



PATÉ DE SAUMON

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

MESDAMES,

Le pâté de saumon est une pénitence de luxe qui coûte fort cher, et, bien que son prix soit à peu près uniforme, il est peu de maisons où on le vende bon.

Il y a économie à le faire chez soi, et on l'a ainsi souvent meilleur, quoique moins rose que celui du commerce où, parfois, l'on ne se gêne pas pour renforcer le beurre d'écrevisses par du carmin.

Proportions

Pour 10 à 12 personnes :
700 grammes brut de saumon.

PANADE

50 gr. de farine ;
30 — de beurre ;
1/2 décilitre d'eau ;
1 pincée de sel.

Ce qui donne environ 100 grammes de panade.

BEURRE D'ÉCREVISSES

4 écrevisses moyennes ;
50 à 60 grammes de beurre.

LA FARCE

200 grammes net de chair de merlan ou de brochet ;
100 grammes de panade ;
80 — de beurre ;
1 œuf entier et 1 jaune ;
1 verre à madère de cognac ;
Sel, poivre, épices, poivre de Cayenne.

GARNITURE

3 œufs durs ;
200 à 250 grammes de champignons ou 125 grammes de truffes ;
30 grammes de beurre, pour sauter les champignons.

On peut mettre moitié de truffes et moitié de champignons ou, encore, mettre 150 grammes de morilles. Cette dernière combinaison est même celle qui donne au pâté le parfum le plus délicat.

PÂTE

500 grammes de farine ;
150 — de beurre ;
8 — de sel ;
1 décilitre à 1 décilitre 1/2 d'eau.

La pâte

La pâte ayant besoin de reposer quelque temps, c'est par elle que je commence. Il est même préférable et, en même temps, plus commode de la préparer la veille du jour où l'on doit l'employer.

Cette pâte doit être pétrie rapidement.

Je dispose la farine en couronne sur la table ; au centre, je mets le beurre et le sel. En cette saison, où le beurre est ferme, je commence par le pétrir avec le sel et très peu de farine, de manière à le ramollir et à le rendre facilement divisible. Puis, plaçant mes deux mains « de champ », de chaque côté extérieur de la couronne, je les ramène l'une contre l'autre, en prenant la farine et le beurre, que je fais rouler entre les deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois, de manière à bien mêler le beurre avec la farine et à former une véritable semoule.

La pâte étant à ce point, je verse dessus, d'abord 1 décilitre d'eau et je pétris vivement pour amalgamer, ajoutant de l'eau à mesure que c'est nécessaire. Plus la farine est bonne, plus elle absorbe d'eau. Il est bon de tenir la pâte un peu ferme.

Quand l'amalgame est terminé, je fraise la pâte, c'est-à-dire je la fais glisser, par petites fractions, sous la paume de la main, en l'écrasant.

Puis je la mets en boule régulière, sans trace de soudure; je la pose dans une terrine que je couvre et je laisse reposer au frais pendant au moins deux heures.

La panade

La pâte étant terminée, je prépare la panade, afin de lui laisser le temps de refroidir pendant que je ferai autre chose. Je puis, du reste, la préparer la veille, comme la pâte.

Dans une petite casserole je mets l'eau, le sel et le beurre divisé en plusieurs morceaux, et je fais chauffer doucement jusqu'à ébullition. Je retire alors la casserole du feu, j'ajoute la farine, je mélange bien avec la cuiller de bois, puis, remettant la casserole sur le feu, je continue à travailler la pâte pendant 2 minutes pour la dessécher.

Je l'étends alors sur une assiette où je la laisse refroidir.

Le bouillon de poisson

Maintenant, je pare le poisson, saumon et merlan, afin de commencer le bouillon de poisson qui me fournira un peu de gelée pour le pâté.

Le saumon doit être coupé en tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur. Je divise chaque tranche en deux, en la coupant tout le long de l'arête que je mets de côté.

Je n'enlèverai la peau du saumon qu'après l'avoir sauté : ce sera plus facile.

Je fends le merlan sur toute sa longueur, je le vide et le lave soigneusement. Puis je

lève la chair, en évitant d'y laisser des parcelles de peau qui rendaient plus difficile le passage au tamis.

Je mets toutes les parures du merlan et du saumon dans une petite casserole avec 1 oignon moyen coupé en tranches, 1 petit bouquet garni, sel, poivre et environ 1/4 de litre d'eau. Je laisserai bouilloter jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 1/2 décilitre.

Je puis, pour économiser une casserole et du temps, cuire les écrevisses 5 ou 6 minutes dans ce court bouillon.

Pour sauter le saumon

Dans une sauteuse je fais fondre 20 grammes de beurre, et, dès qu'il est chaud, j'y mets les morceaux de saumon, après les avoir légèrement salés. Je ne les laisse sur le feu que 2 ou 3 minutes, en les retournant au milieu de cet intervalle. Il ne s'agit pas de cuire le saumon, mais, seulement, de le *raidir*.

Je mets alors le saumon de côté sur une assiette et j'enlève sa peau.

Beurre d'écrevisses

Les écrevisses étant cuites, je les pile. Quand elles sont bien broyées, j'ajoute le beurre et je continue à broyer pendant 5 ou 6 minutes.

Je passe au tamis métallique, je mets le beurre d'écrevisses de côté, et j'ajoute au court-bouillon les déchets restés sur le tamis.

Les œufs

Je passe au tamis 3 œufs durs et je les mets de côté.

Truffes et champignons

Si je mets des truffes; il vaut mieux les employer à cru. On peut en mettre une partie en lames et une partie hachée.

Quant aux champignons ou aux morilles, après les avoir coupés en lames minces, je les mets dans une poêle ou une sauteuse avec très peu de beurre : environ 30 gram-

mes pour 250 gr. de champignons ou de morilles. Je les fais cuire à petit feu pendant 3 ou 4 minutes seulement, en sautant fréquemment la casserole, de manière qu'ils absorbent complètement le beurre, sans colorer.

La farce

Tous ces préparatifs terminés, je m'occupe de la farce.

Je mets les morceaux de merlan dans le mortier avec une pincée de gros sel, qui facilite le déchirement des chairs, et je pile jusqu'à ce que le poisson soit réduit en purée très fine.

J'ajoute alors la panade qui doit être froide, pour ne pas faire sortir l'huile du poisson. Je continue à piler pour bien mélanger ; puis j'ajoute successivement 80 grammes de beurre, 1 œuf moyen, 1 jaune, le cognac, sel, poivre, épices, en pilant toujours pour amalgamer et obtenir une farce bien lisse.

Je passe alors au tamis métallique.

Quand la farce est passée, je la mélange dans une terrine avec le beurre d'écrevisses ; puis je passe de nouveau le tout, après avoir nettoyé le tamis.

Je forme alors une petite quenelle que je jette dans l'eau bouillante où je la laisse 3 ou 4 minutes. Et je la goûte pour voir si l'assaisonnement est suffisant et si la farce est assez moelleuse. Si la farce est trop sèche, j'ajoute 20 ou 30 grammes de beurre et 1 jaune d'œuf.

Pour dresser le pâté

Le pâté de saumon se fait généralement dans un moule long carré qui lui donne la forme d'une barre de pain d'épices. A défaut, on peut prendre un moule ovale pointu à ses deux extrémités. Nos quantités remplissent un moule rectangulaire de 20 centimètres de long sur environ 10 cent. de hauteur et 10 de largeur.

J'étends la pâte en carré long de gran-

deur suffisante pour garnir le moule et avoir assez de pâte de reste pour former le couvercle.

Je graisse l'intérieur du moule avec du saindoux : la pâte se détachera mieux que si je graissais avec du beurre.

Le moule étant posé sur la table, j'introduis la pâte dedans. Sur les bords qui dépassent, je coupe tout de suite un peu de pâte pour former un tampon, à peu près gros comme un œuf, avec lequel j'appuie d'abord sur le fond du moule, de manière à bien faire entrer la pâte dans les angles.

J'appuie ensuite sur les parois du moule, en allant de bas en haut, pour chasser l'air et obliger la pâte à adhérer complètement au moule.

Je rogne alors la pâte tout autour à 1/2 centimètre au-dessus du moule. Ces rognures et le tampon doivent servir pour confectionner le couvercle.

Je transporte le moule sur la plaque qui ira dans le four, en interposant une feuille de papier beurré, pour empêcher la pâte de prendre le goût de fer.

Maintenant je dispose au fond du moule : une couche de farce ; puis, au-dessus, la moitié de la garniture (œufs, truffes, champignons, morilles) ; puis, enfin, le saumon dont je place les tranches debout et en long, de façon qu'il y en ait tout le long du pâté, sans interruption. Je remplis ensuite avec le reste de la garniture, puis avec le reste de la farce.

A mesure que je pose ces différentes couches, je tapisse le tour du pâté avec de la farce.

J'étends ensuite la pâte qui reste, et j'en forme un couvercle que je pose directement sur la farce, après l'avoir humectée d'eau, ainsi que le tour intérieur de la pâte qui dépasse.

Avec le pouce et l'index, je serre l'un contre l'autre le bord du couvercle et le

bord du pâté ; j'égalise avec le couteau s'il y a un bourrelet trop accentué ; puis je festonne avec la pince à pâté.

Enfin, au milieu du couvercle je fais un trou d'un demi-centimètre de diamètre, dans lequel j'introduis une petite cheminée en papier. Je dore le couvercle avec de l'œuf légèrement battu, et je mets au four.

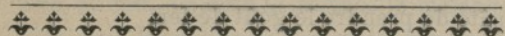
Cuisson

Il faut un four assez chaud. Pour un pâté de cette dimension, on compte environ 1 heure 1/2 de cuisson. La cuisson est suffisante quand, en ouvrant le moule, on s'aperçoit que la pâte est bien dorée. Si le couvercle colore trop, on place dessus une feuille de papier huilé.

Il faut attendre, pour démouler, que le pâté soit seulement tiède. Si on le démoule trop froid, il peut coller au moule ; si on le démoule trop chaud, il peut s'affaisser.

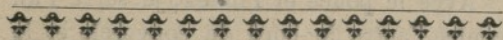
Quand la pâté est démoulé, je verse dedans par le trou du couvercle, la petite quantité de gelée fournie par les arrêtes.

MAZARIN.



UTILES PRÉCAUTIONS

Le régime pluvieux et froid laisse peu de personnes indemnes des affections de la gorge et des voies respiratoires. Négliger ces maux, s'habituer à eux, c'est le tort grave de la plupart d'entre nous. Il est pourtant facile d'enrayer le mal, d'obtenir une guérison parfaite et de se préserver contre de nouvelles atteintes par le traitement préconisé par l'éminent docteur Fauvel : les grogs au *vin tonique Mariani*. Quelques minutes suffisent pour préparer le breuvage sauveur, en mélangeant deux verres à bordeaux de ce vin exquis à une égale quantité d'eau bouillante. La vigoureuse réaction obtenue par ce moyen s'affirme presque instantanément, le relèvement des forces est complet et la cause morbide abolie.



Croquettes de Macaroni

VOICI une façon originale d'accommoder le macaroni qui peut ainsi être servi comme hors-d'œuvre chaud ou comme garniture d'une grosse pièce de viande, rôti de veau, par exemple.

En outre, les croquettes peuvent être préparées avec du macaroni de dessert, pourvu qu'il ne soit pas gratiné. Il suffira, alors, de le couper en petits morceaux et de le faire réchauffer avec un peu de lait et un peu de gruyère avant de l'étaler pour le laisser refroidir avant de former les croquettes. Il faudra que ce macaroni contienne finalement une quantité de gruyère équivalente à celle que nous indiquons pour la préparation du macaroni frais.

Proportions

Pour 15 à 18 croquettes :

125 gr. de macaroni ;
4 décilitres de lait ;
80 gr. de gruyère frais ;
20 — de parmesan ;
30 — de beurre ;
Sel, poivre, muscade.

POUR PANER

2 œufs entiers battus avec 2 cuillerées à café d'eau ;
15 à 20 gr. de parmesan ;

7 ou 8 cuillerées de mie de pain émiettée, passée et séchée.

Temps nécessaire : 40 minutes de cuisson. Préparer assez à l'avance pour laisser le temps de refroidir avant de former les croquettes pour les frire.

Le macaroni

Ayez de bon macaroni, de grosseur ordinaire. On reconnaît sa bonne qualité à la teinte qui doit être d'un jaune transparent et non pas grisâtre. Extérieurement, il doit être plutôt grenu, mais, quand on le casse, l'intérieur doit apparaître net et serré comme du verre.

Cassez-le en tout petits morceaux longs seulement d'un à deux centimètres au plus : le macaroni, à la cuisson, s'étend en tous sens, et il allonge dans la même proportion qu'il gonfle. Si les morceaux sont trop longs, ils se tasseront moins facilement les uns contre les autres lorsqu'il faudra former les croquettes, et ils sortiront de l'alignement. Donc, cassez votre macaroni aussi petit que possible.

Ayez sur le feu une casserole remplie d'eau en ébullition : soit à peu près un litre et demi pour les quantités ci-dessus. Salez avec 20 gr. de gros sel, et jetez-y le macaroni. Couvrez la casserole et retirez-la sur un feu doux, de façon que le liquide ne fasse que bouilloter tout doucement pendant 25 minutes.

Au bout de ce temps, le macaroni a dû déjà notablement gonfler. Il doit être encore un peu ferme, mais, cependant, presque cuit, en tout cas mangeable. Il est alors à point pour l'égoutter et terminer sa cuisson dans le lait.

Remuez-le avec une fourchette pour détacher les morceaux qui se sont collés ensemble, puis versez-le dans une passoire à trous un peu gros, afin qu'il égoutte mieux et plus vite.

Essuyez la casserole où il a déjà cuit, et mettez-y le lait; faites-le vivement chauffer, et versez-y tout de suite le macaroni bien égoutté. Couvrez la casserole, et retirez-la sur un feu encore plus doux que précédemment; le macaroni doit, en continuant de chauffer doucement, absorber peu à peu tout le lait. Si l'on chauffe trop fort, le liquide, en bouillant, s'évapore sans que le macaroni ait eu le temps de s'en imbiber. Il faut bien une quinzaine de minutes pour que tout le lait soit absorbé. Ayez soin de remuer doucement une ou deux fois, pour vous assurer que rien n'attache.

Quand tout le lait est bu, le macaroni doit être tout à fait gonflé et très tendre, mais cependant pas au point de tomber en bouillie : chaque morceau doit être absolument distinct et bien entier, bien formé.

L'assaisonnement

Saupoudrez le macaroni de sel, poivre et muscade rapée, en deux ou trois fois, et en faisant sauter la casserole pour bien mêler.

Mettez ensuite la moitié du fromage; faites chauffer une minute sur un feu doux, mélangez bien, et n'ajoutez la seconde partie du fromage que quand la première est bien fondue et mélangée. En dernier lieu, ajoutez le beurre, divisé en trois ou quatre morceaux pour qu'il fonde mieux. Goûtez pour l'assaisonnement et ajoutez tout de suite ce qui manque.

Fromage et beurre étant bien fondus et également mélangés, le macaroni « filant » bien, retirez la casserole du feu, et, immédiatement, versez le macaroni sur une planche ou le fond d'un grand plat. Etalez-le en couche d'une épaisseur régulière de 2 à 3 centimètres de hauteur, aussi lisse et unie que possible sur sa surface. Donnez à cette couche de macaroni la dimension

d'un carré dans lequel vous pourrez couper, sans en perdre, des morceaux de 5 à 6 centimètres de long sur 4 à 5 de large. Selon le nombre de croquettes, vous en couperez deux ou trois sur le même sens. Avec la lame d'un couteau posée à plat, lissez bien la surface du macaroni, comme il est déjà dit.

Maintenant, laissez *complètement* refroidir ce macaroni avant de le mettre en croquettes. Sans cela, vous ne pourriez pas le manier, et les croquettes ne se tiendraient pas.

Les croquettes

25 à 30 minutes avant de les mettre à frire, préparez les croquettes pour la friture. Il n'est pas bon de les paner trop à l'avance, parce que l'œuf sèche et que la croûte n'est plus aussi bonne.

Cependant, pour simplifier le travail de la cuisinière, on peut encore couper les croquettes et les passer au parmesan autant à l'avance qu'on voudra, de façon à n'avoir plus qu'à les rouler dans l'œuf, puis dans la mie de pain au dernier moment.

Préparez d'avance le fromage de Parmesan et la panure dans deux assiettes séparées. Cassez les œufs dans une assiette creuse, et battez-les, comme pour une omelette, avec 2 cuillerées à café d'eau.

Avec un couteau, coupez la plaque de macaroni en morceaux de 5 à 6 centimètres de long sur 4 à 5 centimètres de large. Glissez le couteau sous chaque morceau pour le détacher sans le casser, et roulez ces morceaux un à un, successivement, dans le parmesan, puis dans l'œuf battu et enfin dans la panure. Il faut les rouler en tous sens, de façon que toutes leurs faces soient également recouvertes. La couche de panure finale doit être régulière et suffisamment épaisse pour bien protéger la croquette. Vous obtenez ainsi de gros bouchons dont la surface doit être aussi unie

que possible, sous peine de craquer dans la friture.

Ayez soin, en roulant vos croquettes pour les paner, de le faire avec légèreté, afin de ne pas effriter le macaroni et de leur conserver leur forme autant que possible. Les angles produits par la coupure du couteau s'arrondissent d'eux-mêmes pendant les opérations successives, sans qu'il soit nécessaire d'appuyer.

Voilà vos croquettes prêtes à frire.

La friture

Cinq minutes avant de les servir, mettez-les dans la friture *chaude*, et suffisamment abondante pour qu'elles y baignent. Laissez-les deux ou trois minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, mais pas brunes surtout, car alors elles seraient brûlées. N'en mettez pas trop à la fois, d'abord parce que vous refroidissez trop la friture, et qu'ensuite elles se gênent et s'abîment. Retirez-les au fur et à mesure qu'elles sont à point, en les déposant sur un papier léger ou un linge fin et propre, afin de les égoutter facilement.

Toutes étant frites, dressez-les sur un plat couvert d'une serviette pliée, en les posant les unes sur les autres, comme des bûches en tas. Servez en même temps une saucière de sauce tomate.

Observation

La quantité de fromage de gruyère indiquée pourrait, à certaines personnes, paraître un peu forte. Le poids indiqué s'applique à du gruyère frais, sensiblement plus lourd que le gruyère sec.

LA VIEILLE CATHERINE.

~~~~~  
Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbre poste.  
~~~~~




MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Toute la marée est excessivement chère. Le mauvais temps règne en permanence sur les côtes, et, même en payant fort cher, on n'est point sûr de toujours trouver ce que l'on désire.

Le saumon d'Ecosse ou de la Loire se maintient aux environs de 11 et 12 fr. le kilo.

La truite saumonée d'Ecosse, à partir de 2 kilos 500, vaut 8 fr. 50 à 10 fr. le kilo ; au-dessous de ce poids : 11 à 13 fr.

Certaines maisons affichaient tous ces jours-ci du saumon à partir de 4 fr. la livre : c'est du saumon frigorifié ou de la truite allemande.

La barbue et le turbot ont augmenté. A partir de 5 kilos : 4 fr. le kilo ; au-dessous de ce poids : 5 à 6 fr.

Même hausse sur la sole : 5 à 6 fr. le kilo.

Le mulot devient plus rare. On trouve surtout du mulot de Tunisie, souvent de qualité inférieur : 3 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Faute de soleil, le maquereau arrive en petite quantité : 75 cent. à 1 fr.

Merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Le cabillaud, lui-même, a augmenté : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

C'est l'Espagne qui, en ce moment, nous alimente de dorades. Il n'en arrive que tous les deux jours : 1 fr. 50 à 2 fr. 25 pièce.

Jamais, depuis dix ans, la langouste n'avait été aussi chère : la pêche étant nulle depuis six semaines, par suite du mauvais temps, les réserves des parcs sont presque épuisées. Le prix moyen est de 7 à 8 fr. le kilo ; les cours ont même atteint 9 et 10 fr. Le homard suit le mouvement et vaut de 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

On a aperçu quelques aloses, mais il ne faut pas compter sur des arrivages réguliers avant une quinzaine de jours.

Eperlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la caissette.

Brochet : 3 fr. à 3 fr. 75 le kilo.

Petites écrevisses : 18 fr. le cent ; moyennes : 25 à 30 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Voilà le moment des petits poussins de Hambourg, guère plus gros qu'un pigeon, excellents pour griller : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

La belle volaille, blanche, devient rare ; et l'on ne trouve de poulets relativement bon marché que dans les poulets du Midi, assez bons, mais à teinte jaune peu appétissante.

Les poulets de grains fins valent de 4 fr. 50 à 6 fr. 50.

Poulets de Houdan : 7 à 13 fr.

Dindes en chair : 13 à 15 fr. — Dindes de Houdan : 17 à 25 fr.

Les belles pintades sont toujours chères : 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

Le cours des canetons varie peu. Nantais : 6 fr. 50 à 7 fr. 50. — Rouennais : 8 à 10 fr.

Le passage de printemps des bécasses n'a pas encore commencé, aussi les quelques bonnes bécasses que l'on trouve valent de 6 fr. 50 à 7 fr.

Les bécassines, rarissimes, se vendent 4 fr.

Un beau canard sauvage vaut 5 fr. ; un pilet, 3 fr. à 4 fr. — Sarcelles : 3 fr. à 3 fr. 50.

Pluviers dorés : 1 fr. 75 à 2 fr. — Vanneaux : 90 cent. à 1 fr. 25.

Pas de changements sur le renne : 5 à 6 fr. le kilo.

Petit coq de bruyère : 5 et 6 fr. — Gelinottes de Russie : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Lapins de garenne : 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

La saison du foie gras touche, de plus en plus, à sa fin. Le foie de Strasbourg, aussi beau qu'on peut le trouver, vaut 14 à 15 fr. le kilo.

VIANDE DE BOUCHERIE

Nous entrons dans la pleine saison de l'agneau.

Le véritable agneau de Pauillac, très délicat, est fort à la mode et vaut environ 2 fr. la livre. Le gigot pèse environ 3 livres ; la selle, 2 livres à 2 livres et demie. On sert beaucoup, comme rôti, le *baron d'agneau de Pauillac*. Le *baron* se compose de l'arrière train, c'est-à-dire de la selle attenante aux deux gigots.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne, auxquels les haricots du Midi vont faire concurrence dans quelques jours, sont en baisse : 1 fr. 25 à 2 fr. 25 la livre.

Petits pois d'Afrique : 60 à 70 cent. la livre, non écosés. Le litre, écosés : 2 fr. 50 à 3 fr.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique ne quittent guère le cours de 40 cent. la livre ; la seconde récolte a moins bien réussi que la première.

On aperçoit encore quelques jolies tomates des Canaries, mais les arrivages vont complètement cesser. Les tomates d'Algérie, qui les remplacent, sont moins rouges et moins bonnes : 1 fr. 50 à 2 fr. la livre.

Nous avons depuis deux jours des artichauts du Midi, encore plus verts que ceux d'Afrique : 35 à 50 cent. en choix extra.

Beaux choux-fleurs, de 40 à 70 cent.

Les cardons ne sont plus très recommandables. — Le céleri et le salsifi vont encore durer quelque temps.

On trouve toujours des endives : 50 à 60 cent. la livre.

Les asperges de Paris et celles du Midi valent de 10 à 20 fr. la botte. Ces prix vont baisser fortement d'ici quelques jours si le temps reste doux.

Petites asperges vertes pour garnitures : 90 cent. la botte.

Dans peu de jours, il faudra renoncer à manger des truffes fraîches.

Nous avons déjà pour les remplacer, les morilles du Midi : 4 fr. à 4 fr. 50 la livre, les noires. Nous aurons ensuite les morilles de Normandie, toujours meilleures, et qui paraissent devoir être très abondantes en raison de la douceur de la température.

SALADES

La laitue de Paris est maintenant belle et préférable à celle du Midi : 25 à 25 cent. le pied.

Mêmes prix pour la scarole et la chicorée frisée.

La romaine forcée baisse lentement ; un beau pied vaut de 60 à 75 cent.

FROMAGES DE SAISON

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

FRUITS

Le beau chasselas de Thomery vaut de 7 à 8 fr. la livre.

Le raisin noir de Roubaix : 12 à 15 fr. le kilo.

Fraises « docteur Morère » : 1 fr. pièce. Fraises de Carpentras : 2 à 4 fr. la boîte de douze.

Bananes extra : 30 cent.



Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
FILETS DE SOLE A LA MORNAY
CÈPES A LA BORDELAISE
CRÈME RENVERSÉE



POTAGE AUX HERBES
TOURTE PÉRIGOURDINE
SALMIS DE PLUVIERS DORÉS
PATÉ DE SAUMON
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
FLAN D'ORANGES

ŒUFS AU JAMBON
BŒUF BOUILLI A LA CRÈME
VIANDE FROIDE ET SALADE
MARMELADE D'ORANGES



POTAGE QUEUE DE BŒUF
CROQUETTES DE VOLAILLE
LANGUE DE BŒUF AU JUS
CANETON FARCI
ASPERGES EN PETITS POIS
POMMES A LA DAUPHINE

ŒUFS POCHÉS A LA GELÉE
RAGOUT A LA FLORENTINE
POULET GRILLÉ SAUCE DIABLE
SALADE
POMMES BONNE FEMME



POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTE
RIS DE VEAU AUX MORILLES
POULET AU KARI
BARON D'AGNEAU DE PAUILLAC
ASPERGES EN BRANCHE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
MATELOTE DE MARINIERS
SALADE DE CHOUX-FLEURS
GATEAU DE POMMES DE TERRE



POTAGE DU COUVENT
CROQUETTES DE MACARONI
RAIE AU BEURRE NOIR
ÉPINARDS
GATEAU DE RIZ CHAUD AUX AMANDES

L'EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE dans toute BONNE CUISINE



Marmelade d'Oranges

Il y a plusieurs façons, assez distinctes, de préparer la confiture d'oranges. Très souvent on y mêle de la gelée de pommes pour obtenir une fluidité que l'orange et le sucre seuls ne sauraient donner.

La recette que nous développons aujourd'hui est une des plus simples et des plus expéditives; elle ne comprend que des oranges et du sucre. Le citron, même, est supprimé. Elle fournit une marmelade très agréable et fort hygiénique. La seule difficulté réside dans le choix des oranges et dans l'appréciation du temps de cuisson, deux points sur lesquels nous insistons plus loin.

Proportions

Pour environ 1 pot et demi, le pot contenant, environ, 1 livre :

2 oranges ;

Même poids de sucre que de fruit pesé après le trempage ;

3 décilitres d'eau par livre de sucre pour le sirop.

Temps nécessaire : $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 heure de cuisson dans le sirop. Les oranges doivent être blanchies et trempées deux jours à l'avance.

Les oranges

Choisissez de belles oranges bien colorées, à peau épaisse. Celles qui ont la peau fine ne conviennent pas du tout pour la confiture parce que cette peau, contre toute apparence, est très dure et, à la cuisson, devient comme du cuir. Il ne faut pas oublier que la saveur caractéristique du fruit réside surtout dans l'écorce, et que cette écorce figure dans la marmelade pour une part importante. La peau épaisse est infiniment plus poreuse, plus tendre et plus chargée de sucs. Donc, ne prenez que des oranges à grosse peau. Ayez soin de les choisir bien fraîches et saines, mûres à point, mais pas trop. Elles doivent être fermes et bien lourdes.

Pour blanchir

Faites chauffer de l'eau dans une bassine quelconque, en quantité suffisante pour que les oranges y baignent très à l'aise ; il faut bien compter un demi-litre, au moins, par orange. Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y les oranges, et laissez bouillir sur un bon feu, en couvrant la bassine, pendant 10 à 15 minutes. Il faut, pour que cette première cuisson soit suffisante, qu'une tête d'épingle ordinaire puisse entrer aisément dans l'écorce des oranges, en l'appuyant légèrement. Ceci est la seule indication précise qu'on puisse fournir. On conçoit dès lors, qu'une limite de temps exacte ne saurait être fixée pour cette partie de la cuisson.

Parmi les oranges mises en même temps dans la même bassine, il en est de plus ou moins tendres, dont la peau est plus ou moins vite pénétrée par la cuisson. Il faut donc, au bout d'une dizaine de minutes, commencer à sonder chaque orange, avec l'épingle. Pour cela, prenez, avec une large cuiller, les oranges les unes après les autres, et enfoncez doucement la tête de

l'épingle, en n'appuyant que très légèrement. L'épingle doit pénétrer avec facilité si l'orange est à point. Il faut alors la jeter dans une grande terrine remplie d'eau froide. Remettez dans la bassine, sur le feu, les oranges qui ne vous paraissent pas suffisamment attendries, pour leur donner quelques minutes d'ébullition de plus, et recommencez ensuite la même inspection.

Pour tremper

Toutes les oranges étant au point voulu, c'est-à-dire aisément pénétrées par la tête d'épingle, jetez l'eau dans laquelle elles ont bouilli, et rassemblez-les toutes dans la terrine d'eau fraîche où elles devront baigner largement. Laissez-les ainsi tremper dans l'eau fraîche pendant deux jours, en ayant soin de renouveler l'eau chaque jour. Ce trempage achève d'amollir les oranges, et, en même temps, les débarrasse d'un excès d'amertume.

Ce temps écoulé, égouttez les oranges de leur eau et pesez-les, afin de mettre un poids de sucre égal pour le sirop dans lequel elles cuiront.

Le découpage

Coupez chaque orange en 4 quartiers. Avec des ciseaux, enlevez la partie intérieure cotonneuse située au centre de l'orange. Enlevez aussi les pépins. Tout ceci doit se faire au-dessus d'un plat pour ne pas perdre le jus qui s'écoule.

Maintenant, voici la partie la plus fastidieuse de la recette : il faut couper chaque quartier d'orange en lanières aussi minces que possible. L'idéal serait d'arriver à l'épaisseur de feuilles de papier. Ayez un très bon couteau, bien affilé, pas trop petit, et taillez vos lanières sur le travers des quartiers d'oranges. Quand toutes les oranges sont ainsi émincées, il est temps de préparer le sirop où elles cuiront.

Le sirop

Prenez la bassine en cuivre étamé. Mettez-y un poids de sucre égal à celui des oranges pesées avant de les couper. Mouillez ce sucre avec de l'eau dans la proportion de 3 décilitres, soit un verre et demi, par demi-kilo de sucre. Posez la bassine sur un bon feu et, avec l'écumoire, remuez le sucre pour le faire fondre également.

Dès que le sucre est fondu, ne quittez pas la bassine et surveillez bien la cuisson, car le sirop cuit vite. Lorsqu'en trempant dedans l'écumoire, vous voyez s'écouler le sirop comme chargé de petites perles serrées et nombreuses, il est à point pour y mettre les oranges. Il doit à ce moment peser de 33 à 34 degrés au pèse-sirop.

Jetez-y alors les oranges. Mêlez-les bien, et, dès que l'ébullition a repris, diminuez le feu de façon à ne laisser bouillir que très doucement. Si l'ébullition est trop forte, l'évaporation est trop prompte, et le sucre de la marmelade épaissit trop avant que les oranges soient suffisamment cuites.

Laissez cuire ainsi doucement pendant 3/4 d'heure à 1 heure. Là encore, on ne peut préciser de temps exact. Cela dépend de la maturité et de la qualité du fruit employé. En tout cas, on reconnaît que la marmelade est à point quand les lanières d'orange sont devenues tout à fait transparentes. Le sirop a dû épaissir, mais rester suffisant pour bien envelopper les morceaux d'orange. Il doit, lorsqu'on en verse une goutte sur une assiette froide et qu'on l'incline ensuite, couler difficilement en figeant à mesure, comme pour toutes les autres confitures, du reste. Il est temps alors de retirer du feu et de mettre en pots.

LA VIEILLE CATHERINE.

ŒUFS DE VANNEAU A LA VAN LAAR

M. Elie Leroux, le distingué gérant du restaurant Van Laar à Amsterdam, nous indique une manière fort agréable de manger les œufs de vanneau.

Préparez de la gelée d'aspic légèrement acidulée et dans laquelle domine le goût de l'estragon.

Vous avez des petits moules ovales de la forme d'une moitié d'œuf. Garnissez un moule avec de la gelée sur laquelle vous appliquez un décor de truffe; puis placez dessus l'œuf de vanneau cuit mollet à 4 minutes d'ébullition. Garnissez pareillement de gelée un autre moule dont vous recouvrez l'œuf, qui se trouve ainsi complètement enveloppé, et faites refroidir sur glace.

Au moment de servir, démoulez sur un plat garni d'une serviette et servez en même temps une saucière de mayonnaise agrémentée de truffe hachée.

ELIE LEROUX.

Potage de Santé

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Hachez fin une demi-botte de cresson épluché et lavé. Faites-le revenir doucement avec un bon morceau de beurre, sans roussir, jusqu'à ce qu'il soit bien en purée. Mouillez avec l'eau chaude, en quantité suffisante pour le potage, et laissez cuire. Jetez ensuite dans le liquide une quantité proportionnée de Tapioca-Bouillon, laissez prendre la consistance voulue qui doit être peu épaisse, et versez dans la soupière sur de tout petits croûtons frits au beurre.

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.



DINER MAIGRE

MENU RAISONNÉ

Les maîtresses de maison observant rigoureusement les préceptes de l'Eglise et qui désirent réunir des personnes ayant les mêmes convictions, évitent toujours de le faire un jour maigre. Sans doute, on peut composer des menus maigres très recherchés, mais ce n'est qu'à la condition de disposer de nombreuses ressources, de compliquer les façons de présenter deux ou plusieurs espèces de poissons, et d'employer un budget dont il est facile de tirer, un autre jour, beaucoup meilleur parti.

Toutefois, les circonstances peuvent obliger à recevoir quelques amis un jour maigre. Diner sans cérémonie, n'exigeant qu'un confortable de bon aloi.

Un tel diner est plus facile à organiser qu'on ne se le figure généralement, à la condition d'avoir à sa disposition du poisson et du gibier d'eau. Faute de ces deux éléments, le problème devient quelque peu ardu, et sa solution demande des combinaisons que nous examinerons plus tard.

Aujourd'hui, nous ne compliquerons point la difficulté, et nous étudierons un menu pour 10 à 12 personnes, facile à exécuter à la ville et même à la campagne, pourvu que l'on ne se trouve point condamné à l'improviser subitement.

Nous y consacrerons un budget d'environ 60 francs non compris les vins.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que nos quantités, légèrement supérieures au strict nécessaire, sont calculées pour des appétits sérieux et de façon à passer le plat, *suffisamment garni*, une seconde fois. Du reste, si l'on peut calculer « un peu juste » pour certains plats, il est préférable de calculer « un peu fort » pour certains autres dont la dessert peut être utilisée avantageusement.

Nous prenons les prix moyens de Paris pour des denrées de premier choix. Nous comptons le beurre à 2 fr. 50 la livre.

Nous négligeons le prix du sel, du poivre, et autres menus accessoires.

Potage Parmentier
Brochet ou turbot sauce verte
Timbale de nouilles à la Joinville
Canards sauvages rôtis
Haricots verts
Pudding de cabinet
Dessert

En cette saison où manquent les légumes frais, le potage Parmentier est tout indiqué. Il est plus léger que la plupart des autres potages-purées qui, à côté de la sauce verte et de la timbale de nouilles, formeraient un ensemble un peu « épais ». On peut dire, d'ailleurs, qu'il plaît à tout le monde, et, quand il est bien préparé, c'est, pour beaucoup de personnes, un vrai régal.

Le saumon, très cher en ce moment, doit être réservé pour des repas plus somptueux. Nous recourons donc au brochet, à moins que l'on ne préfère l'inévitable turbot. Entre le potage Parmentier et la timbale de nouilles, la sauce Hollandaise ou la sauce mousseline n'est pas permise : il faut une sauce plus relevée et qui tranche davantage sur la sauce suivante. Nous choisissons donc la sauce verte chaude, qui n'est autre chose qu'une sauce hollandaise à laquelle on incorpore du jus d'herbes.

La timbale de nouilles à la Joinville donne une certaine note « chic », tout en constituant un peu le plat de résistance.

A moins d'imiter l'ex-Société des Végétariens de Paris, qui fabriquait un filet de bœuf en mettant à la broche un saucisson de purée de marrons agglomérée avec de la colle et teinte avec du carmin, nous n'avons guère comme rôti possible que le canard sauvage. Dans les diocèses où ce volatile est considéré comme gras, nous le remplacerons par le pilet qui est maigre partout, dont la chair est presque aussi délicate, et qui coûte un peu moins cher. Avoir bien soin de ne pas choisir le pilet à tête noire, qui est détestable. Prendre le pilet à tête rousse, dit « pilet doré », ou le pilet « siffleur ».

Il est indispensable, maintenant, de choisir un légume point farineux, de digestion facile et susceptible d'être mangé avec assez d'abondance pour fournir un dernier appoint aux appétits insuffisamment calmés. C'est pourquoi nous choisissons les haricots verts au beurre.

Un peu, pour les mêmes raisons, nous terminons par un pudding de cabinet, entremets léger, nourrissant, d'exécution aisée, et toujours très bienvenu.

POTAGE PARMENTIER

1/2 litre de lait.	» 30
200 grammes beurre.	1 »
Pommes de terre, blanc de poireau, cerfeuil.	» 40
Total.	1 70

BROCHET SAUCE VERTE

Un brochet d'environ 2 kilos.	8 »
150 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs, herbes.	1 50
Total.	9 50

TIMBALE DE NOUILLES A LA JOINVILLE

On fera la croûte assez fine pour que l'on puisse y goûter... avec plaisir. On prendra donc :

500 gr. farine. — 250 gr. beurre.	1 75
Pour garnir la timbale :	
200 gr. nouilles.	» 30
24 écrevisses à 0 fr. 20.	4 80
150 gr. champignons. — 100 gr. truffes.	3 50
250 gr. beurre. — 100 gr. parmesan.	2 15
Total.	12 50

CANARDS SAUVAGES ROTIS

Si nous avions précédemment un plat de viande solide, 2 canards suffiraient. Dans le cas présent, il en

faut 3, car on ne peut, convenablement, servir que les filets, et l'on ne saurait rationner chaque convive à une mince aiguillette. Du reste, ce plat ne revient pas aussi cher qu'on serait tenté de le supposer, car, avec les cuisses, on fera, le lendemain, un excellent et copieux salmis.

Donc, 3 canards sauvages. 15 fr.

En prenant des pilets — ce qu'il est difficile de reconnaître, quand la bête est plumée — on réalise une économie d'environ 3 francs. Le pilet est un peu moins gros que le canard.

HARICOTS VERTS

Même observation pour les haricots verts qu'il faut servir plus largement que dans les diners ordinaires où beaucoup de personnes touchent à peine aux légumes.

1 boîte et demie de haricots verts. . . . 3 »
100 grammes de beurre. » 50

Total. . . . 3 50

PUDDING DE CABINET

1 litre de lait. — 8 jaunes d'œufs 2 »
150 grammes raisins secs. — 125 grammes

sucré » 50

Biscuits, kirsch. 1 50

Total. . . . 4 »

FROMAGE

Camembert ou Brie 1 »

FRUITS

En cette saison où la moindre poire présentable vaut 1 fr. 25, on peut garnir un compotier avec oranges et pommes d'api, et un avec des bananes.

12 pommes d'api. 2 40

4 oranges. » 60

12 bananes 3 60

Total. . . . 6 60

PETITS FOURS

On prendra 1 livre et demie de petits fours à 3 fr. 50 la livre pour garnir 3 assiettes. 5 25

Et l'on en garnira une quatrième avec des quartiers d'orange glacés faits à la maison.

3 oranges, 1/2 citron, 125 gr. sucre. . . . » 90

Total. . . . 6 15

L'exécution de ce menu est des plus simples.

La veille : préparer les quartiers d'orange glacées, et la pâte à timbale.

Le matin : cuire la croûte de la timbale, préparer le beurre d'écrevisses et le jus d'herbes.

L'après-midi : on fera tranquillement tout le reste.



CRÊPES

Le mauve est fort à la mode, cette année, pour le soir. On peut objecter qu'il ne saurait être également seyant à tout le monde ; autrefois, du moins, il en était ainsi. Mais nous avons maintenant pour une seule couleur primitive tant de teintes dérivées, qu'il est toujours possible de découvrir dans le nombre un ton s'harmonisant avec chaque type. Il suffit, pour s'en rendre compte, de jeter un coup d'œil sur des répertoires échantillonnés de fabriques de soieries. On y voit des gradations d'une subtilité infinie : il y a des mauves qui sont presque roses, d'autres presque bleus. On en trouve qui présentent les tons froids de grisailles, tandis que certains offrent des reflets roux et chauds. Ce sont toujours des mauves, mais combien différents !

Voici, en peau de soie « violette de Parme » une toilette de diner et de soirée d'une grande élégance dans sa simplicité de lignes. La jupe fourreau tombe droite devant et sur les côtés, en moulant les hanches sans un seul godet, mais cependant en s'évasant encore pas mal vers le bas. L'ampleur du haut, par-derrière, au lieu d'être montée dans la ceinture en plis ronds ou en fronces, est rassemblée par un groupe de plis de lingerie, larges d'un centimètre sur une hauteur de 12 à 15 centimètres.

Le corsage décolleté, formant boléro court, s'ouvre sur une haute ceinture corselet drapée en velours vert amande. Les devants arrondis du boléro se retournent sur la poitrine en revers qui vont s'élargissant jusque sur l'épaule, à la façon d'une berthe. Ces revers sont brodés et pailletés d'argent. Entre la doublure et le boléro dont elle suit la courbe, une dentelle d'application jaunée se drape en mince fichu et remonte, en bordant le décolletage, sur l'épaule, où elle se termine par deux coques fixées sous une étoile de brillants. Devant, sur la poitrine, très léger fouillis de même dentelle, ramassée et serrée par un bijou. J'ai gardé pour la fin les manches, parce qu'elles peuvent fournir une idée pour toute autre combinaison. Tout entières en tulle de Bruxelles coulissé — tulle lavable et résistant, du ton légèrement jauni de la dentelle. — Elles descendent en longues mitaines sur la main, moulant exactement le bras. Le coulissage, par groupe de 8 à 9 rangs de coulisses, est coupé par six bracelets de ruban vert, numéro 4 ou 5, passés sous le tulle. On compte six bracelets depuis le haut du bras jusqu'au poignet. Coulissés et bracelets s'ajustent sur le bras dans la même proportion : c'est-à-dire que le coulissé est parfaitement plat et ne bouffe pas entre les bracelets, ainsi qu'on le faisait pour certaines manches, il y a quelques années. Le même modèle est applicable à beaucoup d'autres façons de corsages. En tulle noir pour une classique toilette de satin noir et jais, il serait très pratique.

Autre toilette, d'un tout autre genre, mais bien attrayant aussi, et pouvant guider pour l'emploi d'une de ces jolies soieries chamarrées qu'on trouve souvent à si bon compte au moment des soldes ou des expositions. Jupe en moire imprimée sur chaîne, fond crème et ramages de grosses roses rouges et jaunes, façon Pompadour. Le corsage blouse, en crêpe de Chine crème plissé fin, est décolleté en carré. Les manches semblables à la jupe, consistent en une large draperie très lâche et bouffante, qui entoure

le bras et se resserre sur l'épaule par deux ou trois plis, de façon à laisser à découvert la naissance du bras. Ceinture ronde drapée et nœuds d'épaule en velours en biais du rouge le plus foncé, un peu roux, des roses de la moire.

L'encolure du décolletage est bordée intérieurement d'un double biais du même velours; sur la poitrine, une broderie pailletée d'or et de perles est rapportée et descend en forme de petit V jusqu'à la ceinture. Derrière, même broderie, mais plus courte; un simple rappel de celle du devant.



On sera peut-être bien aise d'apprendre que, pour être préférées dans les circonstances de la vie pratique, les jaquettes, cette année, n'exclueront pas les jolis petits collets tout franfreluchés de tulle, de dentelles, de nœuds et de paillettes, si séduisants dans toute leur frivolité.

Ils se rapprochent plutôt, ce printemps, de la forme mantelet, ajustés dans le dos, et le plus souvent faits de deux parties, celle qui retombe sur le bras étant rapportée, et généralement différente, comme étoffe ou ornementation, du corps même du vêtement. Des nœuds de ruban, des motifs de passementerie, placés à la taille, devant et derrière, retombent sur la jupe et allongent ainsi l'aspect du collet. Ceci est la nouvelle tentative : mais réussira-t-elle ? Les encolures sont tout aussi garnies, tout aussi montantes, ruchées, laitonnées.

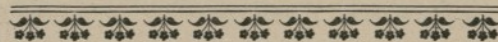
ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



Tout le monde sait maintenant quels sont les avantages résultant de l'emploi de l'engrais chimique : *Fertilité, propreté.*

Mais où se procurer un engrais s'adaptant à toutes les cultures horticoles, et livrable par petites quantités ?

On trouvera une réponse favorable à ces questions à notre page V.





LE CHAMPAGNE EN PROVINCE

Un assez grand nombre de nos abonnés de province nous demandent de les faire profiter de l'avantage accordé à nos abonnés de Paris, en leur envoyant une bouteille ou une demi-bouteille de champagne Trianon, à titre d'échantillon.

Nous comprenons parfaitement cette curiosité. Beaucoup de personnes, en effet, habituées à payer, dans le commerce, 5 et 6 francs du champagne souvent médiocre, se demandent ce que nous pouvons bien leur offrir pour 3 fr. 50. Quelques-unes, en outre, pensent que nous sommes simplement les intermédiaires d'une maison quelconque dont nous ne pouvons raisonnablement garantir les produits qu'avec certaine restriction.

Nous croyons donc devoir rappeler que, pour nos vins, comme pour tous nos comestibles, nous ne sommes les intermédiaires de personne ; que nous n'avons et n'avons jamais eu la moindre accointance avec aucune maison d'approvisionnement.

Le *Pot-au-Feu* « opère lui-même », et c'est ce qui lui permet de prendre la responsabilité absolue de la qualité de tout ce qu'il fournit. D'autre part, l'absence d'intermédiaire et l'importance de son chiffre d'affaires, résultant du nombre considérable des abonnés dont il a su mériter la confiance,

lui permettent de faire profiter ces derniers de prix exceptionnels. Voilà tout notre secret.

Nous ne pouvons envoyer une seule bouteille de champagne Trianon à nos abonnés de province, car les complications d'emballage et les formalités de régie sont les mêmes pour une bouteille que pour un panier de 6 bouteilles.

Nous avons dit que notre champagne Trianon était du véritable vin de Champagne, doux, très agréable. Nous ne pouvons ajouter qu'une chose, en toute sincérité : la plupart des abonnés qui nous en ont demandé, nous en redemandent, et nous en connaissons plusieurs qui ont abandonné, en sa faveur, de très grandes marques dont la tisane est tarifée 6 francs la bouteille.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Rg. 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.

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

A cela se borne notre rôle.

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

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

Ménage, mari, val. de ch., femme, bonne cuis., 30 ans chacun. Recom. par abon. R. 71.

Maitre d'hôtel, val. de ch., célib., 32 ans. Excel. référ. J. 70.

Bonne cuis., célibat., 28 ans, conn. gl. et pâtiss., ferait ménage. W. 72.

Le Vin Désiles

C'est surtout au printemps que les toniques sont indiqués, parce qu'un tonique bien choisi, augmentant la résistance organique, est le meilleur prophylactique contre les épidémies saisonnières. C'est comme tonique que le *Vin Désiles* devient particulièrement précieux en cette saison; sans charger l'estomac et sans fatiguer les intestins, il redonne de la vitalité à tous les organes. Par la kola, il régularise la circulation du sang qui, pendant les chaleurs, tend à courir trop vite dans les vaisseaux et à produire la fièvre; par la coca, il excite l'appétit si languissant et facilite la digestion; par l'iode, il décongestionne les viscères,

estomac, cerveau et le foie surtout, si souvent attaqué d'inflammation.

Par le phosphate de chaux, il arrête cette dégénérescence des tissus qui se traduit par la maigreur. A tout ce petit monde de chancelants, de débilités, d'indécis entre la maladie et la santé, nous donnons du *Vin Désiles* et nous leur évitons ainsi toutes les maladies affaiblissantes du printemps: anorexie, troubles gastriques, diarrhée, affections du foie et de la rate.

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

D^r SANDREAU.

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvrages en tous genres. — Fabrication directe

PAPIER
FAYARD ET BLAYN
GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES
Topique excel. contre GONN, GELS-de-PERDRIK. — 1 fr. t. Pharmacies.

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

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

ROYAT ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE

RIDES CICATRICES, TACHES, PETITE VÉROLE
TRACES DE
Piles effacer, etc. à M. A. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)



Le MERVEILLEUX contre les CORS

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

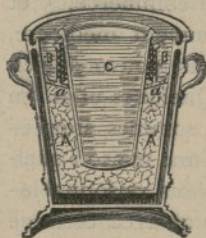
Ech. gratis à tout abonné 2 envoi de la bande du journal

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

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

CHATEL-GUYON CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIEVRE SPALUDÉENNES

L'APHANIZON parfumé enlève même les tâches d'huile.
Economie. Vente Partout. 23, Rue d'Hauteville, PARIS.



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

CHOCOLATS COMP^{IE} FRANÇAISE

Demandez le prix courant: 25, rue aux Ours, angle du boulevard Sébastopol, 58, Paris

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant: A. DESBOIS.

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