



SAUCE VERTE

FROIDE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La sauce verte froide, que l'on sert avec toutes sortes de poissons, et notamment avec la truite saumonée, paraît avoir été inventée par Vincent de la Chapelle, maître d'hôtel du Régent. Aussi, en certains pays, en Belgique surtout, on l'appelle souvent sauce Vincent.

Peut-être fut-elle oubliée pendant une centaine d'années, car certains chercheurs prétendent qu'elle fut servie pour la première fois sur la table des Tuileries en 1855, ayant été imaginée par un des cuisiniers de l'empereur, M. Balvay, qui acheta en 1858 le restaurant Ledoyen, aux Champs-Élysées, dont cette sauce fit en partie la fortune.

Le secret

Quoi qu'il en soit, il y a longtemps que la composition de cette fameuse sauce a cessé d'être un secret, et il est très facile de la réussir. C'est une simple mayonnaise à laquelle on ajoute du jus d'herbes. Mais ce jus d'herbes doit être préparé avec beaucoup de soins et plusieurs heures d'avance. On se contente parfois, dans certains restaurants, d'incorporer un jus d'herbes très sommaire à une mayonnaise que l'on colore fortement avec du vert d'épinards, ou avec la couleur verte que l'on vend pour cet

usage; on obtient ainsi une sauce épaisse, sans goût, ne ressemblant en rien à la vraie sauce verte.

Cette dernière, en effet, doit être assez fluide, brillante et de goût très relevé.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes :

MAYONNAISE

2 jaunes d'œuf ;
150 à 200 grammes d'huile d'olives ;
1 cuillerée à café de jus de citron ;
1 petite cuillerée à café de moutarde ;
5 grammes de sel.

JUS D'HERBES

20 grammes, environ, soit une petite poignée de cresson de fontaine ;
10 gr. cresson alénois ;
5 — pimprenelle ;
5 — estragon ;
5 — cerfeuil ;
10 — persil ;
3 ou 4 feuilles d'oseille ;
6 ou 8 feuilles d'épinards.

Il ne faut pas, comme on le fait quelquefois, mettre de câpres ni de cornichons ; car, outre que l'on retombe ainsi dans la sauce tartare, ces condiments dominent trop le goût des herbes. De même, la ciboule, à mon avis, donne un goût désagréable.

Bien entendu, on peut n'observer ces proportions qu'à un ou deux grammes près; mais il ne faut pas trop s'en écarter.

Les herbes

Choisissez des herbes bien fraîches; sinon vous n'obtiendrez ni jus ni couleur.

L'hiver, quand les herbes fraîches man-

quent, on emploie des herbes conservées.

On manque parfois de pimprenelle ou de cresson alénois; on augmente alors légèrement la proportion de persil et d'estragon.

Le cresson alénois et la pimprenelle, qui sont des herbes très fines, s'emploient entiers, à moins qu'ils ne soient trop développés : en ce cas, on supprime les grosses tiges.

Pour le cresson de fontaine, le persil et l'estragon, on rejette les grosses tiges, et l'on n'emploie que les sommités, c'est-à-dire les feuilles et les fines tiges auxquelles elles tiennent.

Pour le cerfeuil, on supprime la moitié des tiges.

De même, on supprime les queues de l'oseille et des épinards.

Les poids indiqués aux « proportions » sont nets, c'est-à-dire s'appliquent à la partie des herbes que l'on emploie.

Pour broyer

Je mets toutes les herbes dans un mortier et je les pile pendant quelques instants jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment broyées pour que je puisse en extraire tout le jus et la couleur en les pressant dans un torchon.

Je recueille cette espèce de purée avec une cuiller et je la mets dans un torchon pas trop vieux, à tissu serré et solide. J'étends la purée en long, pour qu'elle ne forme pas une boule, ce qui permet de mieux exprimer le jus. Puis, à l'aide d'une autre personne, je tords le torchon au-dessus d'un plat long. Il faut tordre très fort, jusqu'à ce que l'herbe qui reste dans le torchon soit parfaitement sèche.

Je recueille ainsi de 3 à 5 cuillerées de jus d'un vert noirâtre que je verse dans un verre où je laisse reposer pendant 5 ou 6 heures.

Il est imprudent de faire attendre ce

jus davantage, surtout par les temps chauds, car il prend alors un goût de foin pourri très prononcé.

La sauce

Quand le jus est suffisamment reposé, il s'est formé au fond du verre un dépôt vert.

Avec beaucoup de précautions, je verse doucement toute l'eau qui se trouve au-dessus, de manière à ne conserver que ce dépôt qui, seul, servira pour la sauce.

La sauce

Je prépare une mayonnaise ordinaire avec les proportions indiquées plus haut. Le jus de citron remplace le vinaigre auquel il est préférable. La moutarde rend inutile le poivre dont les points noirs seraient d'un vilain aspect dans la sauce.

Je tiens la mayonnaise un peu épaisse, car le jus d'herbes va la ramollir.

J'incorpore progressivement le jus d'herbes jusqu'à ce que la sauce ait la couleur et le goût suffisants.

On peut ajouter un peu d'herbes hachées très fin.

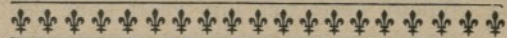
On peut, en outre, pour répondre à tous les goûts, présenter une saucière contenant moitié sauce verte et moitié mayonnaise. Il suffit de diviser la saucière en deux compartiments avec une carte; on remplit avec une sauce de chaque côté, et l'on retire la carte.

MAZARIN.



NOTRE ENCARTAGE

Nos lecteurs trouveront, encarté dans ce numéro, le prospectus de la laiterie de Corneux, dont ils ont déjà pu apprécier les produits, et qui livre à Paris et expédie en province : beurre frais, lait pur stérilisé, jambons fumés supérieurs.



Crème au Chocolat

EN PETITS POTS



A mode revient de servir la crème dans des petits pots.

En cherchant bien dans le haut de leurs armoires ou de celles de leur grand' mère, nos lectrices ont chances nombreuses de découvrir une collection plus ou moins complète, peut-être même en Saxe ou en Sèvres, de ces petits pots dont l'allure vieillote devient une nouveauté.

A défaut de ces antiques porcelaines, on trouve une série très variée de modèles tout récents, les uns essentiellement modernes, les autres reproduisant plus ou moins élégamment les types anciens.

Sans engager précisément à risquer du vieux Saxe dans le bain-marie, nous tenons à faire observer que les porcelaines les plus légères le supportent aisément.

La crème ainsi présentée fera très bien dans un déjeuner ou dans un dîner de famille, accompagnée de langues de chat ou de tuiles aux amandes ; elle est l'idéal pour un goûter d'enfants, Jacques ne pouvant reprocher à sa mère d'en avoir donné davantage à Germaine.

Tout le monde croit savoir faire la meilleure crème au chocolat ; il est pourtant assez rare d'en manger de bonne, chacun variant les proportions au gré de sa fantaisie ou de ses désirs d'économie.

Les proportions que nous donnons ont été étudiées avec un soin tout particulier. Nous y faisons entrer une proportion minime de blancs d'œuf qui permet d'économiser des jaunes. La crème reste néanmoins très fine, mais à la condition de ne rien changer à ces proportions.

On peut, bien entendu, faire prendre et servir cette crème dans un grand plat creux.

Proportions

Pour 12 pots de la contenance d'un décilitre :

9 décilitres de bon lait, soit 4 verres et demi ;

250 grammes de *bon* chocolat ;

120 — de sucre ;

2 œufs entiers ;

4 jaunes d'œuf ;

1/2 gousse de vanille.

Temps nécessaire : 40 minutes.

Doit être préparé plusieurs heures avant de servir.

Le lait

Il est essentiel, pour qu'une crème soit réussie, d'avoir du lait très bon, c'est-à-dire pur, et qui ne soit pas additionné d'eau. Dans le cas où l'on n'aurait pu se procurer du lait d'une provenance sûre, il faut en prendre une quantité supérieure à celle dont on a besoin et le faire bouillir à casserole découverte, afin qu'il réduise et perde par l'ébullition l'eau qu'on suppose y avoir été ajoutée. Par exemple, pour avoir un litre de lait réduit, on en prendra un litre et demi qu'on fera bouillir en conséquence.

De toute façon, qu'il doive réduire ou être employé tel quel, mettez le lait à bouillir dans une casserole ou un poêlon en porcelaine à feu, ou en fer émaillé très propre et sans aucune craquelure, de préférence avec un bec.

Posez la casserole sur le feu pour faire bouillir, et remuez doucement le lait pendant ce temps avec une large cuiller de bois afin qu'il ne dépose pas ses parties solides en petits grumelots au fond de la casserole. C'est un soin que l'on ne prend pas assez souvent, et l'on perd ainsi une partie de ce qui est le meilleur du lait.

Si vous employez du lait qui n'ait pas besoin de réduire, retirez-le du feu dès qu'il est « monté ». Ajoutez la vanille,

couvrez la casserole et tenez seulement au chaud.

Le chocolat

Cassez le chocolat en tout petits morceaux gros comme des noisettes. Mettez-les dans un grand bol et versez dessus la quantité de lait bouillant nécessaire pour tout juste les faire fondre, soit un peu moins d'un verre pour les quantités ci-dessus. Couvrez la terrine et laissez ramollir pendant 4 ou 5 minutes.

Durant ce temps, cassez les œufs dans une terrine en faïence assez grande pour contenir en plus le lait et le chocolat. Battez-les très légers et mousseux avec le fouet ou une fourchette.

Ensuite, avec une large cuiller de bois, écrasez le chocolat pour le réduire en bouillie unie, avant d'y ajouter d'autre liquide. Quand il est bien fondu en pâte sans grumeaux, achevez de le délayer plus liquide en ajoutant peu à peu de nouveau lait. Reversez le tout dans la casserole au lait. Posez sur un feu très modéré, et tournez doucement avec la cuiller pour bien mélanger encore; laissez chauffer sans cesser de tourner jusqu'à ce que l'ébullition reprenne. Il est inutile de laisser bouillir; dès que vous voyez les premiers bouillons se préparer, retirez la casserole du feu, sinon votre lait réduirait et les proportions ne seraient plus les mêmes.

La crème

Versez deux ou trois cuillerées seulement de chocolat tout chaud dans les œufs en tournant et en battant bien. Quand les œufs sont ainsi attiédés, versez tout doucement, en un mince filet, par petites quantités à la fois, et sans cesser de battre vivement les œufs, tout le chocolat dans la terrine. On comprend que, si le chocolat très chaud était versé d'un seul coup sur les œufs, il les ferait cailler. D'un autre côté, si on laisse refroidir trop le chocolat

avant de le verser, le mélange n'est pas aussi complet, et la crème a besoin d'une cuisson plus longue.

Rincez la casserole où était le chocolat, afin d'y passer la crème, parce que ce sera plus commode, pour verser ensuite directement cette crème dans les petits pots, qu'une terrine ou tout autre récipient dépourvu de manche ou de poignée.

Passez la crème à travers une passoire à trous très fins, de façon à retenir non seulement les pellicules du lait, les germes des œufs, etc., mais encore la mousse qui s'est produite en mélangeant le chocolat aux œufs.

Quand tout est passé, soufflez légèrement sur la surface de la crème en inclinant la casserole pour chasser cette écume sur le bord de la casserole où vous l'enlevez avec une cuiller de métal ou une carte.

Cette écume, en cuisant, se solidifie et forme une couche pointillée d'une infinité de petits trous qui font vilain effet.

Les petits pots

Maintenant il n'y a plus qu'à emplir les pots en y versant directement le mélange. Ne remplissez pas au ras du bord: laissez un centimètre à peu près. Cet espace est nécessaire pour que le couvercle trouve sa place, ainsi que pour le léger gonflement que peut provoquer la cuisson.

La cuisson

Posez vos petits pots dans une large casserole, à bords pas trop hauts. Une sauteuse convient très bien. Versez au fond de la casserole de l'eau *bouillante*, en quantité suffisante pour atteindre juste à moitié de la hauteur des pots; cette hauteur est suffisante, et si, par mégarde, on laissait l'eau bouillir, elle ne risque pas de sauter dans la crème.

Couvrez la casserole, les pots restant découverts, avec un large couvercle, et

mettez le tout au four assez doux. L'eau de la casserole doit être tenue aussi chaude que possible, mais sans *arriver à bouillir*. Il faut seulement le frémissement précurseur de l'ébullition et dont on se rend compte, sans découvrir même la casserole, en entendant « chanter » l'eau. La chaleur doit être la même sous la casserole que sur le couvercle.

Comptez de 20 à 25 minutes au plus. Cela dépend, du reste, de la chaleur que possédait déjà le mélange quand il a été versé dans les petits pots. En tous cas il faut surveiller pour éviter un excès de cuisson. Pour vous en assurer, prenez un petit pot; dès qu'en le secouant légèrement, la crème ne coule plus, mais paraît faiblement trembloter, la cuisson est suffisante, et vous devez retirer la casserole du four. Il faut tenir compte qu'un refroidissement complet amènera une consistance plus solide, et que le refroidissement a lieu dans la casserole même où on laisse les petits pots jusqu'à ce que tout ne soit plus que tiède. Par conséquent, il y a encore un petit supplément de cuisson.

Si vous ne disposez pas du four, vous pouvez tout aussi bien faire prendre votre crème selon la vieille méthode.

C'est-à-dire mettre la casserole contenant les pots sur un feu assez doux, toujours afin que l'eau ne bouille pas, et couvrir la casserole avec un couvercle de tôle à rebords, sur lequel vous mettez une légère couche de braise, mais bien allumée.

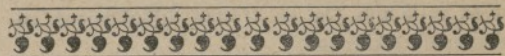
Il faut avoir soin, seulement, de s'approvisionner à l'avance de braise ardente en quantité suffisante pour pouvoir renouveler celle qui couvre le couvercle, et entretenir cette dernière en l'avivant avec le soufflet. Si la chaleur venant du couvercle n'est pas égale et continue, la buée qui s'élève de l'eau, au lieu d'être séchée par le

couvercle, retombe sur la crème et le résultat est pire que si l'on avait laissé le tout à découvert, avec une libre évaporation.

Pour servir

Lorsque la crème, ainsi que nous le disions, est aux trois quarts refroidie, sortez les petits pots du bain-marie, essuyez-les et mettez-les en lieu frais pour refroidir complètement. Au moment de servir, couvrez chaque petit pot de son couvercle, et posez-les sur le plateau ou le plat avec lequel ils seront présentés à table.

LA VIEILLE CATHERINE.



ROUENNAIS FARCIS

En proposant à nos abonnés nos canetons rouennais farcis, nous avons conscience de leur offrir quelque chose de très bon; mais, comme les goûts sont divers, nous ne pouvions point affirmer qu'ils flatteraient tous les palais.

Nous sommes heureux de constater que, de toutes parts, ils ont été déclaré parfaits; et nous nous autorisons de cette unanimité pour les recommander de nouveau.

Rappelons donc que nous fournissons à nos abonnés des canetons rouennais spécialement farcis pour nous, tout prêts à mettre à la broche aux prix suivants :

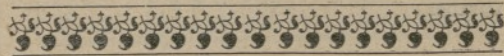
Moyens, convenant pour 8 couv. : 7 fr. 50.

Gros, — 10 à 12 — 9 francs.

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. — Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.

Nos abonnés de Paris peuvent nous demander un seul caneton; nous le livrons à domicile.



MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Le beau saumon est toujours aussi cher. Le saumon coupé vaut de 9 à 9 fr. 50 le kilo. Les saumons entiers valent environ 1 fr. de moins ; on n'en trouve guère au-dessous de 3 kil. 500.

La truite saumonée n'a pas varié : 9 fr. 50 à 12 francs le kilo, jusqu'à 2 kilos ; au dessus de ce poids : 8 à 9 francs. Ces prix baisseront dès que le temps se mettra au beau.

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

Le turbot et la barbotte tendent à rester à des cours avantageux : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

Depuis quelques jours la sole se maintient entre 3 fr. 75 et 4 fr. 25 le kilo.

Les cours du mulot sont très variables : 3 fr. à 4 fr. 25 le kilo. On en trouve difficilement au-dessus de 1 kilo 500.

Le bar, peu abondant, est fort cher : 5 à 6 fr. le kilo. On n'est pas sûr d'en trouver tous les jours.

Le colin, très bon en cette saison, vaut 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo. Les plus petits poissons pèsent 2 kilos environ. Rappelons que le colin ne se détaille pas.

Beaucoup d'excellents maquereaux, dont c'est la pleine saison : 60 à 80 centimes.

Le merlan est également très recommandable : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Belles dorades de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce suivant la taille.

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

Les arrivages d'aloques sont assez irréguliers ; mais on trouve et l'on va trouver encore pendant quelques jours de superbes poissons de 4 à 5 fr.

La langouste a légèrement baissé : 5 fr. 75 à 7 fr. le kilo. — Le homard est revenu à des cours raisonnables : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Sardines de Bretagne : 1 fr. 20 la douzaine ; brochet : 3 fr. à 3 fr. 75 le kilo.

Les écrevisses sont moins chères ; à 20 et 25 francs le cent, elles sont très jolies.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille sont toujours les mêmes, fort élevés ; ils ne baisseront guère avant trois semaines.

Poussins de Hambourg, excellents à préparer en cocotte avec les légumes nouveaux : 2 fr. 75 à 3 francs.

Poulets de grain nouveaux : 4 fr. 50 à 7 fr. 50. Poulets gras de Bresse ou de Houdan : 7 fr. 50 à 10 francs. Un poulet de 10 francs est beaucoup plus avantageux qu'un de 8 ou 8 fr. 50.

Poulardes : 10 à 14 francs.

Les dindes grasses de Houdan, de 16 à 19 fr., sont plus avantageuses que les dindonneaux nouveaux, mais ces derniers sont plus délicats et plus de saison. Ils valent de 8 à 15 francs. Un dindonneau de 8 francs ne convient guère pour plus de 6 personnes.

Beaucoup de pigeons, excellents à manger aux petits pois : 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

Canetons nantais : 5 francs à 6 fr. 50. — Rouennais : 6 à 8 francs.

La chasse à la bécasse est fermée.

Il n'y a plus ni gélinottes, ni coqs de bruyère.

Il ne reste en fait de gibier que les grosses caillies d'Amérique : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

LÉGUMES

Haricots verts du Midi : 80 cent. à 1 fr. la livre. — Haricots de Paris, très fins : 1 fr. 50.

Les petits pois de Bordeaux, par suite du temps, ne sont pas aussi bons qu'ils devraient l'être à cette époque. Depuis deux ou trois jours ils sont meilleurs. En cosse : 30 et 35 cent. la livre ; écossés : 2 francs le litre.

Pommes de terre nouvelles du midi : 30 à 40 centimes la livre.

Carottes nouvelles : 75 cent. la grosse botte.

Navets nouveaux : 70 cent. — Petits oignons : 60 centimes.

Très belles tomates de Marseille : 90 cent. à 1 fr. 50 la livre.

Artichauts : 15 à 50 centimes.

Les choux-fleurs d'Angers sont laids, peu abondants et fort chers : 40 cent. un chou-fleur un peu plus gros que le poing. On aperçoit quelques choux-fleurs de Paris : de 75 cent. à 1 fr. 25.

Rhubarbe : 75 cent. à 1 fr. la botte suivant grosseur.

Concombres du Midi : 1 franc.

Jolies bottes d'asperges de 3 à 8 francs. A prix égal, elles sont sensiblement moins belles qu'il y a huit jours, par suite du froid.

SALADES

La romaine devient très belle : 20 à 35 cent. le pied.

La laitue, bien pommée, manque toujours de blancheur : 15 à 20 cent. La chicorée frisée a fait son apparition, mais n'est pas encore recommandable.

FROMAGES DE SAISON

Hollande, Gruyère, Roquefort nouveau, Port-Salut, Fromage à la crème. Il faut renoncer au Brie, au Camembert et au Coulommiers.

FRUITS

Le raisin nouveau, blanc et noir, qui était tombé à 5 et 6 francs la livre, est remonté à 7 et 8 francs depuis les derniers jours de froid.

La fraise de Paris commence; il y en a à partir de 60 cent. la livre. Mais la belle Héricard vaut 1 fr. 50. La grosse Morère vaut toujours 2 fr. 25 à 2 fr. 75 la caissette de 18 à 24.

Petites fraises du Midi: 3 à 4 fr. la corbeille.

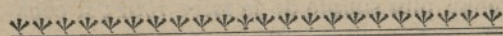
La plupart de ces cours vont baisser fortement si le temps est favorable.

Rarement on avait vu d'aussi belles cerises et aussi précoces: 50 à 80 centimes la livre. Nous recommandons toujours, pour l'expédition, les corbeilles de 4 à 5 livres.

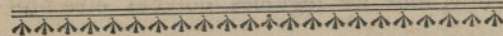
Les amandes vertes sont meilleures, sans être encore parfaites: 50 à 70 centimes la livre.

Pêches de serre, de 1 fr. 75 à 5 francs. A 2 fr. 50 on en a de très jolies, excellentes, à chair se détachant du noyau.

Les abricots d'Espagne valent 2 fr. 50 à 3 fr. la caisse de 18 ou 20. Jolis d'aspect, ils sont, en général, assez mauvais.



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



Pour manger les Fraises

Très agréable façon de perfectionner encore la fraise des quatre saisons.

Une heure ou deux avant de servir, mêlez à une livre de petites fraises 125 grammes de sucre. Arrosez ensuite avec le jus de deux citrons qui, indépendamment du goût particulier qu'il ajoute, a pour effet de développer le parfum des fraises. Tenez au frais.

Au moment de servir ajoutez une cuillerée d'excellent kirsch.

Servez dans une jatte de porcelaine ou un bol en argent.



Ménus

OMELETTE AUX CROUTONS
TOURTE PÉRIGOURDINE
SALADE DE HARICOTS VERTS
TOT-FAIT

POTAGE ARGENTEUIL
CROQUETTES DE MACARONI
ALOSE GRILLÉE SUR PURÉE D'OSEILLE
CAROTTES A LA CRÈME
GATEAU DE RIZ

ŒUFS EN COCOTE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
POULET SAUTÉ CHASSEUR
BEAFSTEACK MAÎTRE D'HOTEL
SALADE DE LÉGUMES
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

POTAGE SAINT-GERMAIN
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE
CANETONS ROUENNAIS FARCIS
PETITS POIS A LA PARISIENNE
GLACE AUX FRAISES
GATEAU MOUSSELINE

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
RAGOUT DE MOUTON A LA BOURGEOISE
JAMBON D'YORK FROID
SALADE
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PRINTANIER
PAIN DE FOIE DE VEAU
ALOYAU ROTI
PETITS POIS A L'ANGLAISE
TARTE AUX CERISES

FILETS DE MAQUEREAU A LA VÉNITIENNE
POULET DE GRAIN EN COCOTE
ROASTBEEF FROID
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS

POTAGE CRÉCY
DORADE SAUCE AUX CAPRES
PIGEONS AUX PETITS POIS
GIGOT D'AGNEAU ROTI
ARTICHAUTS A LA BARIGOULE
TARTE AUX FRAISES

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



FILET DE BŒUF

A LA NIVERNAISE

LE filet de bœuf à la Nivernaise n'est guère qu'une variante, plus décorative, du filet à la jardinière. La garniture de légumes ne comprend pas de légumes verts; elle se compose uniquement de pommes de terre, carottes et navets. En outre, au lieu de couper les légumes en dés et, de les mêler, on les laisse entiers ou, s'ils sont trop gros, on les taille en leur conservant à peu près leur forme, et on les dispose autour du plat en tas séparés. Cette combinaison permet de servir cette garniture en toute saison, en utilisant les vieux légumes.

Il ne faut pas confondre ce filet avec le filet Richelieu ou le filet Renaissance, dont la garniture est plus compliquée.

Sans revenir sur la préparation du filet et de la sauce qui doit l'accompagner — sauce demi-glace ou sauce madère — préparation qui ne présente rien de particulier, nous allons indiquer les règles et les proportions à observer pour la préparation de la garniture.

Proportions

Pour 16 personnes :

2 kilos 500 nets, de filet de bœuf ;

1 — pommes de terre nouvelles ;

4 petites carottes par personne ;

4 petits navets — —

200 grammes de beurre.

Le filet

Comme on voit, nous comptons 150 grammes de viande par personne. C'est très largement suffisant, un dîner de 16 personnes comportant généralement un menu sérieux. Si l'on se trouve en présence d'un moins grand nombre de convives, auxquels on offre un repas sans cérémonie, ne comprenant qu'une ou deux entrées et un rôti, on doit augmenter les proportions du filet s'il constitue l'unique plat de résistance. La chose est même parfois nécessaire pour que le filet se présente avec des dimensions suffisamment imposantes. Les restes de filet de bœuf, toujours agréables à manger froids, ne sont, d'ailleurs, pas embarrassants.

Cuisson

On peut braiser le filet, mais c'est compliquer les choses inutilement. Il est beaucoup plus simple de le faire rôtir; il constitue alors ce que l'on appelle une entrée de broche.

Qu'on braise le rôti ou qu'on le fasse rôtir, tous les légumes doivent être préparés à part.

Les légumes

Les carottes et les navets, une fois cuits, peuvent attendre. Mais les pommes de terre ne doivent être préparées qu'au dernier moment.

Il faut une casserole différente pour chaque légume, car les temps de cuisson ne sont pas les mêmes; et, d'autre part, si on faisait cuire les navets avec les carottes, ils prendraient une vilaine teinte.

Les carottes

Commencez donc par les carottes.

Choisissez des carottes nouvelles de la grosseur d'une petite noix. Si les carottes sont plus grosses, coupez-les en deux moi-

tiés ou en quatre quartiers, après les avoir pelées ou grattées, puis arrondissez légèrement les angles.

Si vous employez de vieilles carottes, vous les taillez en boules avec la cuiller à légumes.

Mettez les dans une casserole d'eau froide, de façon qu'elles baignent largement. L'eau doit être salée à raison de 10 grammes par litre; ajoutez-y un morceau de sucre ordinaire, soit environ 10 gr.

Chauffez, laissez bouillir deux ou trois minutes; égouttez et faites glacer.

Pour cela, mettez-les dans un sautoir, c'est-à-dire une casserole large et basse, contenant 50 grammes de beurre bien chaud. Couvrez et mettez au four modéré. Laissez cuire ainsi pendant environ une heure, en sautant la casserole toutes les dix minutes. Le temps de cuisson varie un peu suivant la qualité des carottes; quand celles-ci sont cuites, elles doivent avoir absorbé tout le beurre et pris une jolie teinte dorée.

Tenez au chaud jusqu'au moment de dresser le plat.

Les navets

Il n'y a guère de navets assez petits pour les employer entiers. Après avoir pelé vos navets, coupez-les d'abord par le travers, s'ils sont trop longs, de manière à obtenir des tronçons de 3 centimètres de long que vous fendez en deux ou en quatre. Arrondissez les angles comme pour les carottes.

Faites blanchir comme les carottes, dans l'eau simplement salée, et glacez-les de même avec 50 grammes de beurre, mais seulement pendant une demi heure, en sautant la casserole deux ou trois fois dans cet intervalle.

Tenez au chaud jusqu'au moment de servir.

Les pommes de terre

Vingt-cinq minutes environ avant de servir, occupez-vous des pommes de terre.

Choisissez des pommes de terre nouvelles grosses comme une petite noix. Ne vous contentez pas de les gratter; épluchez-les comme de vieilles pommes de terre, pour qu'elles prennent mieux l'assaisonnement. On ne les trouve guère de cette taille qu'au commencement de la saison. Si vous ne disposez que de pommes de terre plus grosses, détaillez-les en petites boules à l'aide de la cuiller à légumes.

Mettez-les dans une casserole d'eau froide salée à raison de 10 grammes par litre. L'eau doit être abondante: environ 2 litres pour 1 kilo de pommes de terre. Chauffez jusqu'à ébullition, égouttez dans une passoire, et passez de suite au beurre.

Pour cela, mettez dans un sautoir 100 grammes de beurre, que vous laissez chauffer jusqu'à ce qu'il arrive à la teinte noisette légère. Ajoutez alors les pommes de terre et laissez cuire environ 15 minutes, casserole découverte, en les sautant trois ou quatre fois pendant cet espace de temps.

Salez et saupoudrez de persil avant de les dresser autour du filet.

Pour dresser

Coupez les trois quarts du filet en tranches minces. Dressez le tout sur le plat du service, en reconstituant le filet, mais en inclinant légèrement les tranches les unes sur les autres.

Pour nos proportions, il faut un plat d'au moins 45 centimètres de long.

A chaque extrémité du plat, placez la moitié des pommes de terre dressées en pyramide; sur un côté, étendez tout le long du filet les navets; sur l'autre bord mettez les carottes.

Saucez très légèrement les carottes et les navets, et présentez le reste de la sauce dans une saucière. MAZARIN.

CHAMPAGNE TRIANON
Voir page II de la Couverture



Potage Argenteuil

BXCELLENT potage maigre, doux et confortable, très distinct du classique potage « crème d'asperges », plus économique, et très facile à préparer.

Proportions

Pour 6 à 8 personnes :
 700 gr. de pommes de terre épluchées ;
 200 — d'asperges coupées, prêtes à employer ;
 30 gr. de beurre frais ;
 15 — de sel ;
 1/2 litre de lait ;
 1/2 litre de cuisson d'asperges ;
 2 jaunes d'œuf.
 Temps nécessaire : 45 minutes.

Les pommes de terre

En cette saison, les pommes de terre nouvelles ne sont pas encore assez farineuses pour qu'on puisse les employer en purée. Ce sont donc les anciennes qu'il faut prendre, en choisissant de préférence l'espèce à pulpe jaune qui fournit une purée plus farineuse que la blanche.

Pelez-les et coupez-les en deux ou trois, selon leur grosseur. Mettez-les dans une casserole avec environ un litre d'eau salée avec 15 grammes de sel. Couvrez la casserole et posez-la sur un feu modéré. L'ébul-

lition ne doit pas être trop violente, afin que les pommes de terre cuisent également à l'intérieur et ne se brisent pas dans l'eau. Comptez sur 20 à 25 minutes de cuisson en cette saison.

Pendant que cuisent les pommes de terre, préparez vos asperges.

Les asperges

On utilisera pour ce potage des asperges de taille égale, autant que possible, et petites, ou, tout au plus, moyennes.

Il ne faut prendre que la partie absolument tendre des asperges, c'est-à-dire l'extrémité colorée et deux ou trois centimètres seulement au-dessus de cette extrémité, si l'asperge est de très bonne qualité et bien tendre. Le tout fournit environ une longueur de 5 centimètres. Coupez en conséquence les asperges sur cette dimension.

Epluchez-les en enlevant avec la pointe d'un petit couteau les feuilles en forme d'écaillés qui peuvent s'y trouver. Lavez les asperges à l'eau fraîche pour les débarrasser de tout sable et égouttez-les. Coupez-les ensuite en petites rondelles d'un centimètre d'épaisseur.

Ayez dans une casserole, pour les quantités ci-dessus, un peu plus d'un demi-litre d'eau bouillante, car il faut tenir compte de l'évaporation pendant la cuisson, soit 7 décilitres environ. Jetez-y les asperges, salez avec 10 grammes de sel, et faites reprendre l'ébullition, la casserole couverte. Les asperges coupées ainsi en petits morceaux cuisent plus vite ; d'autre part, elles doivent être tenues un peu fermes. Il est donc nécessaire de les laisser moins cuire qu'on a coutume de le faire quand elles sont servies entières comme légume. Comptez, avec une ébullition qui doit être très modérée, sur 8 à 10 minutes de cuisson. Pour vous assurer si le temps a été suffisant, prenez un petit morceau d'asperge que vous goûtez. Tenez compte

aussi que les asperges seront remises dans un liquide chaud pour les servir.

La purée

Quand les pommes de terre vous paraissent bien atteintes, sans attendre qu'elles s'émiettent, égouttez complètement l'eau de la casserole où vous laissez encore les pommes de terre, sur un coin chaud du fourneau, ou sur des cendres chaudes, casserole couverte, pour achever de se sécher, pendant trois ou quatre minutes. Il faut se garder de les sortir de la casserole et de les mettre au four, comme on pourrait être porté à le faire, parce que la surface durcit en séchant trop vite.

Etendez un torchon propre sous le tamis métallique et passez les pommes de terre en les écrasant avec le champignon de bois, par petites quantités à la fois, que vous prenez à mesure dans la casserole, de façon que la pomme de terre se tienne chaude jusqu'au moment de l'employer. Maintenant, avec la purée légère, en forme de petits vermicelles qui résulte de ce travail, préparez le potage immédiatement.

Le potage

Dans la casserole où ont cuit les pommes de terre, rincée et essuyée, déposez la purée. Versez-y peu à peu par toutes petites quantités, surtout pour commencer, la quantité de lait indiquée, froid ou tiède, en tournant avec la cuiller de bois pour bien délayer, sans grumeaux, avant d'y ajouter une nouvelle quantité de lait. Le lait, pour plus de sûreté — à moins qu'on soit sûr de sa provenance — aura été bouilli et réduit selon qu'on suspecte sa qualité. Mais il ne faut pas l'employer tout chaud parce qu'il délaierait mal la pomme de terre.

Ajoutez de la cuisson des asperges, en quantité égale à celle du lait, posez la casserole sur le feu pour amener l'ébullition, sans cesser de tourner doucement avec la

cuiller de bois, toujours pour éviter les grumeaux. Au premier bouillon, le mélange est suffisant, et le potage peut être lié pour être immédiatement servi. Sinon, il faut couvrir la casserole et la tenir au chaud sans bouillir davantage parce que le potage réduirait trop.

Pour servir

Deux minutes avant de servir, mettez les morceaux d'asperges dans la casserole à la purée, tandis qu'elle est bouillante. Cassez dans une tasse les jaunes d'œufs : versez-y une à une, en délayant, deux ou trois cuillérées de purée chaude. Retirez la casserole du feu et versez-y tout de suite les jaunes d'œuf en tournant vivement la purée. Ne remettez plus la casserole sur le feu et ajoutez le beurre cassé en petits morceaux. Faites fondre en tournant, goûtez pour le sel et versez dans la soupière. Servez avec assiettes à potage *chauffées*.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage aux petits pois

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Dans une casserole remplie d'un litre d'eau bouillante légèrement salée, jetez un verre et demi de petits pois verts frais que vous faites cuire à bon feu. Quand ils sont presque cuits, ajoutez-y la quantité nécessaire de Tapioca-Bouillon.

Retirez sur feu très doux pour laisser mijoter jusqu'à consistance convenable.

Liez dans la soupière avec 2 jaunes d'œuf.

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 "

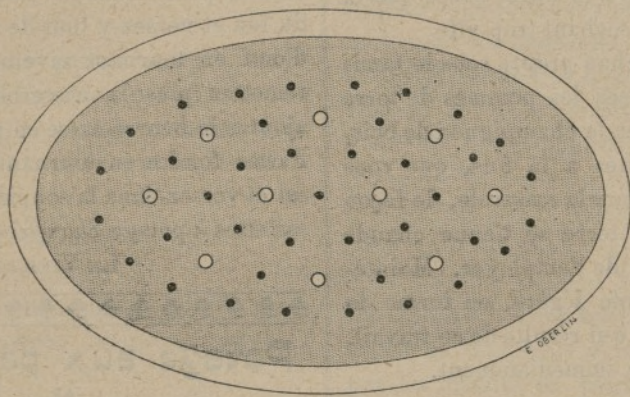
Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*

CORBEILLES DE FLEURS

Nombre d'abonnés nous demandent de les guider dans la composition toujours fort délicate des massifs de fleurs. Nous ne saurions mieux faire que leur indiquer la garniture de quelques-unes des corbeilles les mieux réussies que l'on admirait l'an dernier dans le jardin de La Muette, aux Champs-Élysées et au parc Monceau.

Voici sept combinaisons différentes dont la disposition générale est figurée par un dessin dont le cliché nous a été gracieusement communiqué par la *Revue Horticole*.

Il sera facile pour les personnes qui connaissent les plantes d'employer ce dessin, même lorsqu'une plante fait défaut, en la remplaçant par une autre analogue. On peut, en outre, modifier l'effet décoratif de la corbeille, soit en changeant les plantes, soit en intervertissant simplement leur position, en remplaçant une couleur par une autre appropriée, en augmentant ou en diminuant le nombre des espèces et des variétés.



Garniture n° 1 (La Muette).

Fond : *Centaurea candidissima*.

o *Célosie* à panache *Triomphe de l'Exposition*.

• *Calceolaria rugosa excelsa*.

Bordure : Double rang de *Pelargonium Mistress Pollock*.

Garniture n° 2 (La Muette).

Dans cette garniture et les suivantes, les fleurs figurées par les o sont supprimées.

Fond : *Ageratum impérial* nain bleu et *Gnaphalium latanum*, mélangés.

• *Begonia ascottiensis*.

Bordure : *Begonia Laura*.

Garniture n° 3 (Champs-Élysées).

Fond : *Gazania splendens*.

• *Aralia papyrifera* (tous les mètres).

Bordure : *Pelargonium* à feuilles de *Lierre pa-nachées*.

Garniture n° 4 (Parc Monceau).

Fond : *Begonia semperflorens* blanc, *B. ascottiensis* et *B. castaneaefolia*, mélangés.

• *Colocasia odora* (ou *Caladium esculentum* (tous les 1^m50).

Bordure : *Begonia semperflorens* nain rose.

Garniture n° 5 (Champs-Élysées).

Fond : *Begonia ascottiensis* et *B. castaneaefolia*, mélangés et parsemés de quelques pieds de *Perrilla de Nankin*.

• *Aralia Sieboldi* (tous les 1 mètre).

Bordure : *Begonia semperflorens* nain rose.

Garniture n° 6 (Parc Monceau)

Fond : *Lycopodium denticulatum*.

• *Caladium esculentum* (tous les 1^m50).

Bordure : { 1^{er} rang, *Begonia semperflorens*
nain blanc.
2^e rang, *Begonia semperflorens*
nain rose.

Garniture n° 7 (Parc Monceau)

Fond : *Tradescantia zebrina*.

• *Phormium tenax variegatum*.

Bordure : *Pelargonium Madame Thibaut*.



ORIENTAUX

Nous n'avons pas épuisé la question des collets; si l'autre jour la place ne m'avait manqué, j'aurais voulu, avec le fichu Marie-Antoinette, parler d'uc petit vêtement facile à porter par cette raison qu'il ne comporte pas tout l'envolement de ruches du premier. Descendant au moins jusqu'à la ceinture, il est plus confortable, plus manteau, il convient autant à une jeune fille svelte qu'à une maman à taille plus imposante. C'est une pèlerine toute ronde, en taffetas plissé à la façon dite plissé soleil, depuis l'encolure. Sur chaque pli un velours noir, large d'un centimètre est cousu tout du long. Le bas est terminé en dents pointues, marquées par les plis, et bordées d'un velours semblable. Autour du cou, grosse chicorée en taffetas ourlé de velours. Cette pèlerine plissée repose sur une pèlerine de dessous, toute unie et peu ample en taffetas semblable garnie tout autour d'un petit volant plissé posé à faux, qui apparaît à peine, à la façon d'une balayeuse, sous les dentelages de la pèlerine plissée. J'ai vu le modèle en taffetas vert glacé de bleu, très jeune, très gentil. Je l'ai vu également plus sérieux, en gaze de soie noire un peu épaisse posée sur un fond de taffetas noir, avec le petit volant balayeuse en taffetas. Les mêmes velours noirs marquant les plis et les dents.

En général, les façons un peu « à la bonne emme » sont assez pratiquées par les grandes

maisons parce qu'on s'éloigne ainsi des modèles connus des magasins de nouveautés et qu'on peut imaginer des arrangements plus personnels, plus raffinés sous leur apparent négligé. C'est un genre facile à entreprendre à la maison, puisqu'il ne comporte pas de coupe savante ni d'ajustage compliqué; tout le chic réside dans la garniture, dans le joli fouillis léger des ruches et des dentelles, et dès qu'elle est décidée à ne pas lésiner sur leur nécessaire profusion, une femme adroite s'en tire avec un réel succès. Comme il s'en trouve certainement plus d'une parmi mes lectrices, je leur recommande la petite pèlerine suivante. J'ai vu le modèle en taffetas, pervenche et guipure rousse, mais on peut le combiner avec toutes sortes de matériaux différents.

Donc, pèlerine arrivant juste à la taille, toute ronde et en droit fil depuis l'encolure. L'ampleur est resserrée en haut, par une série de plis, dits plis de lingerie cousus sur une hauteur de 12 centimètres environ qui ajustent l'étoffe à la manière d'un empiècement. Au bord de la pèlerine, une haute guipure rousse, 15 à 18 centimètres environ, posée à plat sur l'étoffe. Col très haut en taffetas doublé sur lui-même et largement ruché, avec, à l'intérieur, un plissé de mousseline blanche également replié sur lui-même. Autour du col, cravate en guipure rousse, fixée derrière par de grosses coques en taffetas. Devant, la guipure est rattrapée au col à la manière d'un nœud et les bouts tombent librement le long des devants, comme ce qu'on appelait jadis, des « barbes ». L'intérieur, doublé de satin, est garni au bord d'un bouillonné de mousseline posé comme une balayeuse.

Ce modèle, on le voit, peut servir de point de départ pour une foule d'accommodements variés, la guipure rousse pouvant être remplacée de bien des façons. Par exemple, pour un vêtement de deuil, par du crêpe appliqué sur une soie mate; ou, sur du taffetas noir, par une bande de mousseline de soie plissée et terminée de chaque côté par un tout petit bouillonné. La guipure de l'en-

colure et des devants sera remplacée par des bandes de taffetas bordé d'un bouillonné, ou, ce qui serait assurément plus élégant pour un demi-deuil, par des barbes de valenciennes blanches. Le même arrangement serait joli et d'un porter facile en guipure ou en dentelle noire sur un taffetas glacé pas trop clair, prune, gris glacé noir, rouge glacé noir, etc. Mais ce que je recommande, c'est la petite garniture intérieure, faisant balayeuse, comme je l'ai dit, indispensable pour soutenir le bord du vêtement sans raideur, et qui donne aussi un « flou » très nécessaire. Disons, en passant, qu'on plisse moins la mousseline de soie pour les petites garnitures courtes; les bouillonnés, les ruchés, les froncés, sont plus nouveaux.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

MINIMUM RELATIF

Nous avons répété, dans notre dernier numéro, à notre page illustrée, que nous n'acceptions, pour livrer à Paris, que les commandes d'environ 15 francs.

Nombre d'abonnés nous demandent de préciser davantage.

Or, nous avons intentionnellement employé le mot « environ » pour indiquer que cette règle comportait une certaine latitude.

Pour calmer tous les scrupules, et satisfaire les nombreuses personnes qui ont apprécié les avantages qu'elles ont à s'adresser à nous, nous supprimons cette clause rigoureuse de minimum, laissant nos abonnées juges de l'importance des commandes qu'elles peuvent convenablement nous adresser.

On conçoit, en effet, que si nous pouvons pratiquement faire certaines livraisons peu importantes, nous ne saurions répondre à la confiance des jeunes maîtresses de maison encore inexperimentées qui nous demanderaient, par exemple, d'envoyer à Passy un poisson ou « un beau pigeon pour deux personnes ».

LE BI-MÉTAL

30, Boulevard des Capucines, 30

Cuivre rose au dehors; argent, — vierge de tout alliage, — en dedans; c'est le bi-métal. Sa principale application est dans la fabrication d'objets de table et de cuisine qui sont au-dessus de toute comparaison au point de vue de l'hygiène et de la saveur de mets. La faveur avec laquelle ils ont été accueillis nous fait un devoir de les signaler à nos lecteurs. Pour faire de bonne cuisine, il faut de bonnes casseroles. Or, les dangers du cuivre, de l'étamage, du nickel, de l'émail..., etc., sont connus.

LES APPLICATIONS DU VIN MARIANI

L'usage du *vin Mariani* est aujourd'hui répandu dans toutes les parties du monde. L'Angleterre, les Etats-Unis, le Canada, l'Indo-Chine en consomment par an près d'un million de bouteilles.

La plupart des Maisons souveraines d'Europe sont les clientes fidèles du *vin Mariani*. A la cour de Russie, surtout, de fréquentes et importantes commandes de ce tonique confirment la constance et l'infailibilité de ses bons effets.

Il n'est guère de familles aisées qui ne conservent en cave, où il acquiert un bouquet et une saveur incomparables, leur provision de *vin Mariani*.

Employé comme vin de dessert, de lunch, de five o'clock, ce délicieux tonique rend des services de plus en plus considérables.

VIOLETTE IDÉALE PARFUM NATUREL
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

DEMANDES D'EMPLOIS

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

Fem. de ch., 30 ans, célib., conn. bien cout., lingerie, serv. de table. F. K., 75.

Jeune groom 16 ans, très travailleur. H. P., 76.



A ses Abonnés

DE PARIS, DE PROVINCE ET DE L'ÉTRANGER

Téléphone : 240-87

Le **POT-AU-FEU** livre et expédie : Poisson, huîtres, volaille, gibier, fruits, primeurs, vins, et, en général, *tous* comestibles. Le **POT-AU-FEU** n'expédie que des denrées de premier choix.

S'approvisionnant *lui-même*, sans intermédiaires, il fait bénéficier ses abonnés de prix exceptionnellement raisonnables et prend l'entière responsabilité de ses envois.

Il rembourse ou remplace à ses frais toute denrée dont la qualité laisserait à désirer. Il s'en rapporte absolument, sur ce point, à la bonne foi de ses abonnés.

Les commandes ne sont exécutées le dimanche qu'à condition de parvenir la veille.

Les autres jours, les commandes peuvent être exécutées le jour même de leur réception ; mais les prix sont plus avantageux quand les commandes parviennent la veille.

Pour éviter des frais de comptabilité dont nos abonnés auraient à supporter la charge, tous nos envois sont payables :

A Paris : A la livraison.

En province : Dans les cinq jours de la réception.

Faute de quoi nous faisons recouvrer par la poste, en ajoutant les frais d'encaissement.



Ayuntamiento de Madrid

Le Vin Désiles

Dans le ciel de la thérapeutique surgissent à chaque instant des médicaments, météores qui brillent un moment d'un vif éclat et s'éteignent bientôt dans l'oubli. Les vieux praticiens s'en tiennent aux vieux remèdes éprouvés : l'iode, le phosphate de chaux, le quinquina, la kola, la coca. — L'iode jouit comme dépuratif d'une grande efficacité, c'est la difficulté de le présenter sous une forme agréable qui empêche d'y avoir recours plus souvent. Le *Vin Désiles* est, dans toutes les maladies où l'iode est conseillé (l'asthme, l'anémie, la scrofule, les rhumatismes chroniques, les manifestations lymphatiques de l'enfance, etc.), le médicament iodé qu'on choisit de préférence. De même

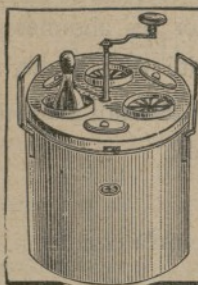
le *Vin Désiles* est une préparation phosphatée de premier choix ; présentant ce médicament sous une forme parfaitement assimilable, il réussit dans les maladies des os, l'affaiblissement général, la chlorose, etc. — Le *Vin Désiles*, grâce à la kola, est ordonné avec le plus grand succès aux cardiaques chez lesquels il fait cesser certains accidents : syncopes, étouffements, palpitations. Par la coca il améliore les maladies d'estomac et guérit les atonies digestives. — En résumé, le *Vin Désiles* est souverain contre un grand nombre de maladies ; aussi l'a-t-on qualifié le remède qui guérit.

D^r SANDREAU.

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

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



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.

ROYAT

ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE



Le MERVEILLEUX contre les CORS

(Rondelle-Empiâtre) 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^{ie} CHARLARD, 12, bld. Bonne-Nouvelle, Paris

FARINE VIAL
AUTODIGESTIVE

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

CHATEL-GUYON CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIÈVRE SPALUDÉENNES

THÉS 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 SCHLÄGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.