



POTAGE A LA REINE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le potage « à la Reine » ou potage « crème de poularde » est un des plus riches potages de la cuisine classique. Il revient assez cher, mais sa préparation, quoique un peu longue, est très facile.

Fait dans les règles, il est vraiment exquis, et ressemble peu aux prétendus potages à la Reine dont on inscrit si souvent le nom, de très bonne foi, en tête d'un menu.

Proportions

Pour environ 2 litres de potage, soit pour 10 personnes :

- 3 litres de bouillon blanc — bouillon de veau, ou, mieux, bouillon de poularde ;
- 1 poulet pesant, vidé, environ 3 livres ;
- 30 grammes de crème de riz ;
- 3 jaunes d'œuf ;
- 2 décilitres 1/2 de crème double assez épaisse.

Le poulet

Il n'est pas nécessaire de prendre une volaille très fine, mais il faut un bon poulet, bien en chair et tendre. Si l'on emploie une vieille poule, elle donne peu de goût ; en outre, sa chair passe mal quand on la réduit en purée.

Je fais rôti le poulet.

Dès qu'il est cuit, je le découpe. Je mets de côté les blancs — ailes et filets mignons — que je découperai plus tard en petits morceaux, pour les servir dans le

potage. Puis je mets tout le reste du poulet, os et chair, dans le bouillon.

On doit, autant que possible, mettre le poulet dans le bouillon dès qu'il sort de la broche : il donne, ainsi, plus de goût au bouillon que s'il était cuit de la veille, ou déjà refroidi.

Le bouillon

Il faut avoir d'avance 3 litres de bouillon blanc. Ce bouillon n'a pas besoin d'être bien fort ; mais, encore, ne doit-il pas être trop léger. On pourra le préparer avec 1 kilo de gîte à la noix de veau, appelé « trumeau » (bas de la cuisse), et un ou deux abatis de volaille. Ajouter 4 litres d'eau et des légumes et cuire comme un pot-au-feu, pour réduire à 3 litres de bouillon.

Donc, je mets dans ce bouillon, passé et dégraissé, tous les morceaux du poulet, j'ajoute une carotte moyenne coupée en deux ou trois morceaux, la moitié d'un navet moyen et un poireau. Je couvre et je fais mijoter comme un pot-au-feu pendant 2 heures.

La purée de volaille

Au bout de ce temps, je retire les morceaux de poulet, je détache la chair des os, je la mets dans le mortier, et je pile jusqu'à ce qu'elle soient réduites en purée très fine.

Au lieu du mortier, il est plus commode d'employer un hache-viande. On peut y mettre les morceaux de poulet non désossés. En quelques instants cet appareil broie tout et la purée sort.

Je passe la purée au tamis métallique

qui retient toutes les parcelles d'os. Si l'on a pilé les chairs sans les os, il faut également passer au tamis pour rendre la purée plus lisse.

Le potage

Je prends une casserole assez grande pour contenir le potage, j'y mets la crème de riz et je la délaye, hors du feu, avec 2 ou 3 cuillerées de crème *froide*. Si je délayais à chaud, le mélange ferait colle et formerait des grumeaux.

J'ajoute la purée de volaille, je mêle bien, puis je verse sur le tout, en le passant, et en tournant avec la cuillère de bois, le bouillon chaud.

Je fais chauffer doucement jusqu'à ébullition, en remuant sans cesse, comme une crème, avec la cuillère de bois.

Quand l'ébullition est déclarée, je dérange la casserole, de façon que l'ébullition continue seulement sur un coin. Je laisse ainsi bouilloter quelques instants, pendant lesquels le potage se dépouille : c'est-à-dire que la graisse monte à la surface, formant de l'écume que j'enlève soigneusement avec une cuiller.

Quand l'écume cesse de se produire, je passe le potage à l'étamine.

Il ne suffit pas de verser dans une étamine et de tordre, comme on fait pour passer une sauce : si l'on procédait ainsi, le liquide seul passerait et la partie solide ne passerait point. Il faut obliger la purée à passer en la pressant avec deux cuillers de bois. (Voir l'article spécial dans ce numéro).

Le potage ainsi passé peut attendre aussi longtemps qu'il est nécessaire. Tout ce que nous venons d'indiquer peut même être préparé la veille. Il n'y a plus, en effet, qu'à lier le potage.

La liaison

Un quart d'heure avant de servir, je délaye dans la soupière les jaunes d'œufs

avec la crème, puis je chauffe le potage jusqu'à l'ébullition, en le remuant constamment, comme une crème, avec la cuillère de bois.

Quand le potage est bouillant, j'en verse quelques cuillerées dans la soupière en mêlant rapidement, puis j'ajoute tout le potage.

J'ajoute les blancs du poulet coupés en petits dés d'environ 1 centimètre de côté, et le potage est prêt à être servi.

Observation

On peut se dispenser de mettre ces petits morceaux de poulet dans le potage. Cela permet de prendre un poulet moins gros dont on met en purée toute la chair, y compris les blancs.

MAZARIN.

POTAGE AUX CHOUX

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Coupez un petit chou tendre en quatre. Faites blanchir à grande eau bouillante. Egouttez. Coupez-le en fine julienne. Faites-le revenir doucement dans de bonne graisse de porc. Mouillez d'eau chaude. Quand le chou est cuit, versez dans le liquide la quantité de Tapioca-Bouillon nécessaire ; laissez cuire doucement et servez avec quelques croûtons grillés à part.

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*.



ŒUFS EN COCOTE

Voici la saison où les poules recommencent à nous donner des œufs abondants et où l'on a de très bonne crème. C'est le moment de servir au déjeuner des œufs en cocote. La préparation est simple et rapide, et les œufs, ainsi accommodés, bien réussis, constituent pour presque tous un vrai régal. La façon de les présenter, dans des casserolettes spéciales, leur donne un certain cachet; elle permet, en outre, sans embarras, de servir les œufs au goût de chacun pour le degré de cuisson.

Les cocotes

Les cocotes spécialement vendues pour cet usage sont de petites casserolettes en porcelaine blanche, munies d'une queue et mesurant environ 5 centimètres de diamètre, dans le fond, sur 3 centimètres de hauteur. On en trouve chez tous les marchands de porcelaine, au prix de 50 centimes. La porcelaine doit être absolument préférée à la faïence qui prend souvent au four un goût désagréable.

Chaque cocote est faite pour contenir 1 œuf.

La manufacture de Sarreguemines fabrique de ces petites cocotes qui sont blanches à l'intérieur et brunes à l'extérieur; mais cet article n'est pas très « suivi », et l'on n'est point toujours sûr d'en trouver.

A défaut de cocotes, on peut, à la rigueur, employer des petites caisses à soufflé. Mais le temps de cuisson serait moindre, ces petites caisses étant en porcelaine plus mince.

Proportions

Pour 6 œufs :

20 grammes de beurre;

15 à 20 gr. de farine;

1 décilitre de lait;

1 — de crème double, largement mesuré;

Sel, poivre, muscade.

Comme nous allons le voir, il est bon d'avoir un peu de lait ou de crème en plus pour pouvoir, au besoin, éclaircir la béchamel.

La crème

Toute la délicatesse de ce mets très simple dépend de la qualité de la crème. Prenez donc d'excellente crème, celle qu'à Paris on nomme *crème double*, c'est-à-dire de la crème prise sur du lait ayant reposé au moins trente-six heures. Cette crème doit être assez épaisse, tout en restant liquide.

Si l'on emploie de la crème liquide comme du lait, il faut épaissir davantage la béchamel et le résultat est moins bon.

La béchamel

Commencez par préparer la béchamel.

Il faut la faire d'autant plus épaisse que la crème est plus claire : il y a donc là une petite question d'appréciation que l'on ne saurait préciser exactement d'une façon générale. D'autre part, il y a lieu de tenir compte que certaines farines épaississent plus que d'autres.

Comme il est relativement difficile d'ajouter de la farine, sans faire de grumeaux, quand la béchamel est commencée, mieux vaut la faire tout de suite un peu épaisse. Il est ensuite facile de la détendre et de l'amener au point voulu en ajoutant une quantité de crème suffisante. On risque

ainsi, simplement, d'avoir deux ou trois cuillerées de béchamel en trop.

Donc, dans une petite casserole, mettez 20 grammes de beurre. Faites fondre doucement et ajoutez la farine. Mêlez bien sur feu très doux et laissez cuire 4 ou 5 minutes, sans prendre aucunement couleur. Puis, ajoutez, en tournant avec la cuillère de bois, 1 décilitre de lait *bouillant*.

Continuez à délayer, hors du feu, puis ajoutez le décilitre de crème froide, ou un peu plus, progressivement, et en délayant jusqu'à consistance convenable. Le mélange doit être assez épais, à consistance d'une belle crème et couler lentement quand on le soulève avec la cuillère. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.

Il est de toute nécessité que le lait soit bouillant; cela dispense de continuer à chauffer quand le lait est ajouté, et la sauce est, ainsi, plus fine.

La béchamel peut attendre maintenant quelques instants au chaud. Il ne faut pas l'employer froide, car les conditions de cuisson que nous allons indiquer ne seraient plus exactes.

La cuisson

Inutile de beurrer les cocotes.

Au fond de chacune d'elles versez une cuillerée à entremets de béchamel. Cassez ensuite et ajoutez un œuf entier. Puis, sur l'œuf mettez une nouvelle cuillerée à entremets de béchamel. Au lieu de verser la cuillerée tout d'un coup, faites couler la crème en un filet continu que vous faites tourner en colimaçon : de cette façon, vous nappez mieux la surface de l'œuf qui doit être complètement couverte, jaune et blanc.

Rangez maintenant vos cocotes dans un plat un peu creux pouvant aller au four, et versez dans le plat de l'eau *bouillante*, de manière que les cocotes baignent à moitié. Il est de toute nécessité que l'eau soit bouillante.

Mettez immédiatement au four. Il faut un four très chaud, à chaleur bien égale dessus et dessous. Laissez cuire exactement 4 minutes. Les œufs doivent alors avoir la consistance d'un œuf à la coque et pouvoir se manger à la mouillette.

Vous pouvez, pour satisfaire les goûts particuliers, retirer une ou plusieurs cocotes quelques instants plus tôt ou en laisser quelques instants de plus.

Si le four ne chauffe pas suffisamment du haut, vous pouvez, pour la dernière minute de cuisson, transporter le plat contenant les cocotes sur la plaque qui divise le four en deux : la chaleur du haut dore agréablement la surface de la crème.

Servez immédiatement. Pour cela, essuyez les cocotes et rangez-les sur un plat rond du service garni d'une serviette.

MAZARIN.

LE TONIQUE PARFAIT

En tant que tonique, le *vin Mariani* est bien supérieur au quinquina et à la kola, dont on connaît l'action astringente et constipante. Il peut être pris pour ainsi dire indéfiniment, sans que son usage soit accompagné d'une fâcheuse réaction sur les organes digestifs. De plus, les effets du *vin Mariani* sont progressifs et durables au lieu d'être rapidement fugaces comme ceux des autres toniques, qui s'accompagnent presque toujours de dépression.

La puissante stimulation déterminée par le *vin Mariani* s'exerce sur l'ensemble des organes respiratoires, si délicats, si prompts aux maux variés dont les conséquences peuvent être funestes. Il les cuirasse en quelque sorte contre les intempéries ; son usage régulier suffit le plus souvent à protéger notre poitrine contre les rhumes et les bronchites.



AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du poisson ont été fort élevés tous ces derniers temps, et il est probable qu'ils ne baisseront guère pendant la semaine de Pâques.

Le saumon coupé vaut de 10 à 11 et même 12 fr. le kilo; les saumons entiers, à partir de 3 kilos, sont un peu moins chers : 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le kilo. Ces prix s'appliquent au saumon d'Ecosse, de Hollande ou de la Loire. On vend presque aussi cher, dans les magasins de détail, du saumon allemand, de jolie couleur, mais à chair molle, qui ne vaut pas plus de 6 à 7 fr. le kilo.

La truite saumonée est stationnaire : 11 à 12 fr. le kilo, jusqu'à 2 kilos; au-dessus de ce poids : 9 à 10 fr.

Petite truite de rivière : 7 à 9 fr. le kilo. Plus elle est petite, plus elle est chère.

Barbue et turbot : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo. Ce prix va, presque certainement, baisser.

Sole : 5 fr. à 6 fr. 50 le kilo.

Le mullet a atteint des cours anormaux : 5 et 6 fr. le kilo.

Le maquereau breton arrive lentement et se maintient entre 75 cent. et 1 fr. D'ici huit ou dix jours, il sera sans doute plus abondant.

Merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

Petit rouget de la Méditerranée : 6 à 7 fr. le kilo.

La saison du colin commence : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo. Les plus petits poissons pèsent environ 2 kilos.

La langouste tend à baisser : 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo. — Homard : 5 fr. 50 à 6 fr. 25.

Les arrivages d'aloses sont fort irréguliers. D'un jour à l'autre, les prix, pour un poisson de même taille, varient de 4 à 7 fr. pièce.

La pêche en eau douce ferme le 15 avril. Il va donc falloir renoncer au goujon et aux petits poissons blancs; mais nous aurons encore de la carpe et du brochet de Hollande. Nous aurons même autant d'éperlans que par le passé, car presque tout l'éperlan « de Seine » vient de la Hollande. Les prix seront un peu plus élevés.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

L'élévation que nous signalions sur les cours de la volaille va se maintenir un certain temps.

Poussins de Hambourg, excellents à griller, suffisant pour deux ou, au plus, trois personnes : 2 fr. 50 et 2 fr. 75.

Les poulets de grain fins valent de 4 fr. 50 à 7 fr.; et, même à ce dernier prix, ils ne sont pas gros. — Les poulets de Bresse sont du même prix à taille égale. On en trouve de plus gros, et à 8 ou 9 fr., on a une volaille plus avantageuse qu'une volaille de Houdan du même prix.

Poulardes de Houdan : 9 à 14 fr.

On trouve encore de bonnes dindes de Houdan de 16 à 19 fr. Les autres dindes ne sont plus bonnes, et il n'y a pas encore de dindonneaux.

La saison des pintades est presque finie. Une belle pintade vaut 6 fr. A 4 fr. 50 ou 5 fr., elle est étique.

Les canetons restent bon marché. Nantais : 5 fr. à 6 fr. 50. — Rouennais : 6 à 8 fr.

Excellents Rouennais farcis, tout prêts à mettre à la broche : 8 à 10 fr.

Les bécasses, très rares, valent de 9 à 11 fr.; les bécassines : 3 à 4 fr.

Le gibier d'eau a atteint des prix fantastiques pendant la semaine sainte. Canards sauvages : 6 à 7 fr. — Pilets : 5 à 6 fr. — Sarcelles : 3 fr. 75 à 4 fr. 25. Ces prix ont peu de chance de baisser, car ce gibier ne va plus être de saison.

L'Administration qui a interdit l'importation des cailles d'Egypte, a autorisé l'entrée des cailles d'Amérique qui arrivent frigorifiées : 2 fr. 50 à 2 fr. 75. Ces cailles sont presque deux fois grosses comme les cailles européennes. Ce sont des cailles, et c'est à tort que, sur le marché de Paris, on les nomme colins. Le colin est un tout autre oiseau.

Gelinotes de Russie : 3 fr. à 3 fr. 25.

Renne de Russie : 5 à 6 fr. le kilo, brut; 8 à 9 fr., paré.

Les œufs de vanneau vont encore durer une quinzaine de jours : 60 à 75 cent. pièce.

LÉGUMES

Les haricots verts du Midi ont sensiblement baissé : 1 fr. à 1 fr. 50 la livre, suivant finesse.

Les petits pois de Bordeaux commencent à remplacer les pois d'Afrique : 50 à 60 cent. la livre. — Ecossés : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le litre.

Pommes de terre d'Afrique : 30 et 35 cent. la livre. — Pommes de terre du Midi : 75 à 80 cent.

Bons artichauts, de 20 à 40 cent.

Rhubarbe de Paris : 80 cent. à 1 fr. la botte.

Les carottes nouvelles commencent à être d'assez jolie taille : 1 fr. 50 à 2 fr. la botte en beau choix. Ces prix vont baisser incessamment.

Tomates : 1 fr. à 1 fr. 50 la livre.

Le froid a fait augmenter les morilles dont la poussée sera fort compromise si nous n'avons, dès maintenant, un peu de chaleur. Morilles blanches : 4 fr. à 4 fr. 50 la livre. Noires : 5 fr. à 6 fr.

Les asperges, très chères à cause de la température, tendent à baisser. On a une assez jolie botte pour 4 fr. ; belle, 6 à 7 fr. ; extra, 14 à 15 fr. A ce dernier prix, elles sont encore sensiblement moins grosses qu'en pleine saison. Les cours vont se précipiter si le temps est favorable.

Concombres du Midi : 1 fr. à 1 fr. 25.

SALADES

En fait de salades, il n'y a plus que de la laitue et de la romaine. Laitue : 15 et 20 cent. le pied. — Romaine : 25 à 50 cent.

La chicorée et la scarole du Midi sont finies, et Paris n'en produit pas encore.

FROMAGES DE SAISON

Coulommiers, Hollande, Gruyère, Roquefort nouveau.

Commencement du fromage à la crème.

Le Brie et le Camembert vont bientôt perdre de leur qualité.

FRUITS

On commence à voir du chasselas de serre nouveau : 10 à 12 fr. la livre. — Le gros raisin noir de Roubaix suit les mêmes cours.

Les grosses fraises Morère, très belles, se vendent, en petits pots de cinq, 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le pot ; en caisses de 12, très grosses, ou de 20 à 24, moyennes, 5 à 6 fr.

Petites fraises du Midi, peu recommandables jusqu'à présent : 10 à 12 fr. la corbeille.

Cerises fort appétissantes, mais de qualité médiocre, en caisses d'environ 1 kilo : 4 fr. à 4 fr. 50 ; en caisses d'environ 1 livre : 3 fr. à 3 fr. 50.

Toujours d'excellentes bananes à 30 cent., et de superbes ananas de 10 à 15 fr.

Menus

ŒUFS EN COCOTE
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC
COTELETTES D'AGNEAU
HARICOTS VERTS
MARMELADE DE RHUBARBE

POTAGE A LA REINE
BARBUE SAUCE CREVETTES
FILET DE BŒUF RENAISSANCE
RIS DE VEAU AUX MORILLES
CANETONS A LA ROUENNAISE
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
GLACE A L'ORANGE

OMELETTE AUX MORILLES
PIEDS DE MOUTON POULETTE
COTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE
GATEAU DE POMMES DE TERRE

POTAGE SAINT-GERMAIN
SOLE NORMANDE
JAMBON AUX ÉPINARDS
SALMIS DE GELINOTTES
BARON D'AGNEAU DE PAUILLAC
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
MOUSSE AUX FRAISES

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
LAPIN EN GIBLOTTE
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
OMELETTES SOUFFLÉES

POTAGE CRÈME DE RIZ
ALOÏSE SUR PURÉE D'OSEILLE
COTES DE VEAU FOYOT
SELLE DE PRÉ-SALÉ
GARNIE DE FONDS D'ARTICHAUTS
CAROTTES NOUVELLES A LA VICHY
GATEAU REINE DE SABA

MAQUEREAUX MAÎTRE D'HOTEL
BLANQUETTE DE VEAU
JAMBON A LA GELÉE
SALADE
COMPOTE DE FRUITS CONSERVÉS

POTAGE AUX HERBES
CROQUETTES DE VEAU SAUCE TOMATE
ALOYAU ROTI
PURÉE DE CHICORÉE
BEIGNETS SOUFFLÉS

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

LAPIN DE CHOUX

EN GIBELOTTE

LE lapin domestique, vulgairement appelé lapin de choux, parce qu'il n'est bon qu'à la condition de n'en avoir pas trop mangé, est un animal de ressource à la campagne. Dans les grandes villes, beaucoup de personnes aiment à y recourir de temps à autre pour varier les menus du déjeuner.

La gibelotte classique comporte toujours des pommes de terre; on peut y ajouter des champignons. Nous n'en indiquons pas, car ce perfectionnement rend moins pratique ce plat essentiellement campagnard.

Le vin blanc est préférable au vin rouge, mais on peut employer du vin rouge léger.

Proportions

Pour 6 personnes :

1 kilo de lapin pesé écorché, vidé, prêt à cuire ;

500 grammes brut de pommes de terre ;

200 — de lard de poitrine sans couenne ;

20 grammes farine ;

20 — beurre ;

6 décilitres de bouillon dégraissé ;

6 — de vin blanc ;

12 petits oignons ;

1 bouquet garni : 3 branches de persil, un brin de thym, 1 feuille de laurier ; sel, poivre ;

1 gousse d'ail, facultative.

Temps nécessaire : 1 h. 3/4.

Le lapin

On peut, pour la gibelotte, prendre une moitié seulement de lapin si la bête est grosse ; dans les grandes villes, on vend le lapin au détail, et il est facile de l'acheter

ainsi au poids, tout écorché. Il faut, en ce cas, prendre le lapin partagé sur sa longueur : il présente alors des morceaux plus avantageux. Mais, à la campagne, où l'on n'a pas ces facilités, on peut, si l'on dispose d'un animal un peu trop gros, n'employer que le devant et réserver le râble pour le mariner et le rôtir. De toutes façons, le lapin doit être de bonne qualité et jeune, bien entendu.

Lorsqu'il est vidé et dépouillé, coupez-le en morceaux de 4 centimètres carrés à peu près. Il est préférable de désarticuler les pattes, afin de restreindre le plus possible l'emploi du couperet qui laisse toujours subsister des petits fragments d'os désagréables à retrouver dans les chairs.

Préparatifs

Le lard, pris dans la poitrine, doit présenter une égale proportion de gras et de maigre ; il vaut mieux, même, un peu plus de maigre, parce qu'il donne meilleur goût. Débarrassez-le de sa couenne, et coupez-le en petits morceaux de 2 centimètres d'épaisseur sur 3 centimètres de longueur.

Si le lard est salé, il faut le dessaler en le mettant, une fois coupé, dans une casserole remplie d'eau bouillante — un litre et demi d'eau pour 200 grammes de lard — et en le faisant bouillir ainsi pendant 4 ou 5 minutes. Ensuite vous l'égouttez et le séchez complètement sur un linge.

Les oignons doivent être petits et tous de même grosseur, autant que possible. Evitez, en les épluchant, de trop rogner le côté de la tige, parce que, à la cuisson, ils s'effeuilleraient dans la sauce.

Enfin, préparez les pommes de terre. Si ce sont des pommes de terre nouvelles, choisissez-les à peu près de mêmes dimensions, et à peu près grosses comme des noix. Si vous ne disposez que de pommes de terre de l'année dernière, après les avoir épluchées, coupez-les sur leur longueur en

quartiers pas trop minces, afin qu'elles ne s'écrasent pas et restent bien entières.

Pour faire revenir

Prenez une casserole de cuivre étamé, de préférence; pas trop profonde, parce que les viandes s'y colorent difficilement, l'évaporation se produisant mal. Une sauteuse est ce qui convient le mieux.

Mettez-y le beurre, posez sur le feu, et, dès qu'il est chaud, ajoutez les lardons et les petits oignons. Faites colorer sur feu très modéré, pendant 5 ou 6 minutes, en remuant très fréquemment la casserole. Il ne faut pas laisser dessécher les lardons, c'est pourquoi le feu ne doit pas être trop fort. Lorsque le lard a commencé à dorer très légèrement, il est temps de le retirer. Enlevez-le avec une écumoire, afin de laisser toute la graisse dans la casserole. Posez le lard dans une assiette, de côté, mais sans tenir au chaud. Continuez pendant 4 ou 5 minutes, de faire colorer les oignons qui sont plus longs à prendre couleur. Il n'est pas nécessaire qu'ils soient très bruns, mais seulement bien blondis et imprégnés de beurre. Retirez-les de la casserole avec l'écumoire et mettez-les également de côté sur une assiette.

Activez un peu le feu, et, dans la graisse restée dans la casserole, mettez vos morceaux de lapin en commençant par les plus gros. Le feu doit être assez soutenu pour bien saisir les viandes; sans cela, elles laisseraient échapper leur jus et seraient sans saveur. Les morceaux ne doivent pas être empilés les uns sur les autres, ce qui les empêche de colorer en les tenant dans la buée. Assaisonnez de sel et poivre, et faites sauter très souvent la casserole pour que les morceaux soient dorés également sur toutes leurs faces sans brûler ni noircir. Il faut de 10 à 12 minutes pour que le lapin soit bien « revenu », le feu étant sou-

tenu comme nous le recommandons plus haut.

La sauce

Saupoudrez alors les morceaux de lapin, en les sautant à mesure, avec la farine. Laissez cuire 2 minutes, pas plus, en ayant soin de bien retourner tous les morceaux, pour que la farine se fonde bien dans l'ensemble.

Versez dans la casserole, peu à peu, le liquide indiqué, bouillon et vin, en remuant avec une cuiller de bois pour mélanger la farine qui s'est attachée au fond de la casserole. Remettez-y les lardons, et joignez-y le bouquet garni. Le liquide doit à ce moment couvrir complètement les viandes. Laissez bouillir à bon feu à casserole découverte, pendant 10 minutes. Toute la surface de la casserole doit être également agitée par l'ébullition. Ce temps de cuisson assez violente est nécessaire pour amener la sauce au point de réduction voulu tout en restant légère, avant d'y ajouter les pommes de terre. Enlevez l'écume avec une cuiller.

Au bout de ce temps, retirez la casserole sur un feu modéré. Ajoutez les pommes de terre que vous avez soin d'enfoncer doucement dans le liquide, pour qu'elles soient bien baignées. Mettez également de la même façon les petits oignons, et couvrez complètement la casserole. Enfin, ajoutez la gousse d'ail non pelée si vous en mettez.

Faites bouillir doucement, régulièrement, de façon que toute la casserole chauffe bien et que ce soit partout le même petit bouillonnement régulier. Comptez de 3/4 d'heure à 1 heure de cuisson au plus pour cette période. Les pommes de terre doivent être cuites en même temps que le lapin. La sauce doit être légère, tout en étant liée : quand avec une cuillère, on la verse sur une pomme de terre, elle doit

faire paraître la pomme de terre luisante et s'y attacher comme du vernis.

Pour servir

Faites bien chauffer un plat légèrement creux. Dressez-y vos morceaux de lapin que vous piquez un à un, en les égouttant avec une fourchette. Avec une petite écumoire ou une cuiller, prenez les pommes de terre dont vous entourez la pyramide de lapin. Disposez les oignons et les lardons en tas ou en cordon, et versez sur le tout la sauce à travers une très fine passoire. Servez bien chaud, avec des assiettes très chaudes.

Observation

Si, au moment de servir, la sauce était trop réduite et, dès lors, trop épaisse, il faudrait l'éclaircir avec quelques cuillerées de bouillon.

Il ne faut pas oublier que, si l'on opère avec une casserole haute, la réduction, dans un même temps et avec les mêmes quantités, est beaucoup moindre que si l'on emploie une casserole basse.

LA VIEILLE CATHERINE.

Un certain nombre de nos abonnés, étonnés de l'excellente qualité de notre Champagne Trianon, nous expriment, avec beaucoup de bonne grâce du reste, la crainte que nous ne puissions continuer à leur livrer, au prix que nous avons adopté, une qualité aussi exceptionnelle. Ils nous demandent si ce vin peut se conserver longtemps et même se bonifier en cave.

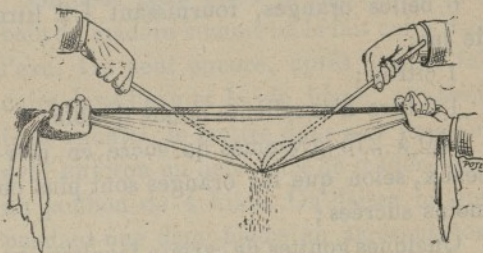
A cela nous répondrons que le vin de Champagne, que l'on ne doit pas laisser vieillir dix ou douze ans comme d'autres vins, sous peine de le voir devenir trop liquoreux, gagne, au contraire, à attendre deux ou trois ans.

Et, pour ne pas être suspects « de pousser à la vente », nous ajoutons que nos abonnés peuvent se rassurer. Le stock très important que nous possédons nous permet de satisfaire pour longtemps aux demandes les plus importantes.

Pour passer à l'Étamine

Lorsque l'on veut passer à l'étamine une sauce, il suffit de tordre l'étamine. Mais, pour purées de viande, de légumes, ou de fruits, ce moyen n'est pas bon ; si on l'emploie, il n'y a guère que la partie liquide de la purée qui passe. Quant au passage au tamis de crin par lequel on doit toujours commencer, il n'est pas suffisant pour obtenir une purée parfaitement lisse. La figure ci-dessous montre comment on doit procéder avec l'étamine.

Deux personnes sont nécessaires. Chacune tient réunis dans la main gauche deux coins de l'étamine qui forme ainsi une poche au milieu de laquelle on a versé la purée.



De la main droite prenez une cuillère de bois ou une spatule que vous introduisez dans cette poche, de manière que les deux cuillères appuient sur le fond de l'étamine et que leurs extrémités se trouvent dos à dos, en se touchant, comme le montre le dessin.

Tenant l'étamine bien tendue, vous imprimez aux deux cuillères un mouvement rapide de va-et-vient, les deux cuillères restant collées l'une à l'autre à leur extrémité seulement. Une seule cuillère doit pousser : quand celle de droite pousse, celle de gauche doit se laisser pousser sans chercher à reculer d'elle-même ; et réciproquement.

On s'aperçoit que le mouvement n'est pas régulier quand les cuillères claquent l'une contre l'autre : la purée, alors, ne passe pas.

GLACE A L'ORANGE

A LA CRÈME CRUE

CE n'est guère qu'en cette saison que l'on trouve de bonnes oranges. Voici une recette de glace excellente, d'une préparation très simple, puisqu'il n'y a pas à faire de crème. Il suffit de mélanger de la crème « nature » et du jus d'oranges. La glace ainsi obtenue, assez différente des divers genres de glaces que l'on trouve chez les bons faiseurs, est particulièrement fine et moelleuse.

Proportions

Pour un moule d'un peu plus d'un litre, suffisant pour 10 à 12 personnes :

6 belles oranges, fournissant 1/2 litre de jus;

1 citron;

1/2 litre d'excellente crème double;

250 à 275 grammes de sucre en morceaux, selon que les oranges sont plus ou moins sucrées;

Quelques gouttes de carmin facultatives.

Pour zester

Commencez par zester 2 oranges. C'est-à-dire frottez successivement une dizaine de morceaux de sucre sur l'écorce jaune de deux oranges, de manière à leur faire absorber l'essence contenue dans l'écorce et dont le parfum est indispensable. Bien entendu, ce sucre est compris dans le poids indiqué aux proportions.

Opérez de même, avec quatre ou cinq morceaux de sucre, sur l'écorce du citron.

Le jus d'oranges

Il s'agit maintenant d'exprimer le jus des fruits. Ne vous contentez pas de les presser, vous n'obtiendriez qu'une partie du jus.

Le moyen le plus commode et le plus rapide est d'employer le tamis de crin.

Coupez les oranges et le citron en deux moitiés et videz-les avec la petite poire en buis cannelé spéciale pour cet usage. A défaut de cet instrument, vous enlevez assez facilement la chair des oranges et du citron avec une petite cuillère en argent. Evitez la cuillère en fer qui noircit le jus et lui communique mauvais goût.

Procédez à cette opération au-dessus du tamis de crin sur lequel vous posez à mesure toute la chair des oranges et du citron, une terrine étant placée sous le tamis. Enlevez les pépins qui vous gêneraient pour passer et donneraient de l'amertume si vous les écrasiez.

Enfin, avec le champignon de bois, écrasez sur le tamis les oranges et le citron. Vous devez obtenir environ 1 litre de jus. S'il en manquait trop, ajoutez une orange.

Prenez alors votre sucre, celui que vous avez frotté sur l'écorce et l'autre. Commencez par 250 grammes, sauf à en ajouter plus tard. Versez dessus quelques gouttes d'eau dont vous le laissez s'humecter un instant pour faciliter sa fusion; écrasez-le même assez complètement, puis mettez-le dans le jus. Laissez fondre en remuant de temps à autre.

Quand il est bien fondu, goûtez le jus, et, s'il ne vous paraît pas assez sucré, ajoutez-en encore de 25 à 50 grammes. Il faut tenir compte de ce que la crème que vous allez mêler au jus n'est pas sucrée.

Ne vous préoccupez pas de la teinte trouble du jus qui ne nuira en rien à l'aspect du mélange.

Le mélange

Vous avez, d'autre part, d'excellente crème. Il la faut, assez épaisse, comme celle qu'à Paris on nomme crème double, mais encore faut-il qu'elle soit coulante.

Versez dans cette crème, peu à peu, en tournant pour bien mélanger, le jus d'orange et de citron.

Il n'y a plus qu'à faire prendre dans la sorbetière.

Le mélange a alors une nuance grisâtre. Vous pouvez lui donner une très jolie teinte rose saumon en ajoutant un peu de carmin. Pour cela, délayez quelques gouttes de carmin avec une ou deux cuillerées du mélange sur une assiette et ajoutez-le. De cette façon la couleur est plus facile à mêler que si l'on versait directement le carmin dans la masse.

Pour glacer

Versez votre crème dans la sorbetière et travaillez-la souvent avec la spatule de bois, si vous n'employez pas une sorbetière mécanique.

Pour glacer nos quantités, il faut environ 4 kilogs de glace et 600 à 700 grammes de sel. Comme nous l'avons déjà dit, la glace seule ne donnerait aucun résultat, car elle a la température de zéro, et la crème a besoin, pour geler, d'une température plus basse que l'on obtient par le mélange de glace et de sel.

Quand la glace et le sel sont entièrement fondus, le mélange se réchauffe. Il faut, alors, vider une partie de l'eau et la remplacer par de nouvelle glace et du sel.

La glace est prise en 25 ou 30 minutes.

Moulage et sanglage

La glace étant prise, prenez-la dans la sorbetière avec une cuillère froide ou une spatule, et entassez-la dans le moule. Nos proportions remplissent un moule d'un peu plus d'un litre.

Il importe, maintenant, de bien *sangler*, c'est-à-dire d'entourer complètement le moule de glace et de sel ; il faut même en couvrir le moule. Laissez ainsi raffermir pendant, au moins, 30 minutes. C'est, par suite d'une insuffisance de sanglage, que les glaces manquent si souvent de fermeté au démoulage.

Le démoulage

Pour démouler, il suffit de tremper le moule quelques secondes dans l'eau à *peine tiède*, et, de le renverser, après l'avoir essuyé, sur un plat garni d'une serviette.

MAZARIN.



Jambon au Madère

On nous demande constamment la recette du jambon au madère. Il importe d'établir une distinction très nette entre le jambon « au madère » et le jambon « sauce madère ».

On peut faire cuire le jambon dans un bain de madère comme on le fait cuire dans l'eau. On peut encore, après l'avoir fait cuire dans l'eau et le vin blanc, et l'avoir bien égoutté, le mettre dans une braisière avec environ un demi-litre de madère pour un jambon de 4 kilos. On laisse mijoter pendant une demi-heure en arrosant souvent le jambon avec le madère de la braisière, de manière à le lui faire absorber complètement. Voilà le « jambon au madère ». Le second procédé, beaucoup plus économique que le premier, donne presque un aussi bon résultat.

Mais les deux procédés, qui ne dispensent point de faire une sauce madère à part, ne donnent point de résultat en rapport avec la dépense qu'ils exigent. Le madère, à moins d'être tout à fait supérieur, ne supporte guère cette cuisson prolongée sans prendre un coup de confiture, de compote d'infirmerie, peu agréable.

Aussi, ce que l'on sert couramment sous le nom de « jambon au madère » n'est, en réalité, que du jambon cuit à l'eau, accompagné d'une sauce madère préparée à part.



Cadeaux de Noces

On s'est beaucoup marié en ces derniers temps et les journaux élégants annonçaient les fiançailles, décrivaient la bague, s'emplissaient de détails sur les cortèges, citaient, selon leur ineffable formule, « parmi les assistants, M. et Mme X***, ou M. et Mme Z*** » le père et la mère de la mariée, — qu'on eût été vraiment surpris de ne pas voir *y assister*, — puis, tous les invités de marque au nom sonore, les seigneurs de moindre importance étant soigneusement laissés dans l'ombre. Cette liste n'était dépassée en longueur que par l'interminable nomenclature des cadeaux, énumération luxueuse et chatoyante, mais, il faut bien l'avouer, d'une désespérante banalité.

Doit-on accuser de la monotonie qui se dégage de cette lecture la pauvreté d'invention des fournisseurs, ou l'indécision, l'embarras qui s'empare des donateurs, lorsque, ne faisant pas partie de la famille, ils craignent de s'aventurer dans un choix prohibé par le protocole mondain ? Une réponse à cette question, de simples notes guidant nos lecteurs au travers des arcanes de l'inflexible code des convenances et leur signalant quelques nouveautés aperçues aux récents contrats, seront peut-être bien venues des chercheurs perplexes qui se demandent avec angoisse : « Que donnerons-nous

aux nombreux mariages qui se sont élaborés en cette fin de Carême et dont Pâques va voir l'éclosion ? »

Parlons d'abord des parents qui n'ont que l'embarras du choix pour gâter leurs enfants : bijoux, argenterie de fond, mobilier, chevaux et voitures s'il y a lieu, dentelles, fourrures, sont leur apanage et limités seulement par la raison « majeure » de tout présent, le nerf de la paix et presque du bonheur aussi bien que de la guerre.

La famille moins proche se partage les mêmes dons, mais d'un genre un peu moins classique : les bijoux courants, les fourrures de fantaisie, les objets d'art faisant en même temps partie du mobilier tels que : pendules, appliques, meubles en marqueterie ancienne, vieilles tapisseries, paravents ; encore de l'argenterie. le surplus, le superflu si nécessaire : thé, café, services à vin, brocs et seaux à Champagne, garnitures de dessert, etc. ; les nécessaires de toilette et de voyage, éventails, ombrelles et parapluies.

Tous ces objets nous mènent sans transition marquée aux cadeaux d'amis : ceux faits par un ménage, du même ordre que ceux de la famille ; ceux des jeunes filles, comprenant tous les menus bijoux : épingles à chapeaux, petites broches, boutons pour les chemisettes, boutons de manchettes si délaissés pendant un temps et redevenus si à la mode, boucles de ceinture ; toutes les gentilles gaineries qui peuvent vaguement passer pour être faites par la donatrice : cadres à photographies, thermomètre, baromètre ou calendrier de bureau en vieille étoffe entourée d'une fine guirlande Louis XVI en bois doré, buvard, plateau à écrire, glace à main, boîte à bijoux, sachets, coussins, toutes choses intimes et mignonnes.

Quant aux cadeaux faits par les hommes, de beaucoup les plus délicats, ils méritent qu'on s'y arrête un peu longuement.

S'il s'agit d'une politesse officielle, d'un remerciement pour l'accueil reçu dans la famille de la fiancée, de simples vœux aux-

quels on veut donner une forme élégante, il n'y a pas d'hésitation : les fleurs seules s'imposent, au point de vue de l'étiquette, elles sont la correction même ; luxueuses et coûteuses, elles ne sont jamais « à effet », elles sont l'hommage par excellence, la grâce et le charme de toute chose éphémère.

Mais si des liens d'amitié autorisent un présent plus durable, les fleurs deviendront seulement le prétexte de l'envoi d'un joli vase. En cet ordre le choix est infini depuis les cristaux de Venise d'une légèreté aérienne jusqu'aux bronzes ciselés par les maîtres. On aura encore comme ressource l'innombrable légion des objets d'art : les étains, les céramiques, les émaux vitrifiés qui semblent une résurrection des merveilles de la Renaissance ; les bijoux anciens qui, par leur origine, perdent leur classification naturelle pour rentrer dans celle des bibelots : montres, châtelaines, montures d'ombrelles en Saxe ou en cristal serti d'or — l'ombrelle *montée* serait familière, — les éventails du XVIII^e siècle à titre de pièces de vitrine, l'éventail en dentelle ou en plume étant un cadeau intime ; les gros flacons pour sels anglais avec un bouchon artistique ; enfin les objets d'art proprement dits, statues et statuettes de tout ordre, depuis la figurine de Sèvres ou de Saxe jusqu'à la Vénus de Milo en bronze ou en marbre, et, chose à laquelle on ne pense jamais assez : les peintures. N'est-il pas étrange en effet de voir les tableaux en si infime minorité parmi les souvenirs offerts, alors que le prix d'une fine aquarelle ou d'un frais pastel reste souvent au-dessous de celui d'une inutilité coûteuse choisie sans enthousiasme et reçue de même, et que, pour les jouissances que donne la possession d'une toile de maître, il en coûte peut-être seulement la privation d'un bijou ?



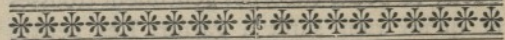
C'est toujours dans l'inépuisable domaine des petits ustensiles d'argenterie qu'il faut chercher les nouveautés : une des dernières venues, je crois, c'est le service pour les

fruits à l'eau-de-vie. Imaginez de mignons petits gobelets sphériques en cristal côtelé et cerclés de vermeil, s'accompagnant d'une petite fourche, en forme de trident ou plus élégamment encore de flèche Louis XVI, destinée à piquer la prune ou la cerise rebelles à la cuiller et à la fourchette. Les saladiers en cristal, qui ont détrôné le saladier assorti au service de table, se font surtout cette année en cristal opalin avec de grosses fleurs d'or en relief.

Enfin, dans les petits meubles anglais en acajou massif qui se marient si drôlement avec les ameublements de style, je note comme dernière apparition une table à thé d'une disposition, je pourrais dire d'un mécanisme, fort ingénieuse. Les quatre pieds sont reliés par des panneaux fixes formant caisse comme dans les tables, aujourd'hui très répandues, dont les panneaux se rabattent. Aux deux bouts de la table, une tablette mobile qui sert à poser les tasses. Au lieu de s'abaisser, ces tablettes se relèvent et, décrivant un demi-cercle complet, viennent se rabattre sur la table même ou plutôt sur la place précédemment occupée par la table. Car, pendant que les deux tablettes exécutent leur mouvement, le plateau formant la table s'abaisse et disparaît comme dans une boîte dont les deux tablettes — qui sont munies d'une anse — forment le couvercle.

On voit la commodité du système : le thé est apporté tout apprêté *dans* cette table, on lève les deux tablettes et la théière apparaît. Ce petit meuble, d'une élégance pratique très bien comprise, n'a qu'un défaut : il coûte cinq ou six cents francs.

KETTLE.



Nous rappelons à nos abonnés que nous pouvons leur livrer à Paris ou leur expédier au dehors, le *jour même* de la réception de leur commande, tous les comestibles dont ils peuvent avoir besoin. Pour les livraisons ou les expéditions à faire le *dimanche* la commande doit nous parvenir la veille.



CHIFFONS

En dépit d'avril et des marronniers verts, il a fallu garder encore les manteaux d'hiver et les fourrures ; mais on s'est dédommagé avec les chapeaux qui n'ont pas attendu les cloches de Pâques pour sonner la fanfare du printemps. Ils sont glorieux, ces chapeaux nouveaux avec leurs teintes éclatantes — du rouge surtout — et leurs jolies pailles satinées comme des pétales de fleurs. Ce ne sont plus, il est vrai, les bonnes vieilles pailles d'autrefois, qu'on utilisait pendant plusieurs étés de suite, grâce à des nettoyage et à des remises en forme économiques. Les pailles nouvelles semblent participer plus de l'étoffe que de la paille, ce mot évoquant toujours une certaine idée de raideur — tant elles sont fines, souples et luisantes comme du satin tressé. On les replie, on les façonne, on les drape presque, en toquets, en petits tricornes gentiment troussés et qu'un rien suffit à garnir. Les petites formes sont les plus nouvelles et les mieux portées, bien qu'on voie toujours des chapeaux à larges bords ronds comme ceux de la saison dernière. Seulement, pour atténuer un peu l'effet produit par une trop grande masse d'une seule teinte, notamment lorsqu'il s'agit du rouge clair si fort en faveur,

le fond du chapeau est, soit en paille noire, soit en étoffe d'une autre couleur.

Cette combinaison, je me hâte de l'ajouter, est fort pratiquée pour les chapeaux de plus petite dimension, car elle permet ainsi des effets variés avec peu de garnitures et un nombre relativement restreint de matériaux différents. Je veux citer un modèle très seyant, très distingué, qui donnera l'idée de ce qu'on peut imaginer dans ce genre. Les bords en paille noire, doublée sur elle-même comme un biais de satin noir, à peine soulevés devant, par un léger mouvement d'ondulation ; ils avancent un peu sur les frisons du front et vont diminuant sur les côtés, en emboitant bien la tête. Le fond, mou, large, bas et presque plat, est en grosse faille blanche incrustée de guipure roussie. A gauche, un panache élané et fluet formé de deux têtes de plumes d'autruche noires, attachées au pied par un bijou artistique en strass. Derrière, prolongeant la ligne du toquet, un petit fouillis de guipure jaunée appliquée en choux sur les cheveux. On comprend qu'il est aisé d'apporter de nombreuses variétés dans l'application de cette idée : soit en ayant une paille de couleur avec le fond noir ou de teinte assortie, soit en gardant le bord noir, avec un fond de fantaisie quelconque.



Les tissus légers et les tulles pailletés si fort à la mode cette année, sont fort utilisés pour ces fonds mous. On en recouvre même entièrement des formes de laiton, en conservant toujours une certaine régularité dans les plis du drapé, tout chiffonné qu'il semble au premier aspect. Voici, par exemple, un chapeau rond, à bords plats, à calotte basse, entièrement drapé de tulle noir brodé en zig-zag de paillettes d'argent ; la taille convexe de ces paillettes leur prête des scintillements de diamants tout particuliers. A gauche, le bord du chapeau est retroussé sous une touffe de belles roses roses faisant pied à un panache de plumes noires.

Puis, c'est un toquet tout fouillonné de

tulle gris brouillard criblé de fines perles d'acier, avec, à gauche, un gros chou bien enlevé en taffetas gris, piqué de deux boutons de strass posés en biais, et d'où s'élance la fusée d'une aigrette blanche légère.

Comme chapeau simple et facile à porter pour une jeune fille, voilà une paille cerise aux bords larges et doublés sur eux-mêmes. Fond en paille noire chiffonné à la façon d'un béret enserré d'une torsade en ruban de taffetas noir avec grand nœud aigrette en coques de ruban.

Pour une fillette: canotier en paille cerise clair, presque rose. Haute jarretière de velours noir; sur le côté, bouquet de cerises mûres assez foncées avec fusée de longues feuilles de muguet bien vertes.



Les tours de cou ruchés, pomponnés, en mousseline de soie, en tulle, en ruban, en taffetas léger, sont un complément aussi indispensable à la toilette ce printemps que l'année dernière. A ce point même qu'une femme ne semble pas habillée sans tout ce joli fouillis autour du visage. Beaucoup de ces tours de cou se prolongent en forme de très courte pélerine, — une palatine plutôt — couvrant tout juste le haut des épaules. Ainsi compris, le tour de cou, surtout s'il est pourvu de pans un peu longs, peut presque remplacer un collet. Beaucoup de taffetas glacés très clairs, voilés ou ruchés de mousseline de soie noire. Par exemple, grosse ruche serrée en taffetas glacé cerise

avec, sur chaque bord du ruban, un petit ruban en gaze de soie noire, simplement froncé par le milieu. Longs pans en ruban cerise, arrondis du bout, recouverts de mousseline de soie noire posée à plat, avec encadrement du même petit froncé en ruban de gaze noire.

On n'aperçoit la teinte cerise de la ruche qu'estampé par le froncé de gaze noire qui se rejoint en une masse volumineuse, mais légère et transparente, et l'ensemble est beaucoup plus doux que l'idée de la teinte employée ne pourrait le faire supposer dans cette description.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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.

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

Jambons de Pâques

A l'occasion des fêtes de Pâques, nous avons traité avec la maison **Coleman** pour procurer à nos abonnés des jambons d'York de première qualité.

Une hausse de 15 centimes par kilo s'étant produite sur les cours, nous livrons ces excellents jambons (qui se vendent en général 4 francs le kilo), aux conditions suivantes :

PRIX

Paris, franco à domicile 3 fr. 75 le kilo

Province, franco de port et d'emballage, en gare . 3 — 85 —

Ces jambons pèsent de 4 à 5 kilos. En raison des formalités d'octroi, les jambons ne peuvent être expédiés en province que le lendemain du jour où nous recevons la demande.

Le Vin Désiles

Après l'hiver, il faudrait des conditions hygiéniques spéciales pour qu'il ne restât pas des traces d'affaiblissement et de débilité, même sur les organismes vigoureux et sains.

Et si l'hiver a nui à tous les bien portants, que dire du groupe nombreux des personnes affaiblies par l'âge, par un travail trop assidu, par les maladies?

Pour leur redonner de la vigueur, de la vivacité; pour faire disparaître cette lassitude qu'on voit sur tous les visages, il faut d'abord tonifier le cœur, en hâter, en régulariser les battements par la kola.

Qui ne sait combien sont fréquentes, au printemps, les congestions, les attaques d'apoplexie, les hémorragies cérébrales enfin, provenant de la rupture des

petits vaisseaux. C'est par l'emploi prolongé de l'iode qu'on peut en réparer d'avance les parois amincies ou durcies.

A cette saison aussi, le phosphate de chaux devient indispensable pour refaire des muscles et du sang, pour redonner la fraîcheur aux teints pâles.

Enfin, si l'estomac affaibli se refuse au travail, il faut le stimuler par la coca.

Je me résume : kola, coca, iode, quinquina, phosphate de chaux, tels sont les éléments de réparation et de relèvement nécessaires à tous ceux, sains, valétudiinaires, convalescents ou diathésiques, dont la santé a souffert des rigueurs de l'hiver. Pour tous ceux-là, le *Vin Désiles*, riche de ces éléments toniques, relèvera les constitutions affaiblies.

D^r HADET.

Préservez vos Lainages
AVEC LA
Parfumez votre Linge

HENRY, 5, Faubourg Saint-Honoré, Paris.
LAVANDE AMBRÉE DE BOURBON
La boîte 500 gr. 3 fr. 50 - 250 gr., 2 fr. - 125 gr. 1 fr. 25. — Envoi franco



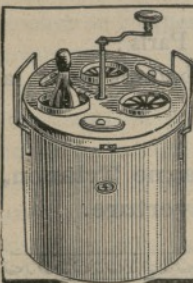
Le MERVEILLEUX contre les CORS

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

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

Ph^e CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle, Paris



GLACIÈRE
DES
CHATEAUX
et des Campagnes

Produit en 10 Minutes
de 500 gr. à 8 kil. de Glace,
ou des Glaces, Sorbets, etc.,
par un sel inoffensif.

J. SCHALLER 332, rue St-Honoré
PARIS
Prospectus franco.

FOURRURES, DRAPERIES, LAINAGES, etc.
préservés des INSECTES
par le MITOFUGE (Papier Naphtalin)
Paquets de 1 fr. 25 et 2 fr. 50 : franco 1 fr. 50 et 2 fr. 75.
Pharmacie du Printemps, E. FOURNIER, 114, r. de Provence, Paris

CHATEL-GUYON CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIEVRE SPALUDÉENNES

FARINE VIAL
AUTODIGESTIVE
Aliment des Enfants. Détail : Ph^e VIAL, Paris.

ROYAT ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE

CACAOS 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.