



## ROUGETS EN CAISSES

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

On confond souvent le rouget avec le grondin. Ces deux espèces ont un point commun : elles sont rouges. Mais, à part cela, elles sont essentiellement différentes.

Le grondin est un poisson à grosse tête, de la forme du merlan ; il n'est pas considéré comme poisson fin, et vaut environ 2 francs le kilo.

Le rouget, au contraire, rappelle un peu la forme de la truite, mais il est moins effilé. Sa tête est ornée de deux moustaches qui l'ont fait nommer rouget-barbet. On l'appelle encore rouget de la Méditerranée, car on le pêche surtout dans cette mer ; on en trouve fort peu dans la Manche et dans l'Océan. C'est un des poissons les plus fins que nous possédions ; et, à Paris, il vaut de 6 à 8 francs le kilo.

Le rouget-barbet ne devient pas très gros ; les plus beaux ne pèsent guère plus de 300 grammes. Les plus petits sont les plus fins.

Ajoutons enfin que ce poisson ne se vide pas ; aussi l'a-t-on surnommé « la bécasse de mer ».

### Proportions

Pour 6 personnes :

6 petits rougets pesant environ 100 à 120 grammes chacun ;

500 grammes de champignons ;

100 grammes oignon ;

15 — échalote ;

50 — beurre ;

20 — farine ;

1 cuillerée d'huile ;

1/4 litre vin blanc ;

1 cuillerée de purée de tomate ;

1 — cognac ;

3 à 4 cuillerées à café de mie de pain ;

Epices, muscade, poivre, poivre de Cayenne, 10 grammes de sel.

### Les rougets

On ne met en caisse que de petits rougets mesurant au plus 12 centimètres de longueur.

Je commence par enlever les branchies vulgairement appelées ouïes ; c'est tout ce que je retirerai des poissons qui, comme je le disais tout à l'heure, ne se vident pas. Je racle ensuite les écailles qui sont ordinairement très fines. Parfois, cependant, on trouve des rougets dont les écailles, assez fortes, forment une véritable cuirasse.

Je coupe les nageoires, les barbes, et je rogne très légèrement la queue.

Enfin, pour faciliter la cuisson et empêcher le poisson de gondoler, je fends le dos sur toute sa longueur jusqu'à l'arête. Au lieu de cela, je puis promener en zig-zag la pointe du couteau sur le plat du poisson, d'un seul côté, et de façon à l'entamer jusqu'à l'arête.

Cette toilette terminée, je mets les rougets dans un plat, et je verse dessus assez d'huile pour bien les napper et les mettre à l'abri de l'air. Je les laisse attendre au frais jusqu'au moment de les cuire. Tout cela



doit être fait dès que l'on vient d'acheter les rougets, car c'est un poisson délicat qui tourne très facilement.

#### La sauce

Vingt minutes environ avant de servir, je m'occupe de la sauce. Cette sauce peut, d'ailleurs, être préparée d'avance, de manière à n'avoir plus qu'à la mettre dans les caisses avec les rougets, au dernier moment.

Je « cisèle » l'oignon et l'échalote, c'est-à-dire je les coupe en tout petits dés.

Je choisis un champignon par rouget : après l'avoir coupé en deux, je coupe chaque moitié par le travers en lames minces. Tout le reste des champignons doit être haché.

Dans une petite casserole je fais fondre 30 grammes de beurre avec une cuillerée d'huile d'olives, pour empêcher le beurre de brunir. Quand le mélange est chaud, j'ajoute l'oignon et je laisse blondir pendant 5 ou 6 minutes, à feu doux, en remuant plusieurs fois avec la cuillère de bois. Il faut éviter que l'oignon attache ou prenne une teinte rousse.

Quand l'oignon est doré, j'ajoute l'échalote que je mêle sans lui laisser prendre couleur. J'ajoute aussitôt 20 grammes de beurre et 20 grammes de farine ; je mêle, sans laisser cuire, ce qui rendrait l'échalote amère, et je mouille avec le vin.

J'ajoute les champignons, la tomate, le cognac, l'assaisonnement, et je laisse réduire à feu doux, la casserole découverte, jusqu'à ce que la sauce ait la consistance d'une crème épaisse. Le temps nécessaire varie suivant le feu, les dimensions et l'épaisseur de la casserole. On peut compter à peu près sur 15 à 20 minutes.

#### Les caisses

Pendant ce temps, j'ai le temps de préparer de petites caisses en papier d'office

proportionnées à la dimension des poissons.

Un quart d'heure environ avant de servir, je badigeonne légèrement l'intérieur des caisses (fond et côtés) avec un peu d'huile qui augmentera la résistance au feu ; je garnis le fond avec une légère couche de sauce, puis je pose un rouget et, par-dessus, une nouvelle couche de sauce. Enfin, je saupoudre avec un peu de mie de pain : environ une demi-cuillerée à café par caisse.

Je pose toutes ces caisses sur une plaque, en évitant qu'elles se touchent, et je mets à four *très vif*. Il suffit de 12 à 15 minutes de cuisson.

Si le four n'est pas assez chaud, le poisson tombe en bouillie ; si le poisson cuit trop longtemps, il éclate.

En retirant du four, je saupoudre les caisses avec un peu de persil, et je les pose sur le plat à servir ; ou, ce qui est plus commode, je mets chaque caisse sur une assiette bien chaude. On présente alors les assiettes sur un plateau.

MAZARIN.

### AVIS

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

DÉPÔT 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.





## Roulettes de Veau

(CUISINE ALSACIENNE)

**L**ES roulettes de veau, telles qu'on les prépare couramment en Alsace, diffèrent en beaucoup de points des poupiettes de veau ou « oiseaux sans tête » dont nous avons jadis donné une recette.

Ces roulettes ne comportent ni champignons, ni chair à saucisse. Pour présenter toute leur originalité, elles doivent absolument être garnies de lard *fumé*. Car c'est ce lard *fumé* qui donne à l'ensemble un arôme caractéristique.

Ce plat très simple est un véritable régal de la cuisine de famille. On peut préparer plus de roulettes qu'il n'en sera mangé à un seul repas, car elles sont aussi bonnes froides que chaudes. Froides on peut les découper en rondelles comme du saucisson et les servir en hors-d'œuvre.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

500 grammes de noix de veau, poids net;  
150 — de lard *fumé*, — —  
50 — de beurre;  
30 — d'oignon;

5 grammes de céleri pris dans les côtes dures;

5 grammes de persil avec la racine;

2 cuillerées de persil haché (avec un peu d'échalote, si l'on veut);

1 décilitre de bouillon.

Temps nécessaire : 1 h. 3/4.

### Le veau

J'indique la noix de veau comme étant le morceau le meilleur et le plus avantageux qu'on puisse employer toutes les fois qu'on désire obtenir des escalopes régulières et parfaitement maigres. La sous-noix présente des intervalles de graisse; quant au morceau désigné souvent sous le nom de « noix pâtissière », il est inégal, et ne fournit pas des tranches d'un seul tenant quand il s'agit de les avoir un peu longues. Pour toutes ces raisons, il est de beaucoup préférable de prendre la noix même.

Faites-y couper des tranches tout au plus épaisses d'un centimètre, longues d'environ 17 à 20 centimètres, mais pas davantage, et larges de 6 à 8.

Il est, naturellement, bien plus facile de couper ces escalopes sur une grosse noix entière que de diviser ainsi une petite quantité comme les 500 grammes indiqués ci-dessus. C'est donc chez le boucher qu'il faut faire couper la viande sur l'épaisseur que doivent avoir les escalopes. La cuisinière leur donne ensuite les dimensions voulues pour leur largeur et leur longueur, car le boucher aura toujours tendance à les couper trop grandes. De toutes façons, faites-vous remettre les parures pour les ajouter dans le jus de cuisson. Une livre de veau tout paré doit fournir six escalopes dans les proportions voulues.

### Le lard

Ayez de bon lard *fumé*, mais non du lard salé. Le lard *fumé* communique une saveur toute spéciale aux mets dans les-



quels on l'emploie, et rien ne saurait l'y remplacer. Il est, du reste, d'une conservation facile et très prolongée, et l'on peut en garder une petite provision chez soi à la campagne, car, à Paris et dans les grandes villes, il se trouve partout. La partie qu'on emploie généralement est la poitrine ou « petit lard », qui offre une assez égale proportion de gras et de maigre. Il vaut mieux forcer un tant soit peu plus sur le gras, le veau étant complètement dépourvu de graisse et par lui-même très sec.

Coupez le lard en tranches excessivement minces, c'est-à-dire sur une épaisseur de deux ou trois millimètres. Donnez-leur la largeur — plutôt un peu moins — des escalopes, mais tenez-les de trois ou quatre centimètres plus courtes que ces dernières. Si votre morceau de lard est étroit, ainsi qu'on le trouve souvent, et n'a pas la largeur des escalopes, vous pouvez mettre deux tranches de lard par escalope au lieu d'une. Comptez à peu près 15 grammes en tout par escalope.

Le veau et le lard étant déjà coupés, vous pouvez, avant les assembler en roulettes, mettre au feu la casserole avec l'assaisonnement qui doit cuire préalablement; et, pendant cette cuisson, vous finirez de préparer les roulettes, tout en surveillant la casserole.

#### L'assaisonnement

Prenez une casserole basse à fond large, — en cuivre étamé de préférence — de façon que les roulettes n'y soient pas empilées les unes sur les autres. Mettez dans cette casserole 50 à 60 grammes de lard, selon ce qui vous reste du morceau, plus les parures ou petits os du lard s'il y en a.

Ajoutez le beurre indiqué, l'oignon coupé en tout petits morceaux, ainsi que la côte de céleri, le persil. Mettez encore les déchets du veau.

Posez la casserole découverte sur un feu

modéré pour que les différents ingrédients qu'elle contient se colorent doucement sans brûler; l'oignon, surtout, noircit facilement et le jus prendrait alors un goût âcre tout à fait désagréable. Laissez une cuiller de bois dans la casserole, et prudemment, remuez de temps en temps tout son contenu, pendant que, d'autre part, vous préparez les roulettes. Il faut bien compter une dizaine de minutes pour laisser au lard, à l'oignon et au reste, le temps de mijoter avant de leur adjoindre le veau.

#### Les roulettes

Hachez très finement des feuilles de persil de manière à en avoir les deux cuillerées indiquées pour les proportions ci-dessus. Mêlez-y deux bonnes pincées de poivre et un peu de sel seulement, car le lard, même fumé, en fournit assez.

Étalez sur la table ou la planche à hacher les escalopes taillées sur les dimensions indiquées.

Tassez les chairs qui, une fois coupées, ont tendance à toujours s'étaler trop en largeur, de façon à les ramener aux dimensions prescrites; saupoudrez-les légèrement du persil assaisonné. Posez dessus les bandes de lard, en laissant dépasser le veau à une extrémité seulement; roulez ensuite le veau sur lui-même en commençant à l'extrémité opposée, c'est-à-dire en prenant le côté où le veau et le lard sont au même niveau. De cette manière, le lard est parfaitement enfermé et dissimulé dans le veau. Serrez bien le veau tout en roulant, et assujettissez ensuite ce rouleau avec quelques tours de gros fil de cuisine.

Quand toutes vos roulettes sont prêtes et ficelées, voyez si le lard, l'oignon, céleri, etc., qui mijotent dans la casserole, sont suffisamment « revenus ». Le lard, dans ses parties grasses, a dû prendre de la transparence; l'oignon doit avoir blondi sans brunir, les parures de veau ont dû



légèrement colorer aussi. Il est temps alors d'y ajouter les roulettes.

Posez-les toutes les unes à côté des autres, en les serrant si c'est nécessaire, mais ne les mettez pas les unes sur les autres surtout, car elles cuiraient très mal. Laissez-les sur le même feu modéré, à découvert pendant une dizaine de minutes, pas plus, et retournez-les une ou deux fois, jusqu'à ce que vous les voyiez perdre leur teinte rose de viande crue, et prendre la couleur blanche du veau quand il est cuit.

Puis mettez un couvercle sur la casserole. Mais n'attendez pas, pour couvrir la casserole, que le veau ait pris une couleur jaune dorée comme lorsqu'on le fait « revenir ». Ce serait trop. Il faut qu'il cuise doucement, sans aucun liquide, dans son propre jus, et ce jus est suffisant pour lui donner à la longue, la coloration dorée voulue.

Laissez donc la casserole soigneusement couverte, sur le feu très modéré, pendant *une heure et demie*. Durant ce temps, découvrez trois ou quatre fois la casserole pendant la seconde moitié de la cuisson, pour retourner les roulettes, afin qu'elles se colorent et cuisent également. Recouvrez ensuite immédiatement la casserole.

#### Pour servir

Cinq minutes avant de servir, enlevez les roulettes et posez-les sur un plat bien chauffé, que vous gardez au chaud. Coupez et enlevez le fil.

Versez dans la casserole où est resté le jus la quantité de bouillon indiquée. Remuez et raclez le fond de la casserole ainsi que le tour, pour faire dissoudre le gratin brun qui s'y est attaché, et qui n'est que du jus concentré. Laissez chauffer jusqu'à commencement d'ébullition, soit une ou deux minutes. Retirez du feu, en inclinant la casserole, enlevez

avec une cuiller de métal l'excédent de graisse qui surnage à la surface du jus; puis versez directement ce jus sur les roulettes, en le passant à travers une fine passoire. Servez bien chaud, avec assiettes chauffées.

#### Observations

On voit, d'après la proportion de bouillon ajouté, que la sauce doit être courte. C'est, pour parler plus exactement, un jus qu'on ne lie pas et qui doit être suffisamment corsé par lui-même si l'opération a été bien menée.

Nous avons indiqué l'échalote comme facultative. A moins d'avoir un estomac supportant facilement ce condiment, on peut très bien s'en dispenser. En tout cas, il en faut très peu : pour nos proportions, une petite gousse qu'on écrase et qu'on mêle au persil haché.

LA VIEILLE CATHERINE.

---

### TONIQUE, MAIS POINT PANACÉE

---

Le *vin Mariani* n'est pas une panacée, comme tant d'autres produits médicamenteux qui prétendent tout guérir. C'est tout simplement un tonique, un reconstituant, le réparateur souverain des forces. Ses vertus, auxquelles le corps médical rend un hommage mérité, se manifestent surtout dans l'anémie, la convalescence, la débilité générale. Il doit à l'extrait des feuilles de coca péruvienne son extraordinaire puissance vivifiante, et l'habile association de cet extrait au plus généreux vin de France augmente encore la chaleur bienfaisante de l'admirable coca, si bien nommée « la plante divine ».

---

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

---



## JUIN GASTRONOMIQUE

### POISSON

Le saumon entier a légèrement baissé. Les plus petits pèsent environ 3 kilos 500 et valent de 7 fr. à 7 fr. 50 le kilo. Le saumon coupé vaut 8 fr. 50 à 9 fr. 50. Ces prix ne baisseront que si les arrivages de Hollande, qui sont presque nuls, deviennent plus importants.

La truite saumonée, à partir de 2 kilos 500, vaut de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo. Au-dessous de ce poids, elle se vend encore de 9 à 10 fr. le kilo. Ces petites truites arrivent en moins grande quantité que les grosses et sont très recherchées pour les diners. Aussi voit-on assez souvent se produire ce fait bizarre, qu'une truite de six livres coûte le même prix, et parfois moins cher qu'une de 5 livres.

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

Le turbot et la barbué varient de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Sole : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Le mulot est, en ce moment, le plus cher des poissons : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Les bars, un peu moins rares, arrivent fort irrégulièrement : 5 à 6 fr. le kilo. Les plus petits pèsent de 2 kilos 500 à 3 kilos.

Le colin, qui remplace avantageusement le bar, est un peu plus cher : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo. Les plus petits pèsent de 2 kilos à 2 kilos 500.

Le maquereau, toujours bon, devient moins transportable par ces temps chauds : 60 à 80 centimes.

Les arrivages et les cours du merlan sont très variables : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 le kilo. Ce poisson va devenir plus rare, car nous approchons de l'époque où sa pêche va cesser à Boulogne.

Il n'y a plus guère de grosses dorades. Les petites arrivent toujours en assez grande quantité : 1 fr. 50 à 2 fr.

Les petits rougets barbets valent de 6 à 8 fr. le kilo. Depuis quelques jours on n'en trouve pas pesant moins de 200 à 250 grammes.

Encore quelques jours, et l'aloise, qui a été particulièrement abondante cette année, aura disparu. Dès maintenant, d'ailleurs, elle devient très difficile à expédier.

Enfin, la crise des crustacés semble finie ! La langouste, depuis deux jours, vaut de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo. Le homard : 3 à 4 fr.

Rappelons que le homard, beaucoup plus sen-

sible à la chaleur, voyage moins bien que la langouste.

Sardines de Bretagne : 1 fr. 50 la douzaine.

Les écrevisses sont plus chères. Depuis quelques jours, les arrivages ont beaucoup diminué, on ne sait pourquoi. A 25 fr. le cent, elles ne sont pas plus grosses qu'à 20 fr. la semaine dernière.

Brochet : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours de la volaille tendent à baisser ; ils restent, cependant, encore élevés.

Il n'y a plus de poussins de Hambourg.

Les poulets de grain nouveaux, moyens, valent de 3 fr. 50 à 5 francs ; les gros, de 5 fr. 50 à 7 francs.

Poulets de Bresse ou de Houdan : 7 à 9 fr. — Poulardes superbes de 9 fr. 50 à 13 fr. et, parfois 14 fr. pour des pièces exceptionnelles que l'on ne trouve pas tous les jours.

Les dindonneaux nouveaux sont toujours extrêmement chers. Les plus gros, valant 14 et 15 francs, ne conviennent pas pour plus d'une dizaine de personnes. Les petits, de 9 à 10 fr., suffisent pour six ou sept personnes. Quant aux tout petits, à 6 ou 7 fr., ils sont gros comme un petit poulet.

Toujours de belles dindes grasses de Houdan de 16 à 20 fr.

Les oies nouvelles sont plus avantageuses ; on a une très belle bête, très fine pour 7 fr. 50 à 8 francs ; il s'en trouve même parfois de relativement énormes à 8 fr. 50 ou 9 fr.

Canetons nantais : 5 fr. à 6 fr. 50. — Rouennais : 6 fr. à 7 fr. 50.

Comme unique gibier, des cailles d'Amérique à 2 fr. et 2 fr. 25.

### LÉGUMES

Nous voici au moment où tous les légumes abondent.

Les haricots verts du Midi sont finis. Haricots de Paris : 50 à 75 centimes la livre en très beau choix.

Petits pois de Clamart : 40 à 50 centimes le kilo. — Ecossés : 1 fr. 20 à 1 fr. 75 et même 2 fr. 50 le litre, suivant finesse.

Les carottes nouvelles sont aussi bonnes qu'elles peuvent l'être par ces temps pluvieux : 50 à 70 centimes la grosse botte.

Navets nouveaux : 40 à 50 centimes.

Les tomates sont superbes : 60 cent. à 1 fr. la livre.

Les artichauts de Paris commencent : 30 à 40 centimes. Artichauts bretons : 20 à 40 centimes.



Nous avons maintenant les choux-fleurs de Paris, qui sont magnifiques : de 40 cent. à 1 fr.

Les cours de la rhubarbe sont très variables : 70 cent à 1 fr. la botte.

Concombres de Paris : de 30 à 50 centimes.

Les asperges sont chères et ne vont plus durer que quelques jours.

On a reçu quelques aubergines médiocres. Les arrivages réguliers peuvent commencer d'un jour à l'autre.

Melons : de 8 à 15 fr.

### SALADES

Toute la lyre des salades : romaine, laitue, scarole, chicorée frisée très jolie. Le prix du pied varie de 15 à 25 centimes.

### FROMAGES DE SAISON

Hollande, Gruyère, Pont-l'Evêque, Port-Salut, Roquefort d'été.

Fromage à la crème.

Renoncer absolument au Brie, Camembert et Coulommiers,

### FRUITS

Les fraises Morère de serre, toujours fort recherchées pour les expéditions à cause de leur résistance, auront bientôt disparu. Depuis quelques jours, elles sont aussi chères qu'il y a un mois.

La grosse fraise de Paris commence à donner sérieusement. Le prix et les variétés disponibles diffèrent d'un jour à l'autre suivant le temps. Mais il faut toujours compter de 1 fr. 50 à 2 fr. 25 la livre pour avoir du fruit de choix.

Les petites fraises de Saint-Cloud sont encore rares.

Très bonnes pêches d'Algérie, se détachant généralement du noyau, de 2 fr. 75 à 3 fr. 50 la caisse de douze.

Pêches de serre, de 2 à 6 fr. pièce.

Figues violettes du Midi : 2 fr. 50 à 3 fr. la boîte de douze.

La qualité des abricots est fort variable ; les meilleurs sont souvent ceux qui ont le moins d'apparence : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 les douze en bonne qualité.

Amandes vertes : 75 à 90 centimes la livre.

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



## Menus

SOLES FRITES  
POULET SAUTÉ CHASSEUR  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
COMPOTE D'ABRICOTS

PETITE MARMITE  
TRUITES MEUNIÈRE  
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE  
DINDONNEAU ROTI  
JAMBON D'YORK EN GELÉE  
SALADE  
PETITS POIS AU BEURRE  
PRALINÉ A LA CRÈME

ŒUFS FARCIS  
RAIE AU BEURRE NOIR  
ASPERGES AU FROMAGE  
TOT-FAIT

POTAGE AUX HERBES  
CROQUETTES D'ŒUFS  
COLIN SAUCE AUX ANCHOIS  
CAROTTES A LA VICHY  
CERISES JUBILÉ

SARDINES A LA VENDÉENNE  
OMELETTE AU JAMBON  
BLANQUETTE DE VEAU  
POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BEURRE  
TARTE AUX CERISES

POTAGE PARMENTIER  
COQUILLES DE POISSON  
PIGEONS AUX PETITS POIS  
GIGOT ROTI  
SALADE DE ROMAINE  
TARTE AUX FRAISES

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
NAVARIN PRINTANIER  
RUMSTEACK GRILLÉ  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE JULIENNE  
ROULETTES DE VEAU  
CANETON ROTI  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
BATEAUX DE BANANES

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





## SAUCE A L'ANCHOIS

### FAÇON GÊNOISE

**C**ETTE sauce maigre, qui rappelle un peu la classique sauce gênoise, est plus facile à préparer et peu coûteuse. De goût assez relevé, elle est fort agréable avec les poissons cuits au simple court-bouillon ; elle accompagne très bien l'alose, la dorade, le saumon, le colin, la carpe, etc...

#### Proportions

Pour 6 à 8 personnes :

60 grammes de beurre ;

40 — d'anchois salés ;

20 — de farine ;

2 décilitres de cuisson de poisson :

1 — de vin rouge ;

Très peu de poivre ; pas de sel, à cause des anchois salés.

#### Le beurre d'anchois

Commencez par préparer le beurre d'anchois. Il faut prendre des anchois *salés*, vendus communément au poids chez les épiciers qui les ont en de grands barils, et non point des anchois marinés en bocal ou des anchois de Norvège. Lavez-les à l'eau fraîche pour les débarrasser de leur sel. Avec un petit couteau raclez leur peau, puis ouvrez-les pour enlever l'arête du milieu et débarrassez-les soigneusement de toutes les autres petites arêtes qui peuvent rester attachées aux chairs.

Mettez les filets ainsi nettoyés dans une passoire à trous très fins, et, avec le chamignon de bois, pilez-les pour les faire passer en purée, ce qui est facile et vite fait.

Mêlez ensuite cette pâte avec les deux tiers de votre beurre, soit 40 grammes, en mélangeant bien au moyen d'une fourchette avec laquelle vous triturez beurre et anchois, de façon à former une pâte unie que vous réservez, car elle ne sera ajoutée à la sauce qu'en dernier lieu.

#### Le roux

Pendant la période où votre poisson mijote encore sur le feu, prenez une petite casserole émaillée ou étamée, à fond un peu rétréci ou arrondi à la façon des poêlons, plus commode pour y délayer et y tourner les sauces liées.

Mettez-y la farine, soit 20 grammes, avec le tiers restant de votre beurre, soit 20 grammes également. Posez sur un feu doux, faites fondre et mélangez en tournant avec la cuiller de bois, puis laissez cuire 5 minutes sans prendre aucune couleur. Il faut donc un feu très doux. Le mélange doit garder la teinte qu'il avait en fondant quand il a été mis dans la casserole. C'est ce qu'on appelle un roux blanc.

#### La sauce

Prenez deux décilitres — pour les quantités ci-dessus — de la cuisson du poisson et versez-les peu à peu dans la casserole en tournant vivement avec la cuiller pour éviter les grumeaux. Ce liquide de cuisson ne doit être ajouté, bien entendu, que quand le poisson y a suffisamment séjourné pour lui communiquer son goût. C'est-à-dire à peu près au moment où vous retirez la poissonnière du feu pour tenir seulement le poisson au chaud, 15 ou 20 minutes avant de servir.

Le bouillon de cuisson étant versé et délayé, ajoutez le vin avec les mêmes soins.



Ne cessez pas de tourner, sur un feu plus soutenu, jusqu'à ce que l'ébullition soit déclarée. Sans cela, il se produit des caillots dans la sauce.

Dès que l'ébullition commence, retirez la casserole sur l'extrême coin du feu, et d'un feu très doux, de façon qu'un tout petit bouillonnement s'établisse sur un seul côté du liquide. De cette façon, l'écume grasseuse est chassée tout naturellement à la surface de la sauce, là où le liquide ne bout pas, et la sauce se nettoie d'elle-même. C'est ce qu'on appelle « dépouiller une sauce », ainsi que nous l'avons déjà souvent expliqué.

Laissez bouilloter ainsi *un quart d'heure*. Au bout de ce temps, enlevez avec une cuiller de métal le dépôt épais et grasseux qui surnage à la surface de la casserole restée sur le feu.

Ajoutez alors le beurre d'anchois, en mêlant bien pour faire fondre, mais *sans laisser bouillir*, en tenant simplement la casserole au chaud.

Versez ensuite la sauce dans la saucière chauffée et envoyez-la en même temps que le poisson égoutté, étendu sur un plat garni d'une serviette et entouré de pommes de terre cuites à l'eau de sel et épluchées.

LA VIEILLE CATHERINE.



## RENOUVELLEMENTS

*Nos souscripteurs dont l'abonnement a pris fin avec le présent numéro en auront trouvé l'avis sur leur bande.*

*Le 15 juin courant, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais de perception, le montant des réabonnements qui ne nous auront pas été envoyés directement.*



LES

## Rides des Fruits à l'Eau-de-Vie

Un grand nombre d'abonnés qui n'avaient pu jusqu'alors réussir les cerises à l'eau-de-vie ont eu l'amabilité de nous faire part des excellents résultats qu'ils ont obtenus en suivant la recette que nous avons publiée l'année dernière.

Quelques autres, cependant, nous n'hésitons point à le déclarer, nous ont écrit que leurs cerises, tout en étant très bonnes, s'étaient ridées.

Or, ce sont ces fameuses rides que l'on a si souvent peine à éviter, et nous avons insisté sur les règles à observer pour les empêcher de se produire.

Ces règles ne paraissant pas avoir été scrupuleusement suivies, nous allons préciser encore davantage la question et entrer dans quelques considérations scientifiques, en apparence un peu ardues, mais, au fond, faciles à comprendre, même pour les jeunes personnes n'ayant point leur baccalauréat.

De cette façon, seulement, on pourra se rendre compte de l'importance des indications pratiques que nous avons données et découvrir les causes d'insuccès.



Les travaux de M. Frémy ont montré que, dans les végétaux et surtout dans les fruits non mûrs, il existe un principe inso-



luble, la pectose, qui, pendant la maturation, se transforme en pectine et acide métapectique solubles. Ce sont ces dernières substances qui, par la cuisson, se changent en acide pectique insoluble, lequel est gélatineux et forme la base des gelées de fruits.

Or, ces substances ont, en outre, la propriété d'être précipitées par l'alcool.

D'où première règle :

*Si vous faites des fruits à l'eau-de-vie avec des fruits trop mûrs, il se trouve dans ces fruits une grande quantité de pectine, ou, si l'on veut, de gomme végétale, qui est précipitée, c'est-à-dire coagulée par l'alcool. Et, par suite de cette coagulation, le fruit devient dur et coriace.*

D'autre part, les rides des fruits sont la conséquence des phénomènes de diffusion que l'on peut formuler de la façon suivante.

Toutes les fois que deux liquides de densité différente sont séparés par une cloison perméable, vessie, papier parchemin, ou « paroi de cellule », comme dans les végétaux, il se fait un échange : le liquide le plus dense cède ses principes au moins dense.

Par exemple, s'il se trouve d'un côté une solution de sucre et, de l'autre, de l'eau pure, la solution de sucre perdra du sucre et augmentera de volume en absorbant de l'eau, tandis que l'eau diminuera un peu de volume et absorbera du sucre.

De même, si l'on met de chaque côté de l'eau sucrée à un degré différent, l'échange se fera encore : la solution la plus sucrée cédera du sucre à l'autre, en échange d'une petite quantité d'eau.

Prenons un fruit à pulpe : cerise, prune, mirabelle. Dans ces fruits, la maturation se fait par zones ou, plutôt, par fuseaux. La chose est facile à vérifier en coupant une cerise en deux : on voit les zones non transformées se détacher en clair sur le reste du tissu qui est plus mûr.

Mettons ces cerises dans un sirop un peu fort. Les parties moins mûres, qui contiennent

la pectose insoluble, ne bougeront pas. Les parties plus mûres, qui contiennent des sucres riches en gommages et en sucres, mais moins riches que le sirop environnant, perdront de l'eau pour absorber du sucre et diminueront de volume en formant des rides concaves.

Si, au contraire, le sirop dans lequel baignent les fruits est trop faible, il se produit le phénomène inverse : les parties mûres étant plus sucrées et, par conséquent, plus denses, céderont du sucre et absorberont de l'eau en se gonflant et en formant des rides convexes.

Il faut donc, pour bien faire, avoir un sirop de la même densité que le jus du fruit. Il faut, en outre, que, dans ce sirop, l'alcool, plus léger que l'eau, et le sucre, plus lourd, entrent en proportion telle que les ferments ne puissent y vivre, mais, en même temps, pas trop forte, afin que la force de l'alcool ne coagule pas les gommages.

D'où deuxième règle :

*Pour faire des fruits à l'eau-de-vie, il faut une proportion de sucre et d'alcool en rapport avec le degré de maturité du fruit.*

Voilà la théorie. Elle explique très bien le dessèchement et les rides qui se produisent parfois dans les fruits à l'eau-de-vie.

Mais on conçoit qu'il soit très difficile, dans la pratique, de déterminer mathématiquement la densité que doit avoir le sirop dans lequel on met les fruits, pour répondre à la perfection théorique.

Les industriels, qui opèrent sur de grandes quantités, peuvent recourir à des procédés de laboratoire et à des calculs qui ne sont guère pratiques dans les ménages. Cependant, en général, leur expérience leur permet d'apprécier au goût et à l'œil l'état de maturation du fruit.

Il faut donc, dans les familles, se contenter des chiffres approximatifs résultant de calculs établis d'après les indications fournies par un certain nombre d'analyses de fruits. C'est-à-dire que, pour 500 grammes de



fruits, il faudrait environ 4 décilitres d'eau-de-vie à 40 degrés et 80 à 100 grammes de sucre.

Mais ces proportions n'ont rien d'absolu, et, comme nous l'avons indiqué dans la recette publiée en 1896, peut-être est-il plus prudent d'employer de l'alcool à 45 ou 50 degrés. On risque de voir les cerises se rider si elles sont trop mûres, mais on est plus certain d'éviter la fermentation.



Enfin, précaution importante, souvent négligée.

Dans notre recette de 1896, on lit page 186 : « Ajoutez le sucre, bouchez hermétiquement et laissez macérer en ayant soin, les premiers jours, de remuer de temps en temps le flacon pour que le sucre ne reste pas au fond. »

Un abonné nous a écrit :

« — J'ai suivi « exactement » la recette ; mes cerises n'étaient certainement pas trop mûres, et étaient toutes de maturité égale. Or, dans les deux tiers du bocal, les cerises étaient superbes ; mais dans le dernier tiers, elles étaient d'autant plus ridées qu'elles se trouvaient plus près du fond. »

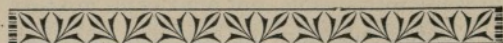
Cet abonné, qui croit avoir suivi « exactement » la recette, a certainement négligé d'agiter son bocal comme nous l'avons indiqué.

Et voilà ce qui s'est produit.

Le sucre, en fondant, donne un sirop épais dont les stries se distinguent fort bien : on les voit gagner le fond et former une couche dense. Si l'on n'agite pas le bocal pour faire remonter ce sirop et le répartir dans la masse du liquide, on se trouve dans le cas indiqué plus haut : les cerises du fond baignent dans un sirop plus concentré que leur propre jus, et elles absorbent du sucre en formant des rides concaves.

... Ce qui prouve, une fois de plus, qu'aucun détail n'est à négliger dans les recettes du *Pot-au-Feu*, et que les moindres indications ont leur raison d'être.

DUTUYAU.



## LE SERVICE DES VINS

### III

Nous avons indiqué pour quelles raisons, avant d'aborder les bordeaux et bourgogne rouges, on doit, dans tout dîner bien ordonné, servir un vin blanc. Examinons aujourd'hui les règles dont on doit s'inspirer pour le choix de ce vin.

Trois types sont en présence : la série des vins de liqueur étrangers : Madère, Xérès, Marsala, etc., à laquelle viennent s'ajouter les vins français de Rancio. Puis, les vins de la Moselle et du Rhin, à côté desquels nous placerons les vins de Hongrie ; et, enfin, nos vins blancs français : bourgogne et bordeaux.



Ce sont précisément les vins que l'on devrait délaissier qui sont le plus en faveur. Avec ce goût irréfléchi pour l'exotisme qui nous caractérise, on s'est habitué, depuis quelques années, à considérer comme nécessaire, pour assurer la note chic d'un dîner, de servir un vin étranger. Le Madère, notamment, est devenu presque aussi inévitable que le filet de bœuf.

Il est difficile de s'expliquer la continuité de ce sacrifice à une mode qu'auraient dû changer depuis longtemps les maîtresses de maison qui se préoccupent de donner le ton. Car le Madère, devient le nectar démocratique par excellence. De Batignolles à Montrouge, il n'est point de « grand dîner » avec gigot et tête de veau où l'amphitryon ne se fasse un devoir d'honorer ses hôtes en leur offrant du Madère. Beaucoup de personnes apprécient cette manifestation somptuaire qui présente, d'ailleurs, l'avantage d'être particulièrement économique.

Le Madère à quarante sous la bouteille produit souvent autant d'effet que le ferait du vin à 8 francs ; et ceux qui le trouvent un peu dur, sachant que le bon Madère est









## CHIFFONS

Les jeunes mamans ont dû s'apercevoir qu'il n'était pas bien joli d'habiller leurs petits garçons « en homme » au sortir presque des langes, car, dans les promenades et les jardins fréquentés par les enfants, on voit beaucoup moins de bébés en culottes. Elles se seront avisées aussi que le costume masculin est peu propice aux détails et aux recherches de lingerie qui donnent aux tout petits un air de propreté soignée si appétissant. Un enfant bien tenu doit toujours, quand on l'embrasse, fleurir une bonne odeur fraîche; aussi est-il plus sage et plus hygiénique de prolonger l'usage des « dessous » lavables jusqu'au moment où les accidents ne sont plus à craindre.

L'habillement le plus usité pour varier de la robe américaine à ceinture est généralement le costume marin avec la jupe plissée et la blouse ou la veste à grand col; mais voici une fantaisie de coupe cependant très correcte et qui convient à merveille aux jeunes messieurs de 18 mois à 3 ans, et même plus, si l'enfant est mignon. Il est difficile ici d'arrêter les âges extrêmes, car la taille des enfants est fort variable, à cette période peut-être plus encore. Comme étoffe pour le dit costume, un corkscrew gris ou beige, ou encore un lainage à tout petits damiers, marron et blanc, ou marine

et blanc. Jupe plissée à larges plis couchés. Petit veston sac assez court, ouvrant sur une chemisette en nansouck blanc dont le large col arrondi rabat sur le veston. Poignets de nansouck également rabattus sur les manches. Le devant de la chemisette, ainsi que le bord du col et des poignets, est bordé d'un petit volant simplement tuyauté. Chapeau marin en paille blanche, pas exagéré de bords, entouré d'un simple ruban blanc. Chaussettes écossaises, petites bottines noires, à bouts bien carrés, et des gants de fil blanc — pour les jeunes gens qui veulent bien les supporter.

L'avantage de ce costume, au point de vue pratique, consiste dans la séparation très distincte de ses différentes pièces. On peut de cette manière enlever à Bébé, s'il a trop chaud en jouant, le petit paletot, et le laisser seulement avec sa chemisette, ayant toute facilité, quand le temps se rafraîchit, de le couvrir dans une juste mesure. De plus, cette chemisette se blanchit et se repasse couramment; on en peut avoir à peu de frais tout un petit rechange aussi bien en nansouck blanc que dans ces jolies percales fines à dessins de couleur dont on trouve un si grand choix maintenant. Enfin, je ferai encore remarquer que le col de lingerie simple est infiniment plus léger, en cette saison, que le col marin de même étoffe que la blouse et qui est généralement installé à poste fixe, sous les parures mobiles adaptées aux encolures. Sans compter qu'il protège bien le vêtement, promptement défraîchi à cet endroit quand l'enfant a des cheveux longs. C'est par une raison d'élégance très bien raisonnée qu'on garnit beaucoup les encolures de pardessus d'été des petits enfants et des fillettes avec les cols mobiles descendant en revers jusqu'au premier bouton du paletot. Mais là, ils ne font partie ni d'une chemisette, ni d'un corsage; on les fixe au pardessus même, par des boutons qui permettent de les changer aisément.



On prépare les robes d'été, en linons — toujours! — en foulards, tous les jolis tissus



changés ou rajeunis chaque année par des noms nouveaux. En attendant, et pour le matin ou les jours frais, on porte beaucoup le costume tailleur tout simple mais impeccable de coupe. Le bleu marine a retrouvé son succès ; le chic est de doubler la jupe de soie cerise, de mettre dessous un jupon de taffetas cerise à grands zig-zags de valenciennes écruës, et avec une petite blouse de foulard non doublée, simple comme une chemise d'homme, de porter une boucle de ceinture qui soit de vraie joaillerie d'art.

Du reste, le bleu, du ton soutenu du bluet foncé, se porte beaucoup cette saison, dans les lainages légers. Et l'on ne craint pas, avec une robe de ce bleu tout uni, d'y assortir un chapeau non moins entièrement bleu, mais d'un ton beaucoup plus clair : paille satinée bleue, draperie de taffetas bleu, pavots bleus. La coloration claire et tirant un peu sur le gris que présente le bluet quand il commence à passer, fournit assez bien la note de cette teinte. Ensemble très harmonieux avec les cheveux châtain à reflets dorés. Si vous voulez être tout à fait raffinée, ayez l'en-cas en taffetas bleu, avec le manche de fantaisie verni bleu et pomponné d'un chou de ruban.



Quant aux chapeaux, ils sont positivement assagis en tant que garnitures et dimensions ; mais c'est sur la direction qu'ils se rattrapent. Un vent de crânerie a soufflé sur les têtes les plus tranquilles, retroussant les toquets sur l'oreille gauche avec une aimable hardiesse, et toutes les autres coiffures vont suivre le mouvement.

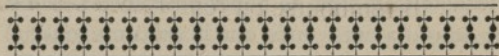
Ces toquets, pour conserver leur silhouette enlevée, sont faits de peu de chose : l'artiste en chapeaux les façonne sur la tête même de sa cliente, chiffonnant l'étoffe ou la paille souple de façon à ne faire qu'un tout avec les cheveux ondes et légers. Le panache ou l'aigrette joliment campée, une ou deux roses bien tassées pour combler un creux, et vous voilà, Madame, chapeauté à la dernière mode.



Une jolie et simple façon de « tea-gown »

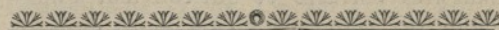
ou robe de maison, également applicable à une « dame d'un certain âge », ou à une tout jeune femme, selon la teinte choisie. Les étoffes sont le cachemire d'Ecosse, si souple, si doux et soyeux dans ses reflets, et le crêpon de soie assorti, mais de deux ou trois tons plus clair. Devants droits ouvrant largement sur une blouse flottante en crêpon plissé, montée sur un empiècement recouvert de grosse broderie. Dos à pli Watteau, avec petits côtés et coutures de dessous de bras très ajustés. Le pli, très mince à son début, part d'un empiècement en cachemire, comme le reste de la robe. Un ruban assorti, prenant dans chaque emmanchure suit la ligne de l'empiècement et se noue en papillon à la naissance du pli. Au tour du cou, et descendant le long des devants jusqu'à mi-jupe, ainsi qu'un boa, gros coquillé fait d'un petit plissé en mousseline de soie, terminé par des coques et des pans de ruban tombant jusqu'à terre.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

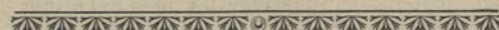


Le vin de Champagne est très recommandé comme boisson hygiénique ; frappé ou additionné d'eau glacée, il constitue, en ce moment, pour les estomacs délicats, un excellent tonique.

Mais faut-il encore être bien certain de la qualité du vin de Champagne qu'on achète. Le *Pot au-Feu* offre à ses abonnés son *Champagne-Trianon* dont il garantit la qualité. Ce véritable vin de Champagne est le meilleur et le moins cher que puissent se procurer nos abonnés. Voir les prix à la page II de la couverture.

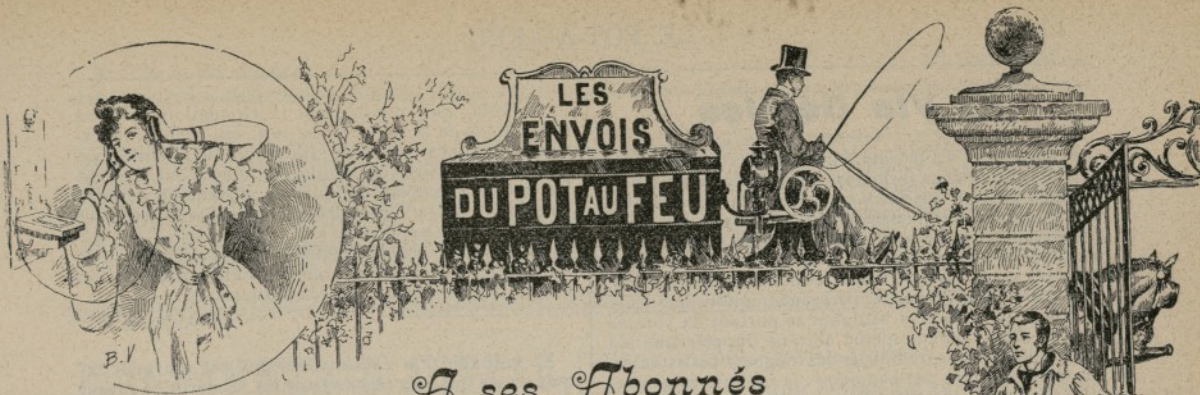


**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée p<sup>r</sup> la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré



**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le Samedi 19 Juin (troisième Samedi du mois).**





## 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.





## Le Vin Désiles

A l'hiver, qui n'a pas été cruel, va succéder, on le sent déjà, un printemps capricieux, hésitant comme un personnage qui trop tôt entre en scène et sait imparfaitement son rôle : les journées tièdes côtoient les nuits froides, au rayon de soleil succèdent sans transition les coups secs d'un vent glacial. Qu'arrive-t-il ? les éruptions cutanées se multiplient, toutes les diathèses se réveillent volontiers après l'hiver, et personne n'ignore que leurs manifestations les plus bénignes se portent du côté de la peau. Bien heureux quand elles ne frappent que là ! Le lymphatisme se traduit par des rougeurs persistantes, des inflammations des paupières ; la scrofule couvre les ailes du nez, le derrière des oreilles de ses plaques suintantes.

La meilleure méthode à employer contre ces éruptions printanières, c'est de suivre le régime thérapeutique ci-joint : prendre d'une façon quotidienne, à petite dose,

de la kola, qui, régularisant la circulation, évite les congestions de la peau ; de la coca, qui rend la digestion absolument normale ; du tannin, qui stimule l'excrétion dépurative rénale ; du quinquina, qui prévient les écarts de température qui ont souvent un écho du côté de la peau et des muqueuses ; de l'iode, enfin, ce dépurateur par excellence.

La kola, la coca, le tannin, le quinquina et l'iode rendent le *Vin Désiles* souverain comme préservatif et curatif des éruptions cutanées printanières.

D<sup>r</sup> ALÈQUE.

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D<sup>r</sup> A.-C., ex-médecin de la marine.*

**CÉRÉBRINE**  
REMEDÉ CERTAIN CONTRE LES  
**MIGRAINES ET NÉURALGIES**  
Supprime les Coliques Menstruelles.  
E. FOURNIER Ph<sup>en</sup>, 114, r. de Provence et Ph<sup>en</sup> Pharm. 11. 5<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>.

## COURS ET LEÇONS DE LANGUE ANGLAISE

Conformément au programme officiel  
des Ecoles anglaises

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

MISS LARKIN, 17, rue de Ponthieu (Champs-Élysées)



**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.



**GRATIS** Tout lecteur ou abonné du journal le POT-AU-FEU qui enverra ce **BON** détaché, ou la bande du journal avec une photographie, à M. DUGARDIN, artiste-peintre, 9, boulevard Rochechouart, Paris, recevra UN SUPERBE PORTRAIT PEINT A L'HUILE. Joindre 1 fr. 50 pour les prix de port et d'emballage. — La photographie n'est pas rendue.

**P. MAIGRIR** PORTER PENDANT LA NUIT LA  
**CEINTURE ISMAEL**  
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES  
M<sup>me</sup> Ismael, 8, Boul<sup>d</sup> Montmartre, Paris.



Le MERVEILLEUX contre les CORS  
(Rondelle-Emplâtre) Déposé  
Éch. gratis à tout abonné c. envoi de la bande du journa  
Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.  
Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, b<sup>iv</sup>. Bonne-Nouvelle, Paris

**FARINE VIAL**  
AUTODIGESTIVE  
Aliment des Enfants. Détail : Ph<sup>ie</sup> VIAL, Paris.

## CACAO COMP<sup>IE</sup> FRANÇAISE

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

**PIANOS A. BORD** 14 bis, b<sup>d</sup> 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.