



PÂTÉ DE PIGEONS

A L'ANGLAISE

CETTE recette, strictement anglaise, est une des plus simples. Elle fournit un plat très substantiel, avantageux en cette saison où les poulets sont rares et fort chers.

Il est préférable de manger le pâté chaud, car la croûte est meilleure chaude ; néanmoins, les restes froids sont aussi très bons.

Malgré l'expression de pâté, ce mets n'a pas l'aspect compact et sec du pâté ordinaire ; il contient beaucoup de jus et peut être servi comme entrée.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

2 pigeons pesant plumés et vidés, de 150 à 180 grammes ;

375 gr. de rumpsteack maigre ;

175 — de jambon cru, gras et maigre, sans couenne ;

60 gr. de lard gras ;

4 jaunes d'œufs durs ;

Poivre, sel, poudre d'épices, en assez forte proportion.

POUR LA PÂTE

250 grammes de farine ;

150 — de beurre ;

5 — de sel fin ;

1 décilitre d'eau.

Temps de cuisson : 1 h. 1/4,

Le plat

Il est nécessaire de se procurer un plat creux, assez profond pour que les pigeons y soient au niveau de ses bords. On trouve

maintenant partout à Paris les plats dont on se sert en Angleterre sous le nom de « pie-dishes » ou « plats à paté », en porcelaine à feu plus ou moins décorée. Leur rebord circulaire permet d'y établir le couvercle de pâte qui caractérise mainte préparation anglaise, aussi bien pâté de viande que de fruits. Ces plats se font ronds ou carrés longs ; pour les pâtés de pigeons ou autres, c'est cette dernière forme qui est préférable. Elle est aussi plus décorative.

Quant à la porcelaine même, il se fait un décor bleu foncé, sur fond blanc, sorte de dessin japonais, qui est relativement gentil et point cher.

On peut avoir deux ou trois grandeurs de ces plats. Pour les deux pigeons que nous allons faire cuire, il faut un plat mesurant à sa partie supérieure environ 22 centimètres de longueur sur 16 de largeur et 6 de profondeur.

A la rigueur, une terrine à pâté oblongue, en porcelaine, dont on supprimerait le couvercle, pourrait remplacer le plat spécial, si l'on ne possède pas un plat creux ordinaire assez profond pour que les pigeons ne fassent pas une trop forte saillie.

Préparatifs

La viande de bœuf a dû être coupée dans le rumpsteack maigre en une tranche épaisse. Battez-la avec le plat d'un couperet, pour l'attendrir davantage et l'aplatir de façon à l'amener à une épaisseur d'un centimètre seulement. Coupez-la ensuite en morceaux carrés de 5 à 6 centimètres.

Mettez vos œufs à cuire à l'eau bouillante pendant une dizaine de minutes pour les faire durcir.

Les pigeons étant plumés, vidés et flambés, coupez-les en 4. Coupez les pattes que vous réservez. Laissez les têtes en supprimant le bec.

Le jambon doit être débarrassé de sa couenne, coupé sur une épaisseur d'un demi-centimètre, et divisé en autant de morceaux qu'il y a de pigeons, de façon à pouvoir recouvrir chaque pigeon comme une barde.

Le lard gras sera coupé, après avoir été débarrassé de sa couenne, aussi mince que possible, en feuillets de 9 à 10 cent. de longueur sur 5 à 6 cent. de largeur.

Le pâté

Saupoudrez légèrement le fond du plat de poivre et de poudre d'épices. Placez-y les tranches de bœuf que vous faites très légèrement remonter contre le bord, à peu près sur la hauteur d'un centimètre. Le fond du plat doit être bien garni de bœuf ; vous le tassez en appuyant, pour que ses morceaux se logent à côté les uns des autres, mais pas les uns sur les autres. Saupoudrez cette couche de viande de poivre et d'épices. Très peu ou même point de sel, selon que le lard et le jambon sont plus ou moins salés.

Sur le bœuf posez vos pigeons coupés en 4, après avoir assaisonné l'intérieur de poivre et épices, et rapprochez leurs morceaux, de façon à reconstituer le pigeon entier. Intercalez entre chaque moitié de pigeon une lame de lard gras.

Placez une lame de lard entre les pigeons et le bord du plat, sur le sens de leur longueur, et une autre entre les deux pigeons. Tout ceci de façon à concentrer les parties les plus grasses des ingrédients sur les pigeons même qui, sans ce soin, seraient secs.

Maintenant, séparez le blanc du jaune des œufs durs. Le blanc ne sert pas. Coupez les jaunes en quatre, et répartissez-les dans

les vides qui restent entre les pigeons et le plat. Saupoudrez encore légèrement de poivre et de poudre d'épices. Couvrez chaque pigeon d'une tranche de jambon coupée comme il est indiqué plus haut. Le pâté est dès lors prêt à être recouvert de la pâte dont on trouvera la recette plus loin.

Le couvercle de pâte

Avec le rouleau, étendez votre pâte en une feuille épaisse d'un demi-centimètre, de forme semblable à celle du plat, mais sur une plus grande superficie, afin d'y pouvoir tailler à l'aise.

Avec un couteau, coupez une bande de pâte ayant deux centimètres de plus que le rebord extérieur du plat. Appliquez cette bande sur le dit rebord extérieur, préalablement humecté d'eau, pour que la pâte y adhère mieux. Laissez dépasser un bon centimètre en dehors du rebord. Le surplus de largeur de la bande est appliqué à l'intérieur du plat.

Il faut avoir soin de bien humecter le plat partout où il est en contact avec la pâte, et, ensuite, d'appuyer sur la pâte avec les doigts pour l'y fixer. Sans cela, à la cuisson, la pâte se soulève et laisse échapper la buée du pâté en trop grande quantité. Une seule bande ne suffisant pas pour tout le rebord, vous en coupez une autre, et vous mouillez les deux extrémités destinées à se rejoindre en les faisant légèrement empiéter l'une sur l'autre.

Ce rebord ainsi appliqué, taillez le couvercle de pâte de façon que, toujours sur une épaisseur d'un demi-centimètre, il recouvre tout le pâté. Posez cette feuille de pâte sur le pâté, et, avec des ciseaux, coupez-la tout autour, pour l'égaliser, au ras de la bande de pâte. Avec le bout des doigts pincez ensemble la bande et le couvercle pour les souder ; vous pouvez même, pour faciliter cette soudure, mouiller la bande de pâte. Ensuite, toujours avec le

bout des doigts, pouce et index, marquez une espèce de léger bourrelet en forme de feston, tout simplement en retroussant légèrement la pâte débordante de façon que le tout ne dépasse guère le rebord du plat que d'un demi-centimètre. Il ne faut pas l'arrêter au rebord même du plat parce qu'à la cuisson, la pâte, en gonflant, laisse ce rebord trop à découvert.

Découpez dans les rognures de pâte des losanges ou des petits motifs que vous rayez avec la pointe du couteau comme des nervures de feuilles, et que vous disposez sur le couvercle en manière d'ornement en les humectant très légèrement d'eau pour qu'ils tiennent mieux.

Juste au centre du pâté faites un trou dans lequel puisse entrer un crayon, et destiné à servir de cheminée d'échappement à la buée du pâté. Introduisez-y une carte de visite roulée qui fera l'office de tuyau.

Maintenant, avec un pinceau plat ou une plume, trempé dans un jaune d'œuf étendu d'une cuillerée d'eau, badigeonnez toute la pâte; évitez d'en laisser de petits amas dans les creux.

Le pâté est prêt à être mis au four.

Le four

La chaleur du four doit être très soutenue, comme pour un rôti de bœuf, et bien égale. Cependant, il faut éviter un coup de feu de dessus qui brûlerait la pâte. Surveillez donc, dès que vous voyez la pâte monter et commencer à se colorer, au bout d'une dizaine de minutes; protégez-la en interposant la plaque de tôle entre le foyer trop vif et le dessus du pâté. Comptez pour un pâté des proportions indiquées ci-dessus sur 1 heure 1/4 de cuisson, ou quelques minutes de moins, selon la plus grande chaleur du four. Vers la fin de la cuisson, il faut laisser prendre couleur à la croûte. Remplacez à ce moment le tuyau

de carte par deux ou trois des pattes de pigeon que vous enfoncez dans le trou, le côté des griffes en l'air, et qui complètent l'ornementation du pâté.

Servez le pâté chaud.

Bien qu'il n'ait été introduit aucun liquide pour la cuisson, les viandes ont dû rendre un jus abondant qui forme une espèce de bouillon, lequel, en refroidissant, se transforme en gelée.

LA VIEILLE CATHERINE.



PÂTE POUR LE PÂTÉ DE PIGEONS

Mettez la farine, bien sèche et tamisée sur la table. Faites au milieu du tas un trou. Mettez-y le sel. Versez-y l'eau peu à peu, en y délayant la farine avec le bout des doigts de la main droite, le plus vivement possible. Quand toute la farine est délayée, sauf une très petite partie, qui vous servira à saupoudrer la pâte tout à l'heure, rassemblez, en une boule que vous pétrissez avec la paume de la main, cette pâte encore gluante, jusqu'à ce qu'elle n'attache plus aux doigts. Ceci doit se faire très promptement aussi, en deux ou trois minutes; sans cela on échauffe la pâte, et il devient difficile d'y mélanger ensuite le beurre. Raclez avec un couteau la pâte qui adhère aux doigts, réunissez-la à la boule, pétrissez encore d'un ou deux coups de paume, puis laissez reposer en couvrant d'un linge, pendant une dizaine de minutes.

Saupoudrez légèrement la table de farine. Avec le rouleau étendez la pâte en une plaque à peu près ronde d'un centimètre d'épaisseur environ.

Ayez votre beurre bien épongé et préalablement manié dans un torchon pour le rendre plus maniable. Je répète ici que beurre et pâte doivent, autant que possible,

avoir une température et une consistance égales pour se bien mélanger. Le beurre doit être tenu plutôt au frais et rester ferme; le travail du maniement dans le torchon suffit pour le rendre maniable à point.

Prenez le quart seulement de votre beurre et mettez-le au centre de la pâte par petits morceaux aplatis, posés les uns contre les autres. Repliez les extrémités de la pâte sur le beurre à la façon d'une enveloppe, en ayant soin de faire empiéter ces extrémités les unes sur les autres, de manière à mieux cacher le beurre. Avec le rouleau étendez doucement cette pâte ainsi repliée, de façon à faire disparaître toute trace de pliure, et à l'abaisser à la hauteur de moins d'un centimètre. Chassez toujours le rouleau devant vous, sans trop appuyer.

Quand votre pâte est étendue, de préférence en un carré, posez au centre le second quart du beurre. Repliez de même que la première fois, et répétez exactement le même travail. Ainsi de suite pour le troisième et le quatrième quart.

Laissez alors reposer 5 minutes, puis étendez votre pâte comme si vous aviez encore du beurre à y mettre; repliez-la de même.

Laissez reposer encore 5 minutes et étendez-la de nouveau, puis repliez-la.

Vous lui aurez, de cette façon, donné 6 tours en tout. Nous savons qu'on appelle «tour» l'action d'étendre avec le rouleau la pâte, pour la replier ensuite.

Votre pâte est alors prête à employer. Vous n'avez plus qu'à l'étendre une dernière fois sur les dimensions prescrites pour vous en servir. LA VIEILLE CATHERINE.

Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste.



BLANQUETTE D'AGNEAU

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La blanquette d'agneau est un mets excellent, en général trop négligé. Elle est d'une grande ressource, en cette saison, pour les déjeuners. Mais il faut absolument prendre de l'agneau de première qualité, et ne cuire la blanquette qu'au dernier moment; sinon, on sert une viande molle, peu appétissante et sans goût.

La blanquette d'agneau ne gagne pas à être réchauffée; certaines personnes préfèrent en manger les restes froids. Dans ce cas, on met la blanquette encore chaude dans un saladier qu'on renverse quand elle est refroidie; la blanquette apparaît alors nappée de sa sauce qui lui donne l'aspect d'un chafroid.

Proportions

Pour 6 personnes :

- 3 livres d'épaule d'agneau ;
- 25 grammes de farine ;
- 50 — de beurre ;
- 150 — de champignons ;
- 7 ou 8 petits oignons ;
- 2 jaunes d'œuf ;
- 1 cuillerée à café de persil haché ;
- 2 — de jus de citron ;
- 1 litre d'eau ;
- 1 petit bouquet garni : 5 ou 6 branches

de persil ; une petite brindille de thym, le quart d'une petite feuille de laurier ; 20 grammes de sel ; pas de poivre.

Choix de la viande

Il ne faut pas, comme pour le ragoût de mouton, prendre du haut de côtelettes ; on obtiendrait une blanquette mollassée et sans goût. Le meilleur morceau à employer est l'épaule ; on peut, par économie, prendre moitié épaule et moitié collet ou haut de côtelettes.

L'agneau de bonne qualité se reconnaît à ce qu'il a la chair d'un rose vif et d'un grain très fin, et la graisse très blanche.

Après avoir sectionné l'épaule aux trois jointures, je détache la viande qui garnit les deux os du haut, et je la coupe par le travers en morceaux d'environ 4 centimètres. Je coupe ensuite la palette, os et viande, en six morceaux.

Je fais tremper la viande dans de l'eau pure abondante pendant, au moins, cinq ou six heures, en renouvelant l'eau deux ou trois fois. Si la viande ne trempe pas assez longtemps, elle est plus difficile à blanchir et la sauce est trop gélatineuse.

Pour blanchir

La viande ayant trempé suffisamment, je commence par la blanchir. Pour cela, je la mets dans une casserole avec la quantité d'eau nécessaire pour qu'elle soit juste couverte. Il faut prendre une casserole proportionnée, car, si l'on est obligé de mettre une trop grande quantité d'eau, la sauce est trop légère. La casserole doit être telle que la viande soit couverte avec environ 1 litre d'eau.

Il faut bien se garder, sous prétexte de perfectionner, de mouiller avec du bouillon ; le goût délicat de l'agneau disparaîtrait et la blanquette perdrait son cachet.

J'ajoute 20 grammes de sel et 1 cuille-

rée à café de jus de citron, et je porte à ébullition.

Il est essentiel de faire bouillir doucement et d'avoir à sa portée un peu d'eau fraîche, pour en ajouter dans le cas où l'ébullition serait trop forte. Si, en effet, l'eau bout trop vite, on écume mal. Il faut, en outre, remuer de temps à autre les morceaux de viande avec la cuillère de bois pour faciliter la montée de l'écume.

A mesure que l'écume se produit, je l'enlève avec une cuillère. Je n'emploie pas l'écumoire qui laisserait passer une partie de l'albumine, ce qui rendrait la sauce grise.

J'écume avec le plus grand soin, pendant près de dix minutes, de façon que l'eau soit parfaitement claire.

Je facilite l'opération en pesant un peu sur la queue de la casserole de manière que la casserole se trouve soulevée et éloignée du feu du côté opposé. L'écume se porte sur le haut de l'eau et je l'enlève beaucoup mieux.

La cuisson

L'écumage terminé, j'ajoute la garniture, c'est-à-dire les champignons et les oignons.

Les champignons doivent être pelés ; je sépare la queue des têtes et je mets les queues et les têtes entières ou je les coupe en deux ou quatre morceaux suivant leur grosseur.

Il faut prendre des petits oignons nouveaux et les peler avec soin pour qu'ils ne s'ouvrent pas à la cuisson. De vieux oignons donneraient trop de goût et n'auraient pas le temps de cuire.

J'ajoute également le bouquet garni, je couvre la casserole et je laisse cuire à petit bouillon pendant 40 ou 50 minutes. L'agneau cuit très vite. Il doit rester un peu ferme sous la dent ; s'il cuit trop, il est trop mou.

Quand la cuisson est terminée, le liquide doit être à peu près réduit de moitié ; il doit donc, pour nos proportions, en rester environ un 1/2 litre.

La sauce

Dans une casserole assez grande pour contenir la blanquette — soit d'environ 15 centimètres de diamètre — je fais fondre 20 grammes de beurre auquel je mélange 25 grammes de farine. Je laisse cuire un instant sans prendre couleur, puis je mouille avec 1/2 litre du jus de la blanquette passé à travers une fine passoire.

Je fais chauffer jusqu'au premier bouillon, en remuant de temps à autre avec la cuillère de bois, puis je retire sur le coin du fourneau.

Maintenant, dans un bol, je délaye deux jaunes d'œuf et 30 grammes de beurre avec une cuillerée à bouche du jus de la blanquette et une cuillerée à café de jus de citron. Puis je verse petit à petit dans le bol et, en continuant à délayer vivement, cinq ou six cuillerées de sauce.

Quand le mélange est opéré, je reverse le contenu du bol dans la casserole où est la sauce et je chauffe de nouveau jusqu'à ébullition en remuant la sauce comme une crème.

Pour servir

Pendant la préparation de la sauce, j'ai mis la blanquette à égoutter dans une passoire à gros trous.

Je prends les morceaux un à un avec une fourchette et les mets à mesure dans la sauce, ainsi que les champignons et les petits oignons. Je remue la casserole de façon que le tout s'imprègne bien de sauce, puis je renverse dans un plat rond creux.

La sauce doit avoir la nuance et la consistance d'une hollandaise pas trop épaisse.

MAZARIN.



* Menus *

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
BLANQUETTE D'AGNEAU
VIANDE FROIDE
SALADE DE ROMAINE
BRIOCHE A LA VIENNOISE



POTAGE PRINTANIER
JAMBON AUX ÉPINARDS
DINDONNEAU ROTI
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
BATEAUX DE BANANES

ŒUFS A LA COQUE
MAQUEREUX MAÎTRE D'HÔTEL
COTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTE
HARICOTS VERTS EN SALADE
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
TRUITE SAUMONÉE SAUCE GENEVOISE
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE
RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
CANETONS FARCIS A LA ROUENNAISE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
GLACE AUX FRAISES
GATEAU MOUSSELINE

MERLANS COLBERT
PATÉ DE PIGEONS
COTELETTES D'AGNEAU
POMMES DE TERRE A LA CRÈME
FLAN D'ORANGES



POTAGE BRUNOISE
BOUCHÉES AUX CREVETTES
CANETON AUX PETITS POIS
SELLE DE PÊCHE SALÉE ROTIE
CAROTTES A LA CRÈME
TIMBALE DE FRUITS A LA PARISIENNE

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS
FILETS DE SOLE ORLY
ASPERGES AU FROMAGE
TARTE A LA RHUBARBE



POTAGE D'ALOSE A L'OSEILLE
ALOSE SAUCE AUX CAPRES
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES

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

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon coupé vaut de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le kilo ; le saumon entier, 7 fr. 50 à 8 fr. 50. Le saumon allemand, inférieur comme qualité ne se vend guère que 6 fr. 50.

La truite saumonée varie peu : 10 à 11 francs le kilo, jusqu'à 2 kilos ; au-dessus de ce poids : 9 à 10 francs.

On peut espérer que tous ces prix baisseront vers le 15 mai, époque à laquelle les arrivages d'Angleterre deviennent plus importants.

Petite truite de rivière : 7 à 9 francs le kilo.

Le turbot et la barbu sont en baisse : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

Sole : 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le kilo.

Le mulot est revenu à son cours ordinaire : 3 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

Le maquereau breton devient plus abondant : 75 centimes. On trouve certains jours, d'énormes maquereaux norvégiens, de 1 fr. à 1 fr. 25.

Beaucoup de grosses dorades : de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

Le colin est excellent : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo. Les plus petits poissons pèsent environ 2 kilos.

Le petit rouget de la Méditerranée est assez rare : 6 à 7 francs le kilo.

L'aloise, qui sera finie dans une quinzaine de jours, est abondante. Il en arrive d'énormes : 3 à 6 francs pièce.

La langouste a de nouveau augmenté : 8 à 9 francs le kilo. — Homard : 5 à 6 fr. 50.

Les coquilles Saint Jacques sont finies.

Le brochet étranger, le seul permis pendant que la pêche est fermée, vaut de 4 à 5 francs le kilo ; il s'est même vendu 7 francs. La carpe ne quitte guère le cours de 3 fr. 50.

VOLAILLES, GIBIER ET DIVERS

Les poulets sont toujours fort chers ; ils ont encore un peu augmenté.

Les poussins de Hambourg, tout indiqués pour les déjeuners en tête à tête, valent 2 fr. 75 à 3 francs.

Les poulets de grain nouveaux deviennent un véritable luxe, car ils valent de 4 fr. 50 à 7 fr. 50 ; et ils ne sont pas gros.

Les poulets de Bresse sont aussi chers que les Houdan : 8 à 10 francs. A 8 francs, ils ne sont pas avantageux ; mieux vaut aller jusqu'à 10 francs : il y a une différence très sensible de grosseur.

Poulardes de Houdan : 10 à 14 francs.

On trouve toujours de bonnes dindes grasses de Houdan, de 16 à 19 francs. Au-dessous de ces prix, il n'y a que des dindes de seconde qualité, et il est inutile de nous en demander : nous ne voulons pas en expédier.

Excellents dindonneaux nouveaux de 11 à 16 francs.

Pigeons extra : 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

C'est le plein moment des canetons nantais : 5 fr. à 6 fr. 50 ; Rouennais : 6 à 8 francs.

Nous appelons d'autre part l'attention sur les excellents rouennais que nous livrons tout farcis.

On voit encore quelques bécasses à 10 francs pièce.

Il n'y a plus de gibier d'eau, et il faut renoncer aux gelinottes de Russie. En dehors du renne qui va durer encore une dizaine de jours, il n'y a plus comme gibier que les grosses caillies d'Amérique qui ne quittent guère le cours de 2 fr. 50.

LÉGUMES

C'est toujours le Midi qui nous alimente de haricots verts : 70 centimes à 1 fr. la livre.

Petits pois fins de Bordeaux : 60 cent. la livre. Écossés : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le litre.

La pomme de terre d'Afrique n'est plus bonne. La pomme de terre du Midi vaut 40 à 45 centimes la livre.

Les carottes nouvelles deviennent très jolies ; une belle botte vaut encore 1 fr. 10 à 1 fr. 25.

Navets nouveaux : 75 centimes la botte. — Oignons nouveaux : 60 à 70 centimes.

Contre toute attente les îles Canaries envoient toujours des tomates, mais elles sont moins belles : 1 fr. à 1 fr. 25 la livre. Nous aurons bientôt la tomate de Marseille.

Beaux artichauts de 20 à 40 centimes.

Le chou-fleur d'Avignon est fini et est remplacé par celui d'Angers qui est beaucoup moins blanc : 40 à 80 centimes.

Rhubarbe : 75 à 90 cent., la botte.

Les morilles sont finies ; le froid a subitement arrêté leur pousse, et les arrivages ont été presque nuls.

C'est le plein moment des asperges. Une jolie botte moyenne vaut 2 fr. 50 à 3 fr. 50 ; une très belle botte, 4 fr. 50 à 6 francs ; extra, 8 à 10 francs.

Concombres du Midi : 1 fr. 25. Melons du Midi : 10 à 15 francs.

SALADES

La romaine a baissé : 25 à 40 cent. le pied.

La laitue est bien pommée, mais elle ne sera

pas bien blanche avant une huitaine de jours : 15 à 20 centimes.

Il n'y a pas d'autre salade en ce moment.

FROMAGES DE SAISON

Coulommiers, Hollande, Gruyère, Roquefort nouveau, Port-Salut. — Fromage à la crème.

Le Brie et le Camembert sont moins bons.

FRUITS

Le raisin nouveau, blanc ou noir, vaut de 10 à 12 francs la livre.

Les grosses fraises Morère se vendent, en petits pots de 5, de 75 centimes à 1 fr. 25 le pot. En boîtes de 18 à 24 : 2 à 3 francs. La variété « princesse » fruit allongé de teinte très foncée, est presque aussi chère. Elle est aussi très bonne, mais sa chaire est moins ferme, et elle voyage mal.

Petites fraises du Midi : 3 fr. 50 à 5 francs la corbeille.

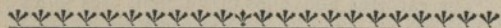
Les plus belles cerises du Midi valent 1 fr. 20 la livre. Les petites corbeilles de 4 à 5 livres sont plus avantageuses.

Tous ces prix peuvent baisser sensiblement d'un jour à l'autre.

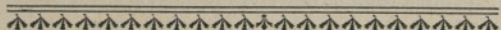
Amandes vertes, encore peu recommandables : 80 cent. à 1 fr. 25 la livre.

Belles pêches de serre de 2 à 3 francs pièce.

Très mauvais abricots à 2 fr. 50 et 3 francs la caisse de 18.



BIÈRE LA ROSE BLANCHE
DE TABLE
Saint-Germain-en-Laye | Paris: 160, rue Condorcet



AVIS

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

DÉPOT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

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

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

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

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

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

Alose au Court-Bouillon

L'ALOSE, qui remonte les fleuves pendant les cinq ou six premières semaines du printemps, est un poisson très fin. L'alose se gâte très vite.

Nous laisserons de côté aujourd'hui l'alose grillée sur purée d'oseille, pour indiquer la façon de préparer et de servir l'alose au court-bouillon.

Souvent, on cuit l'alose au bleu, c'est-à-dire dans du vin. La cuisson au court-bouillon, c'est-à-dire dans l'eau, est économique et fournit la base d'un très bon potage précieux pour les jours maigres.

D'autre part, la cuisson au bleu ou au court-bouillon offre cet avantage que, si l'on préfère manger l'alose froide, ou si l'on craint pour sa conservation les effets d'un orage, on peut la cuire d'avance.

Si l'on a une alose très grosse, on peut la couper par le travers, puis en faire griller une moitié et cuire l'autre au court-bouillon pour lequel on devra toujours choisir le côté de la tête.

L'alose a besoin d'une sauce assez relevée ; pour l'alose chaude : sauce genevoise ou, à défaut, sauce blanche délayée avec le bouillon de cuisson, au lieu d'eau, et fortement acidulée par des câpres ou finie avec du beurre d'anchois ; pour l'alose froide : mayonnaise, sauce verte ou sauce ravigote.

Proportions

Pour une alose pesant 1 kilo, suffisant à 8 ou 10 personnes :

2 litres d'eau ;

30 grammes d'oignon ;

3 branches de persil avec leur grosse tige ;

1 feuille de laurier ;

1 brin de thym ;

15 grammes de sel ; poivre, selon le goût.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.

L'alose

L'alose cuite au court-bouillon ne s'écaille pas. Elle garde ainsi, lorsqu'on la sert, un plus joli aspect; d'aucuns ajoutent que cette couche d'écailles lui conserve une certaine huile qui entretient ses chairs plus fines et plus onctueuses, en empêchant l'action toujours délayante du court-bouillon.

Donc, n'écaillez pas votre alose. Videz-la par les ouïes pour ne pas l'endommager. Avec des ciseaux coupez au ras les nageoires, et un peu de l'extrémité de la queue. Non seulement lavez le poisson, mais faites couler de l'eau à l'intérieur, par les ouïes, pour le mieux nettoyer. Il est bien entendu que vous ne touchez pas aux laitances qui doivent rester attachées dans l'intérieur du poisson.

Le court-bouillon

Prenez une poissonnière de la dimension, autant que possible, du poisson. Un récipient trop grand offre cet inconvénient qu'il faut y verser une trop grande quantité de liquide pour que le poisson y baigne; nous aurions alors un bouillon très faible pour notre potage, et dans lequel le goût de l'alose ne serait plus perceptible. Pour une alose d'un kilo, 2 litres d'eau sont une juste proportion. Il vous restera 1 litre et demi de liquide pour le potage, en tenant compte de l'évaporation et de la petite quantité qui vous servira à mouiller la sauce blanche si vous en faites une.

Mettez au fond de la poissonnière l'oignon émincé en fines rondelles, le thym, le persil, le laurier, le poivre grossièrement concassé, le sel. Posez le poisson sur la grille et fixez-le légèrement avec un ou deux tours de ficelle pour l'empêcher de flotter. Ne serrez pas la ficelle, car les chairs gonflent à la cuisson et la ficelle

marquerait. Versez l'eau qui, dans ces proportions, doit absolument recouvrir le poisson dans sa partie la plus saillante.

Posez la poissonnière sur un feu vif, de façon à provoquer un échauffement rapide de l'eau. L'alose est un des poissons les plus sujets à se gâter facilement. Un échauffement lent du liquide risquerait fort de faire « tourner » l'alose. Voilà pourquoi il est préférable, ce poisson devant garder une fraîcheur parfaite, de le faire partir bon train. Comptez un quart d'heure jusqu'au moment où se manifestent les premiers symptômes de l'ébullition.

Le poisson *ne doit pas bouillir*. Dès que vous voyez l'eau agitée par des bulles, retirez la poissonnière sur un feu doux où l'eau se tiendra simplement « frémissante », mais sans bouillir. Enlevez l'écume qui s'amasse à la surface. Laissez la poissonnière un quart d'heure sur le feu doux, l'eau ne faisant que mijoter ou frémir, de temps en temps, par endroits isolés. Cet intervalle de temps est indiqué pour le poids du poisson ci-dessus. Il faut, naturellement, plus ou moins de temps selon le poids de l'alose.

Au bout de ce temps, retirez la poissonnière du feu et laissez-y le poisson attendre au chaud un quart d'heure encore avant de servir. Soit, en tout, 3/4 d'heure d'immersion dans le liquide.

Pour servir

Pendant la cuisson de l'alose, vous préparez la sauce.

Pour servir, égouttez bien l'alose, en sortant la grille de l'eau et en la laissant quelques minutes au-dessus de la poissonnière. Défilez le poisson et étendez-le sur une serviette pliée au fond du plat de service. Entourez de pommes de terre cuites à l'eau de sel et épluchées, et servez avec la sauce à part dans une saucière.

LA VIEILLE CATHERINE.

POTAGE D'ALOSE AUX HERBES

Ce potage, exempt de banalité, est fort agréable. C'est une excellente utilisation du court-bouillon dans lequel on fait cuire une alose.

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :
1 litre 1/2 de bouillon d'alose, passé ;
250 grammes d'oseille épluchée ;
100 — de poireaux épluchés ;
100 — laitue ;
90 — de beurre ;
10 — de cerfeuil épluché ;
90 — de pain rassis coupé sur
1 cent. d'épaisseur ;
3 jaunes d'œuf.
Temps nécessaire : 40 minutes.

Les herbes

Epluchez l'oseille, en retirant les queues et la côte dure du milieu. Lavez, égouttez-la, et hachez-la très grossièrement ainsi que la laitue, en donnant quelques coups de couteau à mesure que vous la retirez par poignée.

Epluchez les poireaux et n'en gardez que la partie blanche. Après les avoir lavés et égouttés, émincez-les en très fines rondelles.

Enlevez les tiges du cerfeuil et n'en gardez que les feuilles. Mettez le cerfeuil à part, car il ne doit être ajouté que dans la seconde partie de la cuisson.

La cuisson

Mettez dans une casserole à fond un peu épais, en cuivre étamé ou en fer émaillé, assez forte pour que les herbes n'y brûlent pas, le beurre, l'oseille, la laitue et les poireaux, mais pas encore le cerfeuil. Posez sur un feu très modéré, et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'oseille soit affaissée et comme fondue avec le beurre. Couvrez alors hermétiquement la casserole que vous retirez sur un feu tout à fait doux

pour ne laisser que mijoter tranquillement pendant une demi-heure. Au bout d'un quart d'heure, ajoutez le cerfeuil.

Surveillez surtout vers la fin de la cuisson, afin de vous assurer que l'oseille n'attache pas, et remuez bien avec la cuiller. La casserole étant bien couverte, il doit subsister dans la casserole une humidité suffisante, d'autant plus que la proportion de beurre est assez forte pour que les herbes ne brûlent pas.

Cependant, si, vers la fin de la cuisson, il vous semblait que le tout est sec et risque d'attacher, versez dans la casserole une ou deux cuillerées de bouillon de poisson, recouvrez la casserole, et laissez finir le mijotement pendant le temps prescrit.

Alors ajoutez tout le bouillon de poisson soigneusement passé. Posez la casserole sur un feu soutenu pour amener l'ébullition. Laissez bouillir deux ou trois minutes seulement, puis liez le potage.

La liaison

Cassez les jaunes d'œuf dans un bol ; délayez-les peu à peu avec deux ou trois cuillerées de potage, ce qui les réchauffe en même temps. Reversez les œufs ainsi délayés dans la casserole, tenue hors du feu, en tournant vivement avec une cuillère, et versez dans la soupière au fond de laquelle vous aurez mis le pain coupé en tranches. Goûtez pour le sel, et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.

NOTRE ENCARTAGE

Jointe au présent numéro, nos abonnées trouveront une circulaire de la maison E. L. Poy, 1, et 3, rue Laffitte. Paris. Cette maison possède les collections les plus complètes et les plus variées en soieries de Lyon, tissus anglais et autres étoffes de tous genres pour toilettes d'été, qu'il leur sera aussi facile que profitable de se procurer avant tout achat.



Tarte à la Rhubarbe

LA seule idée de manger une tarte à la rhubarbe donne le frisson à nombre de personnes chez lesquelles ce nom évoque de suite la vue de cette poudre jaune et amère dont tout le monde a expérimenté les propriétés hygiéniques. Ce préjugé n'a point de raison d'être : la tarte se prépare avec les tiges de la plante, la poudre pharmaceutique est sa racine calcinée. La rhubarbe, sous ces deux modes, a des goûts fort différents ; et ses effets, pour se ressembler, sont loin d'avoir la même intensité.

Très appréciée en Angleterre et dans le nord de la France, la rhubarbe cuite ne peut mieux se comparer qu'aux groseilles à maquereau dont elle a le petit goût aigret. C'est un excellent rafraîchissant, convenant à tous, et que l'on a à sa disposition depuis le printemps jusqu'à l'automne.

Proportions

Pour une tarte de 24 centimètres de diamètre, convenant pour 8 à 10 personnes :

800 grammes, environ, de rhubarbe ;

200 à 250 grammes de sucre en poudre, suivant les goûts ;

1 verre à madère de rhum.

POUR LA PÂTE

250 grammes de farine ;

100 à 150 grammes beurre ;

20 grammes de sucre ;

1 pincée de sel ;

1 décilitre, environ, d'eau.

La rhubarbe

Ce sont les tiges de la rhubarbe qu'on emploie, c'est-à-dire les grosses côtes qui partent de terre et se terminent par la

feuille. Plus elles sont roses, et plus elles sont mûres ; et plus elles sont grosses, moins elles sont acides. Les côtes grêles, insuffisamment mûres ou provenant de pieds peu vigoureux, sont extrêmement acides et souvent filandreuses.

Il faut éviter d'employer des tiges de pieds en fleur ; car, dès qu'on laisse se développer la tige florale d'un pied de rhubarbe, les tiges des feuilles durcissent.

Débarrassez les tiges de leurs feuilles, lavez-les, puis, après l'avoir soulevée avec un couteau, enlevez, en la tirant, la pelure très mince qui recouvre la chair.

Coupez les côtes en tronçons égaux d'environ 2 centimètres de long, en ayant soin, de proportionner leur longueur à la hauteur du cercle dans lequel vous moulez la tarte. Si vos tronçons sont trop grands, l'eau qu'ils rendent à la cuisson déborde. Mettez-les dans une terrine avec à peu près le quart de votre sucre. Ajoutez un verre à madère de rhum.

Secouez la terrine pour bien mêler, puis couvrez-la et laissez mariner au frais pendant une heure à trois heures. Il est indispensable que la rhubarbe rende une partie de son eau, pour ne point trop détremper la pâte.

La pâte

Préparez ensuite la pâte qui, elle aussi, aura besoin de reposer.

Pour les fruits acides, la pâte doit contenir moins de beurre et plus de sucre que pour les fruits doux, car les fruits acides ont beaucoup d'eau et le sucre rend la pâte plus sèche.

On peut employer de 100 à 150 grammes de beurre pour 250 grammes de farine. Plus on met de beurre, plus la pâte est fine. La proportion de 120 grammes est une excellente moyenne.

Enfin, on peut ajouter 1 jaune d'œuf ;

la pâte se ramollit moins sous l'influence du jus de la rhubarbe et est plus sèche.

Disposez la farine en couronne; placez au milieu le sucre, le sel, le beurre et le jaune d'œuf, si vous en mettez. Pétrissez le beurre pour le ramollir en lui incorporant le sel et le sucre. Puis continuez en amenant peu à peu la farine et en ajoutant l'eau progressivement. Certaines farines buvant plus que d'autres, le décilitre d'eau que nous indiquons est une quantité approximative. Il est bon, en tout cas, de faire la pâte un peu molle, pour éviter qu'elle se rétrécisse à la cuisson.

La pâte terminée, formez-en aussi rapidement que possible une boule régulière, mettez-la dans une terrine que vous couvrez et laissez reposer au frais au moins une heure.

Les tours

Au bout de ce temps, étendez la pâte au rouleau. Repliez-la en trois, comme si vous faisiez du feuilletage, étendez-la de nouveau, repliez de même et laissez reposer encore un bon quart d'heure. Cela s'appelle « donner deux tours ».

La tarte

Beurrez légèrement l'intérieur d'un cercle de 24 centimètres de diamètre et posez-le sur la table farinée.

Étendez de nouveau la pâte en lui donnant la forme d'un rond un peu plus grand que le cercle. Posez la pâte sur le cercle et enfoncez-la petit à petit, de manière à garnir l'intérieur du cercle. Tamponnez la pâte en allant du centre vers le bord pour obtenir une surface bien unie et bien garnir la jointure du cercle et de la table. Rognez la pâte qui dépasse le bord du cercle.

Soulevez alors le cercle auquel la pâte doit adhérer, et transportez-le sur la plaque sur laquelle cuira la tarte.

Si l'on posait d'abord le cercle sur la

plaque pour le garnir, comme on ne peut saupoudrer la plaque de farine qui brûlerait, on ne pourrait ajuster la pâte dans l'intérieur du cercle sans risquer qu'elle se déchire et colle à la plaque.

Prenez alors les morceaux de rhubarbe un à un, et faites-en un rang contre le bord de la pâte, en les plaçant presque debout légèrement inclinés l'un sur l'autre. Pour les autres rangs, placez les morceaux tout à fait debout les uns contre les autres et en changeant, à chaque rang, le sens dans lequel vous placez le creux de la côte.

La tarte étant garnie, saupoudrez-la avec les trois quarts du sucre qui vous reste et mettez au four.

Le sucre que vous gardez servira à préparer un sirop avec le liquide qui reste dans la terrine où a mariné la rhubarbe.

La cuisson

Il faut un four chaud, et environ 1 heure de cuisson. Si la surface de la rhubarbe colore trop au bout d'un certain temps, garantissez-la par un papier.

Quelques minutes après avoir retiré la tarte du four, enlevez le cercle, puis enlevez la tarte de la plaque en glissant une grille dessous, ou, à défaut de grille, en la faisant glisser sur un tamis afin que l'air circule en-dessous pendant qu'elle refroidit.

La tarte se mange chaude ou froide.

Le sirop

Ajoutez le reste de votre sucre au jus rendu par la rhubarbe avant sa cuisson et faites donner un bouillon dans une casserole émaillée ou en cuivre non étamé.

Nappez avec ce sirop la surface de la tarte. Il vaut mieux, pour cela, attendre que la tarte soit presque froide; elle absorbe moins le sirop et le glaçage est plus brillant.

MAZARIN.



LE PAIN D'ÉPICES

En voyant, chaque printemps, des monceaux de pain d'épices obscurcir la vitrine des épiciers les plus distingués, nombre d'esprits inquiets se demandent quels estomacs peuvent bien continuer à assurer la prospérité de cette industrie vieillote dont la décadence semble fatale. Qui de nous, en effet, songe aujourd'hui à manger du pain d'épices ? Et quelle est la foire de province qui ne voit diminuer chaque année le nombre et la splendeur de ses baraques ?

Voilà ce qui nous apparaît. Et, pourtant, l'industrie du pain d'épices reste florissante. Ses progrès sont lents, mais continus ; car la clientèle particulière qui l'alimente repose sur deux bases solides : l'hygiène et le plaisir.

En dehors de la région du nord de la France où, durant toute l'année, les tartines de pain d'épices sont l'accompagnement obligatoire du café au lait, quantité de familles, « à vélo » sur les principes de l'hygiène, s'imposent, au printemps, une cure de pain d'épices. Vieux messieurs, aïeules pleines de sagesse, jeunes mères élevées à leur école, s'offrent, pendant quelques semaines, ce dessert en guise de rhubarbe ou d'huile de ricin.

S'il faut en croire un intime observateur, la valise de M. Félix Faure contient toujours une provision de pain d'épices, dont le renouvellement est surveillé par M. Blondel, son distingué secrétaire particulier. La petite barre mangée chaque matin au saut du lit

assure au Président de la République la fraîcheur de teint qu'il conserve pendant les voyages les plus saturés de banquets.

La consommation élyséenne est loin, toutefois, de pouvoir être comparée à l'absorption populaire. L'approvisionnement de début de la Foire du Trône exige, en effet, cent mille petits cochons en pain d'épices — chiffre officiel.



Quant aux procédés de fabrication, ils ont peu varié.

Le pain d'épices est un simple composé de farine de seigle et de miel. On emploie exclusivement le miel de Bretagne, à teinte brune peu appétissante, mais plus parfumé que le miel blanc et auquel on est tout étonné, la première fois qu'on le goûte, de trouver le goût de nonnette.

Après avoir mélangé le miel et la farine dans des proportions différentes suivant le genre que l'on veut obtenir, on étend la pâte en immenses galettes de 30 centimètres d'épaisseur qu'on laisse fermenter en cave pendant, au moins, six semaines à deux mois. Au bout de ce temps, la pâte est découpée, malaxée avec une nouvelle quantité de miel, puis moulée, et mise au four. Il est bon de la laisser ensuite se ramollir en cave avant de la livrer à la consommation.

C'est ainsi, du moins, que l'on opère à la maison Sigaut qui est, aujourd'hui, comme il y a cinquante ans, la première de France, fabriquant également le genre Reims et le genre Dijon. Dans ce dernier, la farine de seigle est remplacée par la farine de froment, ce qui rend la pâte plus légère mais beaucoup plus sèche.

Pour les pains d'épices bon marché, on emploie de la mélasse au lieu de miel. Comme il en résulte une pâte très brune, on la blanchit avec un produit chimique : potasse ou perchlorure d'étain, ou même avec de simple savon, comme cela se pratique encore couramment en Belgique. La plupart de ces ingrédients ont, entre autres inconvénients, celui de développer à l'extrême la vertu spéciale du pain d'épices.

tour des épaules comme une écharpe, en retombant par devant à mi-jupe. Sur les épaules, le taffetas posé à la façon d'une écharpe est légèrement rassemblé par trois plis qui vont se creusant davantage par devant sur la poitrine, pour accentuer la forme de fichu. Le tout est fixé et maintenu dans cette forme par une doublure de mousseline ferme, taillée en forme de toute petite pèlerine très ajustée, avec le biais et les pinces nécessaires pour s'adapter bien aux épaules et au cou ; tandis qu'il faut bien comprendre que le taffetas garde partout son son droit fil, bouffant légèrement entre les plis comme une chose légère improvisée, drapée sur soi. Cette portion du vêtement est fort restreinte, puisqu'elle n'a que la largeur du taffetas, encore diminuée par les trois légers plis nécessaires pour que l'étoffe puisse tourner autour de l'encolure sur les épaules. Mais ce qui allonge et termine le vêtement, c'est un double plissé, étagé et très fourni, en taffetas déchiqueté, et qui, long de 15 centimètres environ au milieu du dos et sur les épaules, s'en va amincissant jusqu'à la taille et garnit encore le tour des pans. A l'encolure le lé de taffetas est légèrement échancré derrière pour s'adapter à un haut col de mousseline ferme servant de point d'appui à un triple plissé en taffetas déchiqueté qui entoure le cou de son frou-frou touffu, puis continue jusqu'à la taille. A l'intérieur, une haute dentelle légère, aux tons jaunis, coquille et dégringole sur la poitrine entre cette mousse de taffetas. Pèlerine et pans sont doublés de satin uni, blanc de préférence.

Il faut 7 mètres 50 de taffetas pour ce joli rien ; les plissés en absorbent une quantité invraisemblable, car il est de toute nécessité qu'ils soient abondants et serrés, surtout à l'encolure où les plissés sont ruchés sur eux-mêmes. On peut combiner ce mantelet aussi bien en taffetas glacé clair qu'en nuances plus foncées, et même l'exécuter en noir. Mais où il a le plus de genre, c'est en taffetas changeant dans les tons gorge de pigeon, les mauves, les roses glacés de vert, et toutes ces jolies teintes douces qu'on employait au siècle dernier. Et, ainsi compris, le mantelet

est aussi charmant sur une robe de satin noir qu'avec une petite robe de linon.



Nouveautés du moment : les gros boas en plumes d'autruche gris perle, presque blanches, qui, de loin, font l'effet d'une fourrure légère. Ils ne descendent pas plus bas que la taille, mais leur volume est tel qu'ils couvrent presque toute la poitrine comme des revers, tant la plume qu'on y emploie est belle, à barbes longues, à peine frisées. On s'en entoure frileusement en voiture, au bois, au théâtre, à dîner, au bal, partout enfin, ainsi qu'il arrive quand on a trouvé une chose seyante avec un prétexte d'utilité.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

UN PRODUIT IDÉAL

Le délicieux vin tonique créé par Mariani ne contient, répétons-le, qu'un extrait quintessencié de coca, la « plante divine » des Incas, associé au plus pur et au plus généreux des vins de vignes françaises. Sa supériorité sur tout autre est hautement appréciée par le corps médical, qui a réalisé par lui des cures innombrables. Convalescents, anémiques, névrosés, dyspeptiques, ont vu leurs forces se ranimer sous son action bienfaisante, la santé revenir en leur organisme épuisé ! Aussi, tous rendent-ils hommage à ce souverain reconstituant dont un quart de siècle a consacré le succès.

UN VIEUX DICTON

En Avril,
Ne pas te découvrir d'un fil ;
En mai,
Retire ce qu'il te plaît.

Appliquant ces vieux préceptes, le moment est venu d'abandonner ses lainages et ses fourrures et de les mettre à l'abri de la morsure des mites.

Parmi tous les moyens employés, un seul réunit à la parfaite efficacité l'avantage de parfumer les objets qu'on lui confie. C'est la **Lavande ambrée de Bourbon**, utilisée dans les Indes pour préserver les laines qui servent à la fabrication des châles et des tapis. Ce produit si parfait se vend chez HENRY, *A la Pensée*, 5, faub. Saint-Honoré, et chez les parfumeurs, coiffeurs et herboristes. En boîte 125 gr., 1 fr. 25 ; 250 gr., 2 fr. ; 500 gr., 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.

POUDRE OPHELIA

TALISMAN DE BEAUTE
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré

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.

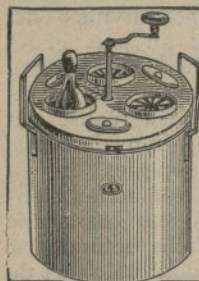
THÉOBROME PURGATIF

Le plus agréable de tous les purgatifs

Dose : 75 cent., franco. — GLAIZE, 1, rue Etienne-Dolet, Paris

ROYAT

ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE



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.

CHATEL-GUYON

CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIEVRE SPALUDÉENNES

La Guérison des Migraines

Une seule dose de **CÉRÉBRINE**

liqueur agréable, agissant directement sur les centres nerveux, prise à n'importe quel moment d'un accès de MIGRAINE ou de NÉURALGIE, le fait disparaître en moins de 10 à 15 minutes.

— La CÉRÉBRINE agit merveilleusement contre les Névralgies faciales, intercostales, rhumatismales et sciatiques, le Vertige stomacal et par-dessus tout contre les Coliques périodiques des femmes. — Flacon 5^r, F^{co} 5^r 05; le 1/2 Flacon 3^r, F^{co} 3^r 50.
2 Flacons-Echantillons F^{co} poste, 2^r 60.

E. FOURNIER, Ph^{ie} du Printemps, 114, r. de Provence, Paris, et toutes Ph^{ies}.



Le MERVILLEUX contre les CORS

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

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

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

RIDES

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

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

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