



Côtelettes de Veau

A LA ZINGARA

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les côtelettes à la zingara constituent une très jolie entrée, de préparation facile, mais n'ont de « chic » qu'à la condition d'être parfaitement réussies. Ce sont des côtelettes sautées, servies avec une sauce demi-glace et une julienne de jambon, truffe et champignons. On remplace parfois les champignons par de la langue écarlate.

Proportions

Pour 6 personnes :

4 côtelettes, pesant, toutes parées, chacune environ 225 grammes ;

125 grammes environ de jambon maigre cuit ;

125 grammes de champignons ;

1 truffe d'environ 70 grammes ;

100 grammes de beurre ;

2 cuillerées d'huile d'olive ;

1/4 litre de vin blanc ;

1/2 — de jus ou, à défaut, d'excellent bouillon ;

1/2 cuillerée de jus de citron.

Pour servir ces côtelettes d'une façon tout à fait classique, il faut les piquer chacune avec un des éléments de la garniture. Si, par exemple, on a quatre côtelettes, on en pique une avec des truffes, une avec des champignons ou de la langue écarlate, et deux avec du jambon.

Le piquage avec la truffe et avec les champignons étant plus difficile, on peut,

pour simplifier, piquer toutes les côtelettes avec du jambon ou de la langue écarlate, ou, encore, ne pas les piquer du tout.

La julienne

Que l'on pique ou que l'on ne pique pas, il faut couper jambon, truffe et champignons en julienne, c'est-à-dire en petites lanières d'environ 2 centimètres de long sur 2 millimètres d'épaisseur.

Une partie de cette julienne sert à piquer les côtelettes, le reste est servi à côté comme garniture.

Il est préférable d'employer du jambon cuit et sans gras.

La truffe doit être cuite ; sinon elle se casse trop facilement. On la cuit entière dans une petite casserole avec 2 ou 3 cuillerées de vin de Madère et autant de bouillon ; il suffit de la laisser bouilloter pendant cinq ou six minutes. Quand elle est refroidie, on la coupe en rondelles, puis en julienne. On garde la cuisson que l'on verse dans la casserole quand on mouille les côtelettes.

Si on prend une truffe conservée, il est inutile de la cuire, car elle est déjà cuite.

Les champignons, aussi, doivent être cuits. Je ne prends que les têtes que je coupe en julienne, après les avoir épluchées ; puis je les fais sauter pendant 2 minutes, à feu doux, dans environ 20 gr. de beurre. Je ne les mets dans la casserole que quand le beurre est chaud, et j'ai soin de ne pas les laisser brunir.

Pour parer les côtelettes

Avant de piquer les côtelettes, il faut les bien parer en les débarrassant de la graisse,

des peaux et parties nerveuses. Il est bon, en outre, de donner un ou deux coups de couteau en travers sur la bande nerveuse qui entoure la côtelette, afin d'éviter le gondolage à la cuisson.

Maintenant, j'amincis le manche de la côtelette et je tranche régulièrement son extrémité, pour le garnir plus facilement d'une manchette en papier au moment de servir. Enfin, je range les côtelettes sur la table, dans la position où elles devront être dressées sur le plat, c'est-à-dire, les unes contre les autres, toutes dans le même sens. Les côtelettes doivent, en effet, être piquées d'un seul côté, et du même côté. Si l'on néglige ce rangement, on se trompe souvent quand on les pique.

Pour piquer

Je pique les côtelettes sur une seule face ; l'une avec de la truffe, une autre avec du champignon, les deux autres avec du jambon. Il suffit de trois ou quatre rangs, soit une douzaine de petites lanières pour chaque côtelette, que l'on place aussi régulièrement que possible.

Pour sauter

Les côtelettes étant piquées, je mets dans un sautoir, c'est-à-dire dans une casserole épaisse et basse, 25 à 30 grammes de beurre et 2 cuillerées d'huile d'olive. Je puis remplacer avantageusement ce mélange par une forte cuillerée de bon dégraissis.

Il faut prendre une casserole bien proportionnée, dans laquelle les côtelettes soient à l'aise, mais sans qu'il y ait trop de vides entre elles. S'il y a trop de vides, le liquide avec lequel on mouille les côtelettes, étant réparti sur une plus grande surface, s'évapore plus vite, et le temps employé pour la réduction n'est plus suffisant pour cuire les côtelettes. Si les côtelettes sont trop serrées, elles ne glacent pas sur le côté et sont moins jolies d'aspect.

Le mélange d'huile et de beurre étant bien chaud, je mets les côtelettes dans la casserole, le côté piqué touchant le fond de la casserole. Et je couvre la casserole.

Le feu doit être assez vif pour saisir les côtelettes ; mais, au bout de deux ou trois minutes, il faut le ralentir un peu. Si le feu est trop fort, la viande attache et les lardons brûlent. Avec un feu bien mené, le dessous des côtelettes doit être bien coloré au bout d'environ 15 minutes.

Je retourne alors les côtelettes avec précaution, et je laisse de nouveau cuire pendant encore à peu près le même temps, soit donc, en tout, 25 à 30 minutes.

Les côtelettes étant alors bien colorées sur leurs deux faces, j'égoutte la graisse de la casserole, de manière à les laisser complètement à sec. C'est toujours le côté piqué qui est au-dessus, et il y restera jusqu'à la fin, car les côtelettes ne seront plus retournées.

Pendant la cuisson qui vient de s'accomplir, la viande rend toujours un peu de graisse qui vient s'ajouter à celle qu'on a mise dans la casserole. Si l'on entend un bruit trop accentué de friture, il faut déjà égoutter partiellement la casserole pour enlever à peu près la moitié de la graisse qui s'y trouve. Sinon, la viande est frite au lieu d'être sautée.

Pour glacer

Il s'agit maintenant d'achever de cuire les côtelettes, en les glaçant.

PREMIÈRE RÉDUCTION

Dès que la casserole est vidée de sa graisse, je verse dedans le quart de litre de vin blanc et la cuisson de la truffe s'il y en a. Les côtelettes doivent être mouillées à peu près à mi-hauteur.

Je couvre la casserole et je laisse à feu modéré jusqu'à ce que le liquide soit complètement réduit, ce qui demande une

quinzaine de minutes. Il ne faut pas mener le feu trop vivement, et l'on doit bien surveiller vers la fin, car, dès que le liquide est réduit, le jus, qui a pris en glace au fond de la casserole, brûle très vite.

DEUXIÈME RÉDUCTION

Dès que cette première réduction est terminée, je verse dans la casserole le demi-litre de jus. A défaut de jus, il faut employer du bouillon très fort; c'est indispensable pour obtenir des côtelettes bien glacées et une sauce brillante.

Je vais faire de nouveau réduire, et cette seconde réduction exige beaucoup plus d'attention que la première. Comme la viande doit achever de cuire dans le temps nécessaire pour réduire le jus à la quantité voulue, il faut aller d'autant plus doucement que le jus est plus fort. Si on la mène trop vite, la viande durcit.

Je puis laisser la casserole découverte jusqu'à première ébullition. A ce moment, inclinant la casserole, je prends un peu de jus avec une cuillère et j'en arrose la surface des côtelettes.

Je couvre alors la casserole et je laisse cuire à petit mijotement pendant environ une demi-heure, en arrosant les côtelettes avec le jus de la casserole toutes les dix minutes.

Au bout de ce temps, le jus doit avoir réduit d'environ moitié, c'est-à-dire qu'il ne doit guère en rester plus de 2 décilitres, et les côtelettes doivent être cuites.

J'arrose de nouveau les côtelettes, puis, laissant la casserole découverte, je la place dans le four, de manière qu'elle reçoive beaucoup de chaleur de dessus. Je les y laisse 3 ou 4 minutes pour sécher la surface des côtelettes sur laquelle le jus doit former une couche de vernis très brillant.

J'enlève les côtelettes de la casserole et je les tiens au chaud pendant que je vais achever la sauce et la garniture.

Sauce et garniture

Je remets la casserole sur le feu, j'y verse tout ce qui reste de la julienne de jambon, de truffe et de champignons, et je chauffe jusqu'au premier bouillon.

Je retire aussitôt la casserole du feu, et j'ajoute le jus de citron, le reste du beurre, soit environ 50 grammes, divisé en petits morceaux, que je fais fondre en agitant doucement la casserole de manière à bien lier la sauce. Cette sauce doit être de consistance sirupeuse, très brillante et, comme on voit d'après nos quantités, relativement peu abondante.

Pour servir

Pour servir, je garnis les côtelettes d'une manchette en papier, et je les dresse en couronne sur un plat très chaud. Au centre de la couronne, je verse la sauce et la garniture.

MAZARIN.



POUR L'HIVER

La meilleure, la plus sûre défense contre les rhumes, les bronchites, les gripes qui sévissent cruellement en hiver, c'est le vin tonique *Mariani*. Deux verres à bordeaux par jour de cet exquis reconstituant vital suffisent pour protéger les poitrines délicates, car le mal ne s'attaque pas à des organes cuirassés, robustes, solides. C'est parmi les faibles qu'il choisit ses victimes. Or, le *vin Mariani*, d'après les plus éminents docteurs, est le plus puissant, le plus actif de tous les fortifiants.

Rien n'est plus amusant que de parcourir l'album où M. Mariani a fait reproduire les autographes de la plupart des poètes, artistes et hommes célèbres de ce temps, qui voulurent attester le bien que leur avait fait l'excellent tonique, et qui témoignèrent leur amicale reconnaissance à M. Mariani.





POUR TRUFFER UNE VOLAILLE

Une belle poularde est très confortablement garnie avec une livre de truffes ; on peut en mettre une livre et demie.

Prenez 125 grammes de lard *râpé* pour 500 grammes de truffes. On appelle lard *râpé*, non pas du lard frotté sur une râpe, mais du lard que l'on a raclé avec un couteau, de manière à le réduire en pâte très fine. Pilez-le avec la pelure des truffes pelées très fin, sel, épices, un petit verre de cognac.

Mettez les truffes entières dans cette farce, et pétrissez de manière à les envelopper régulièrement.

Fendez la peau du cou de la volaille sur toute la longueur et sur le dessus du cou, tranchez le cou sans endommager la peau, et videz la bête par cette ouverture.

Puis introduisez les truffes, en bourrant le ventre, sans trop forcer du côté du jabot : la peau étant peu épaisse à cet endroit, la truffe brûle plus facilement.

Il ne reste plus qu'à replier la peau du cou sur le dos et à brider comme à l'ordinaire.

On peut aussi vider la bête en pratiquant une incision sur le côté, près du

sternum. On introduit alors les truffes par cette ouverture sur laquelle on applique ensuite la cuisse qui la bouche suffisamment. On vide ainsi plus facilement que par le jabot, mais on bourre moins bien avec les truffes.

Il vaut mieux ne pas barder, car, lorsqu'on enlève la barde pour servir la volaille, elle laisse une plaque blanche, mal dorée, peu jolie d'aspect. Les volailles que l'on truffe sont toujours assez grasses, et le lard *râpé* dont on enveloppe les truffes achève de rendre cette barde inutile. Mais il est bon d'envelopper complètement la volaille avec une ou deux feuilles de papier beurré que vous serrez de chaque côté autour de la broche. De cette façon, vous concentrez davantage le parfum, et vous êtes mieux en garde contre les coups de feu, qui sont plus à craindre, puisqu'une même volaille exige plus de temps de cuisson si elle est truffée que si elle ne l'est pas.

Le temps de cuisson d'une volaille truffée est bien de 20 minutes par livre, comme pour une volaille ordinaire. Mais, en fait, le temps est plus long, puisqu'on le calcule sur le poids de la bête pesée quand elle est truffée.

Il faut truffier la volaille au moins deux jours avant de la cuire ; mieux vaut 3 ou 4 jours.

*
**

Souvent, quand on doit manger la volaille le jour même ou le lendemain, on chauffe les truffes. Pour cela, on les met dans une petite casserole avec un verre à madère de vin de Madère, autant de cognac, et l'assaisonnement que nous indiquons tout à l'heure pour le lard. On couvre hermétiquement, on fait chauffer doucement et on laisse bouillir deux ou trois minutes. On laisse refroidir à moitié, puis on mélange rapidement avec le lard.

On ajoute les pelures et le liquide de cuisson si les truffes n'ont pas tout absorbé, et l'on remplit aussitôt la volaille.

La valeur de ce procédé est fort discutée. Les uns prétendent que la chair s'imprègne ainsi plus vite du parfum des truffes; d'autres objectent que la truffe ainsi chauffée perd toujours une partie de son parfum et devient, en outre, moins agréable à croquer.

Mieux vaut, peut-être, chauffer les truffes pendant 5 ou 6 minutes avec le lard et l'assaisonnement, et introduire le tout dans la volaille dès que c'est à moitié refroidi.

En tout cas, lorsqu'on chauffe les truffes, il ne faut pas faire attendre la volaille plus de quarante-huit heures, car elle tourne très facilement.

On ajoute souvent au lard râpé un peu de foie gras ou le foie de la volaille. On obtient ainsi une farce excellente, mais qui absorbe une partie du parfum aux dépens de la bête.

* *

Enfin, rien n'est plus simple que de glisser des lames de truffes entre chair et peau. On se mouille légèrement l'index, et, en l'introduisant entre la chair et la peau près du jabot, on les sépare facilement. Il ne reste plus, ensuite, qu'à glisser des lames de truffe.

Mais cette parure présente un grave inconvénient. A la cuisson, la peau se soulevant et se séparant des chairs, rissole et brûle en même temps que les lames de truffes. Il faut laisser ce procédé aux marchands désireux de faire valoir des volailles contenant fort peu de truffes à l'intérieur. La truffe doit rester cachée... comme la violette.

MAZARIN.

CHAMPAGNE TRIANON

Voir page II de la Couverture



Cresson en Épinards

DN cette saison où les légumes verts sont rares et chers, et où il suffit de quelques jours de gelée pour faire monter les épinards et l'oseille à des prix excessifs, le cresson cuit, « la santé du corps » est d'une grande ressource.

Le cresson perd presque entièrement son goût propre, et la plupart des personnes auxquelles on le sert le prennent pour des épinards.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

5 bottes de cresson, chaque botte pesant épluchée environ 150 grammes ;

1/2 décilitre de bouillon ;

1/2 — de bon lait ;

40 gr. de beurre ;

15 — de farine ;

Sel, poivre, muscade.

Temps nécessaire : 1 heure.

La première partie de la préparation peut se faire d'avance.

Le cresson

Epluchez le cresson comme pour la salade. C'est-à-dire enlevez les feuilles jaunies, supprimez toutes les grosses tiges dures et débarrassez le cresson de toutes les petites racines ou filaments blancs qui y sont attachés.

Lavez le cresson ainsi épluché à l'eau fraîche. Ayez sur le feu une grande casserole ou une bassine remplie, pour les quantités ci-dessus, de 3 litres d'eau bouillante et salée avec une bonne cuillerée, à peu près, de gros sel. Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y le cresson.

Ne couvrez pas la casserole, et faites reprendre l'ébullition sur le même feu soutenu. Laissez bouillir ainsi de 25 à 30 minutes au moins. Egouttez alors le cresson

dans une passoire à larges trous qu'immédiatement ensuite vous plongez dans une grande terrine d'eau fraîche. Remuez bien le cresson pour le faire refroidir le plus vite possible : ce soin, non seulement, lui conserve sa verdeur, mais encore l'empêche de prendre un mauvais goût.

Égouttez-le une seconde fois, et retirez-le de la passoire par toutes petites poignées à la fois, en les pressant fortement pour en extraire l'eau aussi complètement que possible.

Posez-le sur la planche, et, avec le hachoir, hachez-le menu. Mettez-le ensuite dans une passoire à fond large et un peu plat et à petits trous, ou, ce qui est préférable, sur le tamis métallique. Avec le champignon de bois, frottez en appuyant pour faire passer. Il ne doit rester sur le tamis ou dans la passoire que fort peu de déchets, car cette opération a plutôt pour but de réduire en purée fine le cresson que de retenir des épluchures quelconques.

A ce point, le cresson, tout passé en purée, peut attendre une journée s'il est besoin.

20 minutes avant de servir, ou plus, à condition de tenir au chaud, assaisonnez-le de la façon suivante.

L'assaisonnement

Mettez dans une casserole 15 grammes de beurre et la farine indiquée; posez sur feu doux, et, avec la cuiller de bois, tournez jusqu'à ce que le beurre, en ayant bien fondu, soit bien mélangé avec la farine. Laissez cuire ainsi, *sans prendre couleur*, pendant 3 ou 4 minutes.

Au bout de ce temps ajoutez le cresson. Mélangez-le, et laissez bien chauffer pour faire évaporer toute humidité, en tournant constamment avec la cuiller pour éviter qu'il attache au fond de la casserole. Ceci demande encore 5 minutes environ.

Ajoutez alors la quantité de bouillon indiquée, froid ou chaud, il n'importe, sel, poivre, muscadé. Mêlez et laissez cuire encore 5 minutes.

Au bout de ce temps ajoutez le lait. Laissez cuire, en agitant avec la cuiller, pendant encore 5 minutes environ; le temps doit être suffisant pour que, sur un feu bien modéré, le cresson soit à consistance convenable, c'est-à-dire puisse être pris sur une fourchette tout en étant très moelleux.

Vous pouvez garder au chaud, en couvrant la casserole, sur un coin du fourneau. Au moment de servir, ajoutez le reste du beurre que vous laissez fondre *hors du feu*, et versez tout de suite dans le légumier bien chauffé, avec ou sans garniture de croûtons frits au beurre.

LA VIEILLE CATHERINE.

POTAGE AUX CAROTTES

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire à l'eau la partie rouge de quelques belles carottes coupées en quatre. Passez-les en les écrasant dans une passoire fine, et remettez-les dans l'eau où elles ont cuit, en ajoutant en même temps une quantité de Tapioca-Bouillon proportionnée.

Quand le tapioca est cuit, versez dans la soupière en ajoutant un peu de cerfeuil grossièrement haché.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 "
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 "

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon est ouverte en Angleterre depuis le 15 février. Nous avons donc maintenant les truites saumonées d'Ecosse, fort supérieures aux truites d'Allemagne et des lacs suisses dont il fallait se contenter ces derniers temps. Elles se sont vendues, ces deux derniers jours, de 10 à 12 fr. le kilo. Le saumon qui, la semaine dernière, avait monté à 16 fr., est redescendu à 9 et 10 fr. Mais ces divers cours ne sont pas encore bien assis, et des variations assez sensibles, dans un sens ou dans l'autre, sont possibles.

Le turbot et la barbu conservent leur cours d'hiver : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

La sole est en hausse : 4 fr. 25 à 5 fr. 50.

Le bar reste rare, ce n'est plus la saison : 5 à 6 fr. le kilo... et il n'en arrive pas tous les jours. Le mulot varie, suivant sa taille, de 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Les arrivages de maquereau breton sont peu abondants et peu réguliers : 60 cent. à 1 fr. pièce.

Le merlan est excellent et bon marché : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 le kilo.

La saison du hareng est finie.

Coquilles Saint-Jacques : 15 et 20 cent.

Rarement, les crustacés ont été aussi chers. La langouste brune vivante vaut de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo ; le homard vivant se maintient entre 4 fr. 75 et 5 fr. 50. Homards morts et langoustes blondes ou mortes se vendent 1 fr. et 1 fr. 50 de moins par kilo.

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

Brocheton : 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le kilo. — Brochet : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Carpe : 3 fr. à 3 fr. 25 le kilo.

Petites écrevisses : 16 à 18 fr. le cent.
Moyennes : 20 à 30 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

On ne trouve plus de poulets de grain fins, de taille raisonnable, à moins de 3 fr. 50. Les gros, 4 fr. 50.

Poulets en chair : 5 fr. à 6 fr. 75.

Poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. 25.

Poulardes et chapons : 8 fr. 50 à 12 fr.

Les pintades, débarrassées de la concurrence des faisans, se maintiennent à 5 fr. et 5 fr. 50.

Dindes et dindons : 11 à 16 fr. — Dindes de Houdan : 14 à 22 fr.

Les canetons ont encore augmenté. Nantais : 6 fr. 75 à 7 fr. 50. Rouennais : 8 fr. à 9 fr. 50.

Le renne arrive en plus grande quantité depuis quelques jours, mais les prix restent les mêmes : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo ; côtelettes : 90 cent.

A propos de cet animal, il est un point sur lequel nous ne saurions trop insister. Le filet, qui pèse, au minimum de 9 à 10 livres, ne se détaille pas, et on ne le vend que flanqué, de chaque côté, de 2, 3 ou 4 côtelettes. Certaines maisons, pour satisfaire leur clientèle, leur vendent des « filets » de renne ne pesant pas plus de 3 ou 4 livres et sans côtelettes. Ces prétendus filets sont coupés dans le cuissot.

Notons, d'autre part, que la mode veut, cette année, que le renne figure dans les menus sous le nom d'élan.

Marcassin : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

Gros coq de bruyère : 14 à 16 fr. — Petit coq : 5 à 6 fr.

Gelinottes de Russie : 3 fr. à 3 fr. 50.

Est-ce une conséquence des événements d'Orient ? La Turquie n'envoie plus de bécasses, et le passage en France est à peu près terminé. Aussi ne trouve-t-on plus de belles bécasses à moins de 6 fr. 25 ou 6 fr. 50. On les paye même souvent de 7 à 8 fr.

Même observation pour les bécassines qui valent 3 fr. 50 et vont encore augmenter.

Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

La saison s'avance pour le foie gras, mais on en trouve encore de très beau : 10 à 12 fr. le kilo.

LÉGUMES

Les haricots verts, par suite des inondations en Espagne, ont valu, ces jours derniers, 3 fr. 50 et 4 fr. la livre. Ils sont revenus à leur cours normal : 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Petits pois d'Afrique : 60 à 70 cent. la livre, non écosés.

Pommes de terre d'Afrique : 35 à 45 cent. la livre.

Les tomates viennent maintenant des îles Canaries, elles sont d'une maturité superbe. Mais les arrivages sont fort irréguliers, et les cours varient de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 la livre. Et. plus elles sont chères, moins elles sont belles, parce qu'il s'est alors écoulé plus de temps depuis l'arrivée du dernier bateau.

L'artichaut rond de Bretagne est remplacé par l'artichaut pointu d'Afrique, beaucoup plus vert : 35 à 60 cent.

Les choux-fleurs sont moins chers : 40 à 70 cent.

Endives : 50 à 60 cent. la livre.

Les crosnes touchent à leur fin et sont moins beaux : 70 à 90 cent.

Epinards : 35 à 40 cent. la livre. — Oseille : 50 cent.

Une jolie botte d'asperges vaut 18 à 20 fr. Extra : 25 fr.

Petites asperges vertes pour garniture : 90 cent. à 1 fr. la botte.

Les truffes ne varient pas : 13 et 14 fr. la livre en Périgord extra.

SALADES

La petite chicorée frisée et la scarole sont superbes de blancheur : 15 à 25 cent. le pied.

Toujours beaucoup de bonne laitue du Midi, plus pommée que la laitue de Paris. Sa grosseur est très variable d'un jour à l'autre : 15 à 30 cent. le pied.

Mâche, barbe, pissenlit.

FROMAGES DE SAISON

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

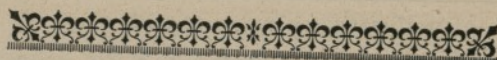
FRUITS

Le chasselas de Thomery continue à monter. On peut encore en trouver de beau à 5 fr. 50 et 6 fr. la livre. L'extra atteint 8 fr.

Le raisin noir de Roubaix vaut de 10 à 12 fr. le kilo ; le raisin noir d'Espagne, 9 à 10 fr.

Les mandarines de Blidah touchent à leur fin.

Les oranges sont encore assez acides ; seules les oranges de Blidah, qui arrivent en petite quantité, commencent à être assez bonnes.



* Menus *

ÉPERLANS FRITS
RAGOUT DE MOUTON
ESCALOPES DE VEAU EN PAPILOTE
POMMES AU BEURRE

POTAGE AUX HERBES
MULET SAUCE AUX CAPRES
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
PINTADE ROTIE
PURÉE DE MARRONS
CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

CEUFS A LA TRIPE
PIEDS DE VEAU FRITS
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
SALADE DE CHOUX-FLEURS
MADELEINES DE COMMERCE

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
PETITES CROUSTADES DE MOUSSE DE FOIE GRAS
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
SALMIS DE BÉCASSES
SELLE DE PRÉ-SALÉ SUR PURÉE SOUBISE
POULARDE TRUFFÉE
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
BOMBE GLACÉE
GATEAU MILLE FEUILLES

ANDOUILLETTE GRILLÉE
LAPEREAU A LA FLAMANDE
RUMSTECK
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
GATEAU MOKA

POTAGE AUX CHOUX
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
POULET A LA LIÉGEOISE
GIGOT ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
CROQUETTES DE RIZ

CEUFS FARCIS AUX ANCHOIS
RAIE AU BEURRE NOIR
SALADE DE LENTILLES
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE PARMENTIER
FILETS DE SOLE AU VIN BLANC
CANARD SAUVAGE ROTI
TIMBALE DE MACARONI
POMMES A LA CHANOINESSE

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



CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

Les entremets froids au chocolat plaisent en général à tout le monde. La crème bavaroise au chocolat, dont nous allons donner la recette, est un excellent entremets de famille, de préparation très simple et dans lequel il n'entre que des éléments que l'on doit toujours avoir sous la main. A la campagne, en effet, dans une cuisine bien montée, on doit toujours posséder une petite provision de gélatine. De plus, cette crème, préparée assez à l'avance et exposée dans un endroit assez frais pour avoir le temps d'être bien prise, donne l'illusion, d'ordinaire agréable, d'un entremets glacé.

Proportions

Pour 10 à 12 personnes :

- 1/2 litre de bon lait ;
- 4 décilitres de crème douce ;
- 125 gr. de chocolat ;
- 5 jaunes d'œuf frais ;
- 6 feuilles de gélatine ;
- 1/2 gousse de vanille.

Temps nécessaire : *environ 3/4 d'heure* pour la préparation même qui doit être faite 6 heures au moins avant le moment de servir, ou seulement 2 heures si l'on met à raffermir sur la glace.

Préparatifs

Coupez le chocolat en petits morceaux guère plus gros que des noisettes. Pour cela, prenez un couteau que vous appuyez sur la tablette de chocolat, et, avec un marteau, donnez un petit coup qui détache le morceau. Mettez ces morceaux au fond d'un bol de porcelaine.

Dans une assiette creuse remplie d'eau froide, faites tremper la gélatine jusqu'à ce qu'elle soit bien ramollie, soit pendant une dizaine de minutes. Au bout de ce temps, retirez-la de l'eau et épongez-la sur un linge avant de l'employer comme nous le verrons plus loin.

Le lait et le chocolat

Maintenant faites chauffer le lait. Prenez un poêlon en porcelaine à feu, ou une casserole émaillée bien nette, afin qu'elle ne communique au lait aucune odeur étrangère. Versez-y le lait dans lequel vous ajoutez la vanille. Posez la casserole sur un bon feu et faites bouillir. Pendant que le lait chauffe, remuez-le doucement au fond avec une cuiller de bois un peu large. Cette précaution fait qu'on évite au fond de la casserole le dépôt de petites granulations crémeuses provenant de la partie la meilleure du lait qu'on laisse ainsi trop souvent perdre.

Dès que le lait a commencé à bouillir franchement et est « monté », versez-en tout de suite sur les morceaux de chocolat la quantité nécessaire pour juste les couvrir, mais pas plus : soit à peu près la moitié. Couvrez le bol au chocolat et tenez-le plutôt au chaud. Couvrez aussi la casserole au lait que vous retirez sur le coin du fourneau, et ne laissez plus bouillir.

Laissez le chocolat se ramollir pendant 5 ou 6 minutes.

Pendant ce temps, cassez les jaunes d'œuf au-dessus d'une terrine de faïence bien nette, de la contenance d'un litre et demi environ pour les quantités ci-dessus. Battez ces jaunes avec une fourchette pour les rendre aussi légers que possible.

Maintenant, le chocolat doit être à point pour que vous puissiez l'écraser en pâte, en le travaillant avec une cuiller de bois. Cette pâte doit être aussi lisse que possible. Eclaircissez-la au fur et à mesure, s'il est

besoin, avec un peu de lait de la casserole. Puis, quand tout est bien écrasé et uni, versez le chocolat dans la casserole au lait en délayant petit à petit. Il ne doit rester aucun grumeau.

Les œufs

Remettez la casserole sur le feu et, sans cesser de tourner, faites chauffer jusqu'à l'ébullition. Dès que le chocolat bout, retirez-le du feu et, immédiatement, versez-en directement sur les œufs la valeur à peu près d'un demi-verre, en tournant pendant ce temps bien vite et bien fort les œufs avec la cuiller de bois ou le petit fouet en fil de fer étamé. Ce premier mélange fait, achevez de verser tout de suite, mais par grande quantité, le reste du lait sur les œufs, sans cesser de tourner vigoureusement le mélange.

Tout ceci doit se faire avec grande rapidité, afin que le lait n'ait pas eu le temps de perdre sa chaleur, et que les œufs chauffent suffisamment en se mélangeant avec le lait pour n'avoir pas besoin d'être mis sur le feu ensuite. Le mélange doit être considérablement épaissi, à consistance de crème anglaise. C'est tout simple, il faut se dépêcher et beaucoup tourner en même temps qu'on verse le lait bouillant, voilà tout. La petite quantité versée seule au début, et inférieure à la proportion des œufs, suffit à les échauffer et à les empêcher de cailler lorsqu'on ajoute le reste presque d'un seul coup.

Ajoutez la gélatine, égouttée et bien épongée sur un linge. Continuez de tourner, mais doucement pour faire fondre la gélatine, pendant 3 ou 4 minutes.

La crème fouettée ne devra être ajoutée que lorsque le chocolat ne sera plus qu'à peine tiède. Mais il ne faut pas cependant le laisser refroidir complètement, parce que la gélatine qu'il renferme le ferait coaguler, et vous y trouveriez de gros gru-

meaux qui ne se mélangeraient plus avec la crème. Il est bon d'y laisser la cuiller de bois, et de l'agiter fréquemment jusqu'au moment où il n'est plus que tiède.

Pendant qu'il refroidit, préparez la crème fouettée et le moule.

Le moule

Toute espèce de moule peut être choisie, la crème étant d'une consistance suffisante pour supporter le démoulage. Sa contenance doit être, pour les quantités actuelles, d'environ 1 litre 1/2.

La recette a été expérimentée tout simplement avec un moule à charlotte mesurant 17 centimètres de diamètre sur 9 de hauteur.

Huilez *très légèrement* l'intérieur du moule, en y promenant le doigt frotté d'huile d'olives fine. Quatre ou cinq gouttes sont suffisantes. Le moule ne doit être que gras, sans excédent d'huile qui donnerait un vilain goût. Surtout, graissez bien partout, jusqu'au bord même.

Pour fouetter la crème

C'est de la crème douce, et non pas de crème épaisse, dite crème double, que nous emploierons aujourd'hui.

A Paris et dans les grandes villes on peut se procurer cette crème toute fouettée; mais les crémiers la vendent relativement fort cher, et la quantité nécessaire est difficile à évaluer sous ce volume, puisque, fouettée, la crème retombe si elle n'est vite employée. Il est donc bien plus économique et de tous points préférable de la fouetter soi-même, au moment de l'employer. Rien n'est plus simple, et c'est même rapide dès qu'on sait s'y prendre. Les crémiers emploient pour cela une espèce de petit balai lié comme un fagot, en jonc. Mais un fouet en fil de fer étamé, pour battre les œufs en neige, est tout aussi efficace. Seulement, ce qui est important, c'est de le bien manœuvrer.

Donc, prenez une petite terrine propre ; versez-y seulement le tiers de votre crème à fouetter. Avec la main gauche soutenez la terrine en l'inclinant un peu de biais. Avec la main droite, tenez le fouet presque horizontalement, et frappez dans la crème une série continue de tout petits coups réguliers et tranquilles, non pas en soulevant le liquide comme lorsqu'on bat une omelette, mais bien comme si vous vouliez enfoncer quelque chose au fond de la terrine en tapotant dessus. C'est ce clapotement rapide et monotone qui produit la mousse à la surface de la crème. A mesure que la crème se forme, enlevez-la avec une écumoire, et ajoutez de nouvelle crème.

Quand le chocolat n'est plus qu'à peine tiède, enlevez la gousse de vanille, ajoutez-y toute la crème fouettée que vous mêlez bien avec la spatule de bois ou, à défaut, une carte un peu grande. Faites ce mélange à grands coups, en ramenant bien le fond du chocolat par-dessus, mais ne triturez pas à petits coups répétés, parce que la crème perdrait de sa légèreté à être trop écrasée.

Versez dans le moule tout de suite, et mettez dans l'endroit le plus frais possible pendant 6 heures. C'est le temps nécessaire pour bien raffermir. Si vous disposez de glace, 2 heures seront très largement suffisantes. Il n'y a, en ce cas, qu'à poser le moule dans une terrine juste un peu plus grande, et à l'entourer de glace pilée, dessous, autour et sur un couvercle quelconque.

Pour démouler

Ayez dans une terrine un peu profonde de l'eau très chaude, mais pourtant pas au point de brûler la main. Juste au moment de démouler, trempez-y le moule jusqu'au bord, pendant 4 ou 5 secondes seulement, mais de façon que tout le moule ait été atteint par la chaleur de l'eau. Avec la

pointe d'un couteau passez vivement entre la crème et le moule tout autour du bord, pour mieux détacher, mais sur une hauteur de 1 centimètre au plus.

Posez le plat de service recouvert d'une serviette sur le moule et renversez le tout. La crème doit, quand vous retirez le moule, apparaître parfaitement moulée, mais en subissant cependant un certain tassement qui lui donne plus de superficie que de hauteur, tout en conservant le dessin et la forme exacts du moule employé.

LA VIEILLE CATHERINE.



L'Ours à Paris

Quand Son Excellence le baron de Mohrenheim se promène, le sympathique diplomate peut, dans une même semaine, apercevoir un ours prêt à être mangé, d'abord aux environs de l'Elysée, puis successivement dans le quartier de la Madeleine, près de l'Opéra, et boulevard Saint-Germain. Il pourrait même en voir à Montmartre ou à Batignolles, s'il y allait. Son Excellence doit murmurer : Que d'ours ! que d'ours... que d'ours ! Or, tous ces ours n'en font généralement qu'un.

Bon an, mal an, en effet, il ne se consomme guère à Paris plus de cinq ou six ours. Et si, du premier janvier à Pâques, on en voit à la montre de tous les épiciers qui respectent leurs clients, cela tient à ce que les deux ou trois commerçants qui accaparent ce genre de plantigrades, les prêtent vingt-quatre heures à leurs confrères avant de les débiter aux gourmets.

Ajoutons que ces bêtes bien léchées rarement sont tombées sous la balle d'un chasseur. Ce sont presque toujours des ours de ménagerie condamnés à faire place aux jeunes. L'ours mangé par les Parisiens, ces jours derniers, était une ancienne étoile de la Foire du Trône.

En raison de la rareté des sujets, les prix sont assez élevés. Un ours moyen pèse environ 150 kilos et se vend près de 350 à 400 francs, chiffre énorme si l'on songe qu'un ours savant, en pleine maturité de talent, ne vaut guère plus qu'une bonne bicyclette.

C'est, d'ailleurs, un mince régal pour les vrais gourmets, la docilité de cet animal plus ou moins carnivore étant obtenue par un régime débilitant dont la vie sédentaire augmente encore les effets.

Heureusement, on trouve à Paris quelques ours « nature ». Ils viennent presque tous du Caucase et ont généralement le front labouré par la balle explosible de l'intrépide chasseur. De temps à autre, mais c'est très rare, les Alpes ou les Pyrénées en fournissent un. Ces ours supérieurs, dont la chair n'a pas été détériorée par la civilisation, valent 600 francs et l'on n'en trouve guère que chez Potel et Chabot.

Il sont, au point de vue commercial, de mince profit. L'épaule excessivement nerveuse, n'est pas mangeable. On a essayé de la préparer comme du bœuf bouilli, mais ce genre de cuisson la rendait encore plus coriace. Le cuissot, qui pèse environ 25 livres, se vend, en bloc ou en détail, 120 à 150 francs ; la selle, de 20 à 25 livres, est coté 100 francs ; la patte, 25 francs ; une côtelette, 5 francs. La peau, qui peut valoir 150 à 200 francs, constitue à peu près le seul bénéfice, quand on lavend.

On sait que la patte est regardée comme un des meilleurs morceaux. Après l'avoir fait braiser, on la panne et on la fait griller comme un pied de porc. Lorsqu'elle est à nu, la conformation de la patte de devant présente exactement l'aspect d'une main humaine, la patte de derrière ressemble à notre pied, y compris le talon. Si ce n'était une patte si chère, les étudiants en médecine pourraient s'en servir pour faire à la police des farces macabres qui les y conduiraient (à l'ours).

MARTIN.

L'HYGIÈNE DU BORDEAUX

Personne n'ignore que les vins de Bordeaux rouges, pour développer tout leur bouquet, doivent être bus à une température assez douce. Beaucoup de maîtres de maison ne songent qu'au dernier moment à faire monter le vin de la cave ; effrayés alors par la fraîcheur des bouteilles, surtout en hiver, ils ne croient pouvoir mieux faire que de les laisser quelque temps dans la cuisine ou, même, de les exposer devant le feu.

Ce procédé est déplorable : il a pour conséquence de réduire sensiblement, sinon d'anéantir tout à fait le bouquet du vin, lequel a besoin de se développer lentement.

Pour que les vins de Bordeaux manifestent toute leur qualité, il est indispensable, d'abord, quand ils ont été déplacés, de les laisser reposer dans la cave, *couchés*, autant que possible pendant cinq ou six jours.

Le jour où on doit les boire, il faut les monter d'assez bonne heure pour qu'ils puissent rester *debout*, pendant trois ou quatre heures, dans la salle à manger ou dans toute autre pièce où règne une température douce.

Le vin, ainsi soigné, n'est plus à comparer au même vin bu au sortir de la cave. Il y a une différence qui n'échapperait pas au palais d'un Aïssaoua.

Ces précautions sont surtout nécessaires pour les vins purs, exempts de sophistication, dont le bouquet se développe moins brutalement que celui des vins plus ou moins artificiels.

Ce que nous venons de dire s'applique aux Bordeaux rouges. Les Bordeaux blancs, au contraire, peuvent être bus « frais » — sans être servis froids, — mais ils ont besoin du même repos avant d'être dégustés.

DUTUYAU.



LE CHAMPAGNE & L'ESTOMAC

Nous sommes en plein dans la saison des dîners et des soirées où le vin de Champagne coule à flots plus ou moins abondants. C'est un grand souci pour nombre de jolies femmes soumises à un régime de savoir si, réellement, elles doivent s'abstenir de ce nectar égayant. Enigme d'autant plus cruelle que nous le voyons chaque jour ordonné à quantité de malades.

Essayons donc de jeter un peu de lumière sur la question et d'expliquer les variations de la Faculté.

Le vin de Champagne est le vin nerveux par excellence. Moins tonique que le vin de Bordeaux, il est beaucoup plus stimulant ; ses effets, moins durables, sont plus rapides. On peut dire qu'il agit sur le système nerveux comme un courant électrique ; aucun excitant n'a la même puissance pour nous rendre momentanément capables d'un effort intellectuel ou musculaire.

Sans doute, il ne suffit pas de boire une coupe de Champagne pour se sentir prêt à jongler avec un poids de 50 kilos ; mais l'usage modéré de ce vin généreux constitue un excellent coup de fouet pour l'organisme.

C'est pour cela que les Russes et les Anglais en font une si grande consommation : le Champagne est un remède aussi sûr

qu'agréable contre le lymphatisme et la dépression qu'ont à combattre les habitants des pays froids. De même, on le prescrit aux malades affaiblis qui ne se souviennent que par les nerfs, et sur lesquels le vin de Bordeaux, moins facilement assimilable, par suite de sa richesse en tannin, serait sans effet.

Par cela même qu'il agit avant tout sur le système nerveux, le Champagne excite les facultés cérébrales. L'acide carbonique dont il est saturé, s'éparpille instantanément dans l'économie, et à la propriété, ainsi diffusé, de rendre la mémoire et l'imagination particulièrement intensives. Ainsi s'expliquent cette gaieté particulière que le Champagne développe chez tous, et l'esprit apparent qu'il prête souvent pendant quelques instants à ceux qui n'en ont pas.

Cet acide carbonique, qui produit la mousse, rend, en outre, le vin de Champagne digestif au même titre que les nombreuses eaux minérales qui en contiennent elles-mêmes à l'état libre. Aussi le Champagne est-il excellent pour faciliter la digestion des repas plantureux ; au dessert, surtout s'il est légèrement frappé, il agit à l'instar d'un sorbet. Pris pendant toute la durée du repas, il favorise l'appétit, mais à condition de ne pas être trop froid.

Par suite de ces qualités, le Champagne est aussi recommandable dans certains cas de dyspepsie que les eaux minérales. Il leur est même parfois supérieur. La nature du raisin avec lequel il est fabriqué lui donne, en effet, une action diurétique salutaire ; de plus, grâce à la rapidité caractéristique avec laquelle il s'élimine, il balaye l'organisme de quantité d'impuretés. Enfin, l'ivresse qu'il produit, s'il est pris en excès, est extrêmement fugace. En deux heures elle disparaît, sans laisser le moindre mal de tête.

D'après cela, il est facile d'apprécier les cas dans lesquels le vin de Champagne est contre-indiqué.

Les personnes nerveuses, naturellement,



CHIFFONS

Sur les chapeaux, des paillettes, encore des paillettes et des fleurs en masse. Comme associations de teintes, du mauve et du rouge cerise, figurées par des violettes de Parme avec des camélias rouges, des roses Jacqueminot, ou, simplement, un chiffonné quelconque en velours miroir d'un joli cerise moyen.

Cette profusion de fleurs sur les chapeaux en hiver ne surprend plus le regard.

Pourtant, il fut un temps pas bien lointain déjà, où, de la Toussaint à Pâques, on ne portait en fait de fleurs sur les chapeaux que des fantaisies purement conventionnelles en velours ou en satin, n'ayant guère de la fleur que le coloris. Et, encore, n'abusait-on pas de cette garniture toute accessoire. Il y a trois ou quatre ans seulement qu'apparurent sur les chapeaux d'automne les premières touffes de violettes « nature ». Vous les rappelez-vous, ces violettes, on en mettait partout. Comme elles étaient très foncées, et, du reste, de saison, cette nouveauté parut rationnelle — si tant est qu'en ce qui concerne la mode, on s'occupe de trouver une raison à ses fréquents caprices ! Puis, progressivement, mais très vite cependant, on en est venu à l'emploi de fleurs d'un aspect non moins « nature », mais tout à fait claires et printanières presque. D'autre part, on s'est habitué, ces dernières années, au contraste jusque là inconnu des éclatantes charretées de fleurs de Nice, circulant dans nos rues par la boue et la neige, et l'œil s'est accoutumé à retrouver sur nos coiffures les mêmes aspects dans le même cadre.

Les capotes se font bien moins volumineuses, plus « coiffantes ». Une jolie forme, seyante à l'ensemble de la coiffure, consiste en un fond un peu élevé, droit et tendu d'un tissu pailleté, qu'entoure une couronne de fleurs ou un coulissé de velours posant bien sur les cheveux et descendant assez bas de

chaque côté pour encadrer le chignon. Par exemple, un fond en velours tendu mauve, pailleté d'acier, avec grosse guirlande très touffue de violettes de Parme et aigrette de houx à baies rouges. Un autre, avec le même fond, tout en jais pailleté, a le bord formé d'un coulissé de velours cerise, de trois tons très doucement gradués. Aigrette noire légère en plumage plat.

On utilise beaucoup, du reste, la combinaison de gradations de teintes pour les draperies de velours sur les chapeaux, capotes ou toques; c'est surtout dans les rouges et les verts qu'on arrive aux plus jolis effets.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

VIOLETTE IDÉALE

PARFUM NATUREL
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

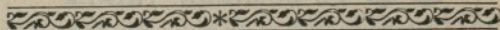
Par suite d'un traité spécial avec la maison *Piper-Heidsieck*, une des premières de Reims, nous pouvons toujours livrer à nos abonnés du Champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay* au prix de 32 francs les 6 bouteilles et 35 francs les 12 demi-bouteilles.

Ces prix s'entendent :

Franco à domicile pour Paris ;

Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger.

Pour notre Champagne-Trianon, voir page II de la couverture.



DEMANDES D'EMPLOIS

Valet de ch., 26 ans, ayant servi en province, dem. pl. à Paris. Bon service, prêt. modestes. Excell. référ. B.

Bonne cuis., célibat., 28 ans, conn. gl. et pâtiss., ferait ménage. W. 69.

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

Maître d'hôtel, val. de ch., célib., 32 ans. Excel. référ. J. 65.

Bon. cuis., célib., 31 ans, conn. pâtiss., ferait ménage. J. R. 66.

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

Le Vin Désilles

En causant l'autre jour avec un vieux docteur de mes amis, qui était venu me faire une petite visite, je me félicitais de la douceur relative de cet hiver qui permettait de ne pas trop envier à Paris celle de la Côte d'Azur.

— Oh ! oh ! fit-il en souriant, modérez votre enthousiasme. Il n'est pas de température plus traîtresse et plus dangereuse que celle-ci. Ces brusques changements de l'atmosphère, ces brouillards, cette humidité lourde sont des ennemis redoutables pour la santé. La déperdition des forces est plus grande et Dieu sait si vous en perdez, belles dames qui suivez de très près toutes les réunions mondaines ! Croyez-moi, prenez des précautions et surtout des reconstituants.

« J'aimerais à voir dans vos five o'clock, sur un plateau, à côté de ces vins d'Espagne que vous dégustez en grignotant des tartelettes, une bouteille de Vin

Désilles, qui ferait couler un peu de phosphate dans vos veines et y apporterait en même temps les principes reconstituants de la kola et de la coca. Voyez-vous, c'est tout aussi agréable au palais et c'est d'autant plus généreux !

« Pour combattre un refroidissement, pour activer la guérison d'un rhume, d'une bronchite, pour empêcher l'influenza de nous étreindre de ses griffes, je ne sais rien de meilleur qu'un verre à bordeaux de Vin Désilles, mélangé d'une tasse de thé brûlant. C'est un punch exquis, raffiné, qui vous charme et qui vous sauve en activant la circulation du sang et en portant dans tout votre être des principes régénérateurs.

« Et, dit le bon docteur en se levant et en embrassant une blonde fillette qui venait dire bonjour à sa marraine, n'oubliez pas que, pour les enfants, c'est un tonique incomparable.

« Que d'inquiétudes les mères s'éviteraient en leur faisant boire chaque jour un verre de Vin Désilles ! »

PARISSETTE.

LINGE OUVRAGÉ
Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Stores, Monchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge.
MOR STUREL 86 avenue Wagram, Paris

ECONOMIE garantie 330/0
CAFETIÈRE indispensable dans tous les ménages.
TRIPLE FILTRE breveté en porcelaine
Avec ce système on obtient un Café bien supérieur à celui fait avec n'importe quelle Cafetière et en mettant 1/3 de Café en moins.

TASSES.....	2	3	5	7	10	12	16
Prix en Blanc.....	3.25	3.75	4.75	5.75	7	8.50	10.25
— en décor Bleu.....	3.50	4.75	5.50	6.50	8	9.75	11.75

Soul Concessionnaire : **L. WEISER, 12, Rue Martel, PARIS**
Envoi contre mandat ou timbres-poste. Pour recevoir franco en France ajouter 1'15.

ÉVITER LES CONTREFAÇONS
BEC AUER
50% D'ÉCONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE
EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE
*** S. F. AUER ***

ROYAT ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE

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,

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, biv. Bonne-Nouvelle, Paris

CHATEL-GUYON CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIEVRE SPALUDÉENNES

Sorbetière Maréchal
LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES
Aucun travail.
Grande économie de glace
pour la faire fonctionner.
Succès infailible.
PROSPECTUS FRANCO
J. SCHALLER
332, rue St-Honoré — Paris

RIDES CICATRICES, TACHES, PETITE VEROLE
TRACES DE
Pries effacer, éc. à M. A. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)

FARINE VIAL
AUTODIGESTIVE
Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, Paris.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 257, RUE SAINT-MONORE.