttant aussi avec soin, car nous savons qu'ils gardent du liquide, et que ce liquide délaie le jus une fois qu'il est lié. Posez les céleris autour du canard. Enlevez olives et truffe que vous disposez sur les céleris, tout autour du canard, en cordon. Tenez le plat au chaud. Débarrassez-vous de l'oignon et de la carotte qui ne se servent pas, et, en inclinant la casserole, enlevez complètement, avec une cuiller, toute la graisse qui surnage à la surface du jus.

Avec une fourchette, pétrissez dans le fond d'une assiette un peu chauffée le beurre et la farine indiqués, en pâte molle.

Mettez cette pâte dans le jus dégraissé et mélangez et tournez bien dans la casserole que vous avez remise sur le feu. Ne cessez pas de tourner jusqu'au moment où le jus bien chaud va recommencer à bouillir.

Versez alors, à travers une très fine passoire, sur le canard et sa garniture, et



servez. C'est un *jus* et non pas une *sauce*, par conséquent il n'est pas nécessaire qu'il soit très abondant. Il doit juste glacer la garniture et le canard avec un léger surplus au fond du plat.

Le canard, quand on le découpe, doit avoir les chairs légèrement rosées.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Pommes de terre Duchesse

On désigne sous le nom de pommes de terre « duchesse » des petites galettes de pommes de terre que l'on emploie comme garniture des « entrées de broche », c'est-à-dire des grosses pièces de viande braisées ou rôties servies comme entrées. On les sert, par exemple, avec un filet de bœuf, une selle de mouton, une gigue de chevreuil. Elles peuvent encore accompagner un gros poisson.

Il y a différentes formules ; la proportion de beurre, notamment, est assez variable. D'autre part, la cuisson s'opère tantôt au four, tantôt dans le beurre clarifié. Nous donnons aujourd'hui une très bonne recette comportant la cuisson au four.

### Proportions

Pour 1 kilo, brut, soit environ 800 gr. de pommes de terre épluchées :

150 grammes de beurre ;

2 œufs entiers et 4 jaunes ;

1/2 décilitre de crème ou, à défaut, de lait ;

Sel, poivre, muscade, une pincée de sucre.

### Les pommes de terre

Choisissez, de préférence, la grosse pomme de terre de Hollande, à peau fine, à pulpe janne, qui fournit une purée cotonneuse, plus moelleuse que les autres va-

riétés, et plus facile à digérer parce qu'elle contient moins de fécule. A défaut, prenez la Chardonne, grosse pomme de terre ronde, à peau rugueuse, ayant beaucoup d'œils.

Mettez-les entières dans la casserole, après les avoir épluchées. Il est préférable de ne pas les couper, car, dans les endroits où le couteau a passé, les pommes de terre cuisent moins facilement et absorbent plus d'eau. Couvrez juste d'eau et ajoutez 30 grammes de sel pour notre quantité de pommes de terre.

Couvrez la casserole et faites cuire à bon feu pendant 20 à 30 minutes, suivant l'espèce et la grosseur des pommes de terre.

Les pommes de terre étant cuites, égouttez complètement la casserole, et laissez encore un instant sur le coin du feu pour faire évaporer toute humidité. Vous obtiendrez ainsi une purée sèche et légère, qui boira le lait et les œufs comme une éponge.

### Pour passer

Sortez les pommes de terre de la casserole une à une, afin d'éviter qu'elles refroidissent, et écrasez-les une à une sur le tamis métallique placé directement au-dessus d'un torchon. Cela vaut beaucoup mieux que de les passer directement au-dessus d'une terrine, parce que, de cette façon, les flocons de pommes de terre s'éparpillent à l'aise, et l'excédent d'humidité achève de s'évaporer. L'important est de passer vite, sans que la pomme de terre refroidisse, et sans rien laisser sur le tamis avant d'ajouter une nouvelle pomme de terre.

A défaut de tamis métallique, une passoire à trous très fins peut — à la rigueur — servir ; mais il faut éviter l'usage de l'appareil dit presse-purée, dont les trous sont trop gros.

Quand la purée est passée, salez de



nouveau légèrement ; ajoutez un soupçon de poivre et de muscade et une quantité de sucre à peu près double de la quantité de sel, pour enlever l'âcreté que les pommes de terre ont prise en cuisant.

#### Pour lier

La purée étant passée, mettez-la dans une terrine pouvant contenir le double de son volume. Il faut toujours prendre une terrine un peu grande pour travailler à l'aise la pâte.

Ajoutez-y le beurre. Il est peut-être préférable de ne pas l'ajouter fondu, car le mélange s'opère plus vite et l'on a tendance à travailler insuffisamment la pâte. Mais il faut qu'il soit très ramolli, sinon il ne se mélange pas. Ajoutez-le en petits morceaux gros comme des noix, et travaillez vigoureusement en tournant et en mêlant avec la spatule ou la cuiller de bois. Il faut travailler vivement pendant 5 ou 6 minutes : de cela dépend, en grande partie, la légèreté et le moelleux de la pâte.

Quand le beurre est amalgamé, ajoutez la crème ou le lait. Tournez encore, et ajoutez, en tournant toujours vigoureusement, d'abord les œufs entiers bien battus dans un bol, comme pour une omelette. Mêlez bien œufs et pâte, puis ajoutez les jaunes pareillement battus, et mélangez en tournant.

Vous pouvez réserver un peu des jaunes ou des œufs entiers pour dorer les galettes tout à l'heure.

#### Les galettes

Étendez alors votre pâte sur une plaque bien beurrée ou sur un plat beurré, en formant une galette très égale d'environ 2 centimètres d'épaisseur. Si vous ne beurreriez pas cette surface, la pâte y adhérerait, et vous ne pourriez plus former vos galettes.

Vous pouvez étendre la pâte simplement

avec la cuiller de bois, et lisser la surface avec la lame d'un couteau.

Laissez refroidir pendant au moins une heure. Vous pouvez laisser attendre une journée. Il est essentiel que la pâte soit bien froide si l'on veut la découper facilement.

#### Pour découper

Un quart d'heure, environ, avant de servir, découpez les duchesses.

Vous pouvez les découper dans le plat même ou sur la plaque où se trouve la pâte. Mais il est préférable de renverser toute la galette de pâte sur la table légèrement farinée. Et, avec le rouleau, saupoudré de farine, vous achevez de l'égaliser.

Pour découper, vous pouvez employer un petit emporte-pièce rond. Un petit verre ne saurait le remplacer : la pâte est épaisse et entre dans le verre d'où l'on ne peut plus la détacher.

Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, mieux vaut couper avec le couteau en carrés, en losanges, ou en petites croquettes, ou façonner légèrement avec les doigts de toutes petites brioches. En tout cas, les dimensions doivent toujours être petites, afin que les duchesses tiennent aisément sur le bord du plat. Les ronds auront à peu près 5 centimètres de diamètre, les carrés, 5 centim. 1/2 de long sur 4 centim. de large.

#### Pour finir

Posez les galettes sur une plaque légèrement beurrée ; dorez la surface avec un pinceau trempé dans un peu d'œuf battu ; puis, avec les dents d'une fourchette, faites deux traits en x, de manière à quadriller la surface.

Mettez à four très chaud, comme pour le rôti, pendant 8 à 10 minutes. Veillez et tournez la plaque pour qu'elles n'aient pas de coup de feu et ne brunissent pas. Elles doivent être dorées et rester bien fermes et entières, et à peine monter.



**Pour servir**

Les duchesses doivent être servies dès qu'elles sortent du four, car elles s'alourdissent très vite.

On les range sur le bord du plat, qui doit contenir très peu de sauce. La sauce ne doit pas les toucher, parce qu'elle les ramollit.

MAZARIN.

**LES HUITRES PROTESTENT**

L'Académie de médecine semble travaillée, depuis quelques années, par un microbe spécial. C'est à qui, parmi ses membres, découvrira un bacille nouveau. Tout savant qui se respecte, tient, à défaut d'autre gloire, à trouver un microbe auquel il attachera son nom ; et plus ce microbe est rare, — on pourrait presque ajouter, moins il fait de ravages, — plus le savant est content. Tendance regrettable, car, pour peu que ce sport se développe encore, le public, après avoir reconnu l'excès des transes dans lesquelles on se plaît à le jeter périodiquement, finira par perdre toute confiance dans les communications académiques, surtout quand il saura que ces communications n'ont pas toujours l'intérêt général pour exclusif souci.

Il y a quelques jours, M. le docteur Brouardel, doyen de la Faculté, a lu à l'Académie de médecine une note de MM. Girard et Bordas qui s'étaient amusés à examiner des huitres avariées, dans lesquelles ils ont, naturellement, trouvé toutes sortes de microbes, sauf celui de la fièvre typhoïde qu'ils comptaient peut-être y découvrir. Ces messieurs, en effet, avaient pratiqué leurs expériences à la suite d'un rapport du docteur Chantemesse qui vit naguère un habitant de Cette mourir de la fièvre typhoïde après avoir mangé des huitres. L'Académie a nommé une commission qui demande au gouvernement de prendre des mesures con-

tre les dangers de l'empoisonnement du genre humain par les huitres.

Cette petite histoire, racontée par les journaux quotidiens, a provoqué une véritable panique, et, depuis trois semaines, la consommation des huitres a baissé d'un quart.



Je n'insisterai pas sur les potins qui ont cours à ce sujet dans les couloirs de l'Académie de médecine. A en croire plusieurs membres fort honorables de cette docte assemblée, le microbe des huitres serait surtout un microbe de camaraderie dont le bouillon de culture aurait pour produit indirect la création d'un poste d'inspecteur général des huitrières de France. C'est une fonction qui manque et pour laquelle un candidat serait tout prêt.

Écoutons plutôt les déclarations de M. le docteur G. Chatin, membre de l'Académie des sciences et de l'Académie de médecine, dont l'opinion fait, depuis longtemps, autorité dans toutes les questions qui touchent aux huitres :

« Les deux cas d'empoisonnement constatés à Cette, nous a-t-il dit, sont dus à des circonstances tout à fait locales ; toutes les huitrières de France sont parfaitement saines, et aucun danger, de ce côté, ne menace la santé publique. »

M. Chatin, d'ailleurs, ne se contente pas d'émettre une opinion, il la justifie par des considérations probantes.

« — Il existe à Cette, ajoute-t-il, non pas un parc, mais un simple dépôt d'huitres. Les caisses d'huitres venant d'Arcahon ou de Marennes sont immergées dans un coin du port dont l'eau est fréquemment souillée par les immondices de la ville, et où on les conserve une quinzaine de jours. Il n'y a, dès lors, rien d'étonnant à ce que les huitres retiennent une partie des microbes dont l'eau est saturée. Ce n'est pas l'huitre qui apporte le bacille, c'est l'eau du port de Cette qui le lui fournit.

Pareille chose se passe en Angleterre où beaucoup d'huitrières sont installées dans la

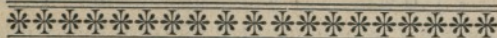


basse Tamise, à portée des émonctoires des grandes villes.

Mais ces cas particuliers ne doivent pas nous alarmer. Je vous disais tout à l'heure que toutes les huîtres de France sont parfaitement saines : il n'en saurait guère être autrement. Ces huîtres, installées sur la côte, reçoivent directement, à chaque marée, non pas l'eau des ports, mais le flot même de la mer. Or, on sait que l'huître fait sa police elle-même. La couronne brune qui l'entoure est formée de papilles sans cesse en mouvement pour rejeter tout ce qui doit être éliminé. Et l'huître qui se trouve dans une eau saine a vite fait de rejeter les microbes qui se permettraient de venir la visiter. »

Ainsi, à moins que l'Académie de médecine découvre le microbe de la fièvre typhoïde dans l'Océan et demande au gouvernement d'interdire la vente du poisson de mer, nous pouvons continuer à manger des huîtres en toute sécurité, sauf certaines huîtres de Cette.

DUTUYAU.

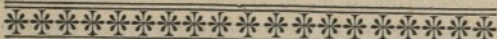


### POUR DÉGUSTER LE CHAMPAGNE

Les goûts sont fort variables, même en matière de vin de Champagne.

Suivant le désir exprimé par un grand nombre d'entre eux, nos abonnés désireux d'éclairer leur palais sur la tonalité du Champagne Trianon, pourront *en faire prendre à nos bureaux* une bouteille ou une demi-bouteille (3 fr. 50 ou 1 fr. 75).

D'autre part, nous prions nos abonnés de Paris de vouloir bien excuser le retard de 48 heures qui s'est produit ces jours derniers dans la livraison de quelques paniers de Champagne. Ce retard, dû à l'abondance des commandes, ne se renouvellera plus, car nous sommes en mesure désormais de satisfaire aux demandes les plus multiples.



## CHIFFONS

Les toilettes de visite, cette année, auront été sombres et relativement fort simples, les femmes les plus mondaines réservant maintenant leurs grandes élégances pour le soir. Mais où elles se sont pourtant rattrapées, c'est sur la fourrure ! Aussi les couturières gémissent, prétendant que, cet hiver, les fourreurs ont absorbé le plus gros du budget. Je cite au hasard quelques exemples : robe de moire velours noir : boléro de breitchwanz, toque en velours drapé géranium avec touffe de violettes.

Robe de velours Liberty nuance tabac foncé, pélerine de zibeline ouvrant sur un fouillis de dentelle jaunie et de satin blanc, capote toute noire formée de deux antennes de jais et d'un fond guère plus grand que le creux de la main.

Robe en satin noir, jaquette très ajustée et toute courte à énormes revers de chin-chilla ; chapeau à bords larges drapé de velours émeraude et empanaché de noir.

Beaucoup aussi de costumes en drap amaze très fin, cerclés de galons plats avec la petite jaquette collante et courte comme un corsage, entièrement rayée de tresses mo-hair. Cette même disposition s'applique également aux jaquettes de velours, et, qui plus est, de velours de soie. C'est une interversion récente des usages de la mode, qui, jusqu'ici, voulaient que l'ornement fût



d'une matière plus luxueuse que le tissu sur lequel il devait être appliqué. En vertu de ce principe, on mettait des galons de velours sur un costume de laine. Maintenant ce sont des galons de laine noire qu'on pose sur les robes de velours : velours myrthe, bleu de roy, vin de Porto, etc., généralement choisis dans les tons les plus foncés de ces différentes teintes.

Ce genre de galonnage est du reste fort à la mode et ne se fait pas seulement avec la tresse mohair. On le figure aussi beaucoup avec des biais plats de satin. Il faut, en effet, pour remplacer la souplesse de la tresse, facile à diriger à cause de son tissage peu serré, toute l'élasticité que donne à une étoffe la coupe en biais. Tresse ou biais doivent s'appliquer sans la moindre boursouffure sur l'étoffe, et paraître collées plutôt que cousues. Si l'on se bornait à les poser simplement en cercle, la difficulté ne serait pas très grande ; mais ce qui complique la besogne, c'est que, pour rendre le cerclage gracieux, il faut faire suivre aux galons ou aux biais une courbe légèrement ascendante à partir des côtés vers le derrière de la jupe. Certaines jupes nouvelles sont ainsi entièrement galonnées de façon que l'étoffe de la jupe apparaît entre chaque rangée de galons — ou de biais — sur un espace pas plus large que le galon lui-même. C'est une bonne manière de rendre neuve une jupe défraîchie.

Une autre nouveauté, datant déjà de l'an dernier, mais pourtant très pratiquée cet hiver dans les maisons de la rue de la Paix, est la jupe-soleil. C'est-à-dire une jupe taillée comme un immense rond, avec, au centre, une ouverture circulaire mesurant exactement le tour de taille ; toute l'ampleur est plissée en long depuis les hanches jusqu'aux pieds, où elle atteint au moins 7 m. 50. Doucet fait couramment ce modèle en drap, comme robe de ville, mais c'est bien pesant. Un des gros inconvénients de cette jupe-soleil, c'est le peu de durée de son plissage : l'étoffe étant pliée sur le sens de son biais se détend et perd très vite la mar-

que du pli, de telle sorte qu'après l'avoir portée deux ou trois fois au plus, il faut renvoyer la jupe au plissage.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## POUR ÊTRE FORT

Avec les froids humides apparaissent régulièrement les bronchites, rhumes et grippes. En cette exceptionnelle saison, ces maladies sévissent et atteignent surtout les personnes de tempérament délicat, de poitrine sensible. Une fatigue, un excès, le surmenage mondain auquel tant de gens sont exposés, prédisposent à l'atteinte du mal, par l'altération plus ou moins grande de la résistance vitale dont nous jouissons en état de santé. Il est donc de toute nécessité de se maintenir vigoureux, et l'emploi régulier du *vin Mariani*, le généreux tonique, est préconisé dans ce but par les docteurs. Cette puissante sève de robustesse, d'énergie, entoure notre organisme d'une cuirasse protectrice que le mal ne réussit que très difficilement à briser.

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée p' la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

## DEMANDES D'EMPLOIS

Nous prions 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.

**B**onne cuis., veuve, 38 ans, conn. glace et pâtiss., ne fait pas ménage. M. 64.

**M**aitre d'hôtel, val. de ch., célib., 32 ans. Excel. référ. J. 65.

**B**on. cuis., célib., 31 ans, conn. pâtiss., ferait ménage. J. R. 66.

**B**on. femme de ch., conn. bien couture et service de table, célib., 36 ans, 3 ans même maison. B. 67.



## Le Vin Désilles

L'absence de lumière solaire met les organismes en état de réceptivité morbide. Lorsque le soleil est caché, pendant quelques jours, sous un écran brumeux, les êtres vivants se sentent mal à leur aise. Les vieillards, les femmes et les valétudinaires souffrent les premiers de cette privation; la chloro-anémie est si vite installée chez les organismes à tempérament lymphatique, dont les tissus alanguis et le système nerveux surmené mettent l'économie tout entière en état prononcé de moindre résistance!

Sous une forme éminemment assimilable et qui ne rappelle en rien le médicament, le *Vin Désilles* nous offre les moyens physiologiques de résister à la débilitation saisonnière. Cette excellente préparation con-

tient, en effet, toutes les substances capables de régulariser la constitution fatiguée et de relever la nutrition défaillante. Tonique du sang par le quinquina, du système nerveux par la coca et le phosphate de chaux, stimulant du cœur par le cacao et la kola, stomachique et eupeptique par l'ensemble de ses composants, dépuratif, enfin, par l'iode qu'il renferme, le *Vin Désilles* est le succédané le plus efficace de l'huile de foie de morue, avec des effets immédiats beaucoup plus sensibles et beaucoup plus marqués et des effets à longue échéance fort appréciés des médecins et des valétudinaires.

Nos lecteurs savent que le véritable *Vin Désilles* se reconnaît à ce qu'il porte sur l'étiquette au-dessous du titre *Vin Désilles*, la mention : *Formule du Dr A. C., ex-médecin de la marine.*

Dr HADET.

### ADJUDICATIONS

#### VILLE DE PARIS

**ADJON**, même s. 1 seule ench., en la Chambre des notaires de Paris, le mardi 23 février 1897, d'un **TERRAIN** à PARIS (2<sup>e</sup> arrondissement), **RUE REAUMUR** (ANGLE DE LA RUE DUSSOUBS) Surf., 968<sup>m</sup> 27 environ. M. à p. : (1,300 f. le m.) 1,258,751 f. S'ad. aux not. : M<sup>re</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, r. des Pyramides, 14, et DELORME, r. Auber, 11. *Dép. de l'ench.*

#### VILLE DE PARIS

**ADJON** même sur 1 seule ench., en la Chambre des notaires de Paris, le mardi 23 févr. 1897, d'un **TERRAIN** à PARIS (20<sup>e</sup> arrondissement) AVENUE GAMBETTA, angle rue des Pruniers. Cont. 324<sup>m</sup> 76. Mise à prix (70 fr. le mètre) 22,733 fr. 20 S'ad. aux not. : M<sup>re</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, et DELORME, r. Auber, 11. *Dép. de l'ench.*

#### VILLE DE PARIS

**ADJON** même sur 1 seule ench., en la Chambre des notaires de Paris, le mardi 16 mars 1897, du **BAIL** DE DEUX MAISONS AU BOIS DE BOULOGNE 1<sup>re</sup> Route du Champ d'Entraînement, n° 4. Loyer annuel 4,200 fr.; 2<sup>e</sup> même route, n° 10. Loyer annuel, 3,000 f. S'ad. aux not. : M<sup>re</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, et DELORME, r. Auber, 11, *dép. de l'ench.*, et pour visiter, au garde du bois (Porte de Madrid).

**TERRAIN** à PARIS, rue de MAGDEBOURG, 7. Surf. 623<sup>m</sup> 40. M. à p. : 100,000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, 23 févr. 1897. S'ad. à M<sup>re</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, not. 14, r. des Pyramides



### LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Éch. 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

### CHATEL-GUYON

#### CONSTIPATIONS

Voies digestives  
FIÈVRE SPALUDÉENNES



### Sorbetière Maréchal

#### LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

Aucun travail.  
Grande économie de glace  
pour la faire fonctionner.  
Succès infaillible.

PROSPECTUS FRANCO

J. SCHALLER

332, rue St-Honoré — Paris

### P<sup>re</sup> MAIGRIR

#### PORTER PENDANT LA NUIT LA

#### CEINTURE ISMAEL

A BASE DE PLANTES AROMATIQUES

M<sup>me</sup> Ismael, 8, Boul<sup>rd</sup> Montmartre, Paris.

### FARINE VIAL

#### AUTODIGESTIVE

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

### ROYAT

ANÉMIE  
DYSPEPSIE  
GOUTTE

## 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 SCHLACKER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.