



## ÉPIGRAMMES D'AGNEAU

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Les épigrammes d'agneau constituent une entrée de déjeuner assez appréciée, bien qu'elle soit fort économique. Dans la plupart des restaurants, on sert comme épigramme une épigramme flanquée d'une côtelette. Mais pour rester dans les traditions, les épigrammes ne doivent se faire qu'avec de la poitrine d'agneau.

La préparation est longue; aussi est-il bon, presque indispensable même, de la commencer la veille. Elle devient alors d'une extrême commodité.

### Proportions

Pour 5 à 6 personnes :

600 gr. environ de poitrine d'agneau, soit une demi poitrine;

2 blancs d'œufs, ou 2 jaunes, ou 1 œuf entier;

60 gr. de beurre clarifié;

200 gr. environ de mie de pain émiettée et passée au tamis;

2 décilitres de vin blanc;

1 carotte, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni.

### La viande

Il faut prendre de la poitrine d'agneau et non pas du mouton, qui est un peu coriace et dont le goût est moins délicat.

La poitrine qu'on appelle encore « haut de côtelette », est, comme on sait, formée

d'une viande cartilagineuse, faisant suite au « carré » dans lequel on taille les côtelettes, et garnissant le prolongement des os qui forment le manche des côtelettes.

Une poitrine d'agneau pèse de 1 kilo à 1 kilo 200.

### La cuisson

Je commence par faire cuire le morceau entier dans l'eau avec aromates et légumes.

Pour une demi-poitrine, je mets dans une casserole : environ 1 litre 1/2 d'eau, 1 verre de cuisine de vin blanc, 1 carotte, 2 oignons entiers, 1 petite gousse d'ail, 1 bouquet garni. 20 gr. de sel.

Je mets la viande dans l'eau froide, je chauffe lentement, et j'écume quand l'ébullition va se déclarer.

Après avoir écumé, je couvre la casserole et je laisse cuire à petit bouillon comme un pot-au-feu.

Il faut cuire jusqu'à ce que les os se détachent très facilement de la chair; on compte, pour cela, environ une heure. Il faut éviter que la viande tombe en lambeaux, mais elle doit être bien cuite, car les épigrammes doivent être fondantes.

Si l'on fait un pot-au-feu, ou du jus, on peut mettre la poitrine dans la marmite, ce qui simplifie beaucoup. L'agneau ne dénature guère le goût du bouillon.

### Mise sous presse

Dès que la viande est cuite, je la retire, je l'égoutte, puis j'enlève les os qui doivent venir tout seuls, et que je mets de côté.

Je place la poitrine entre deux torchons

pliés en plusieurs doubles, qui pomperont l'excès de graisse. Je mets dessus une planche et un poids d'environ 1 kilo et demi et je laisse refroidir sous presse, afin de tasser la viande et de lui donner une épaisseur régulière.

Il faut laisser ainsi sous presse, au moins deux heures.

#### Les épigrammes

Je ne débite la viande que lorsqu'elle est parfaitement froide ; sans cela, elle se déforme et les épigrammes n'ont pas bel aspect.

Je coupe la poitrine en deux dans le sens de la longueur, puis je coupe chacune de ces bandes obliquement en 3 ou 4 morceaux. Les morceaux du bout forment une espèce de triangle et les morceaux du milieu, des losanges plus ou moins réguliers, ayant à peu près les dimensions d'une petite côtelette.

Je rogne d'environ 1 centimètre un des deux angles les plus pointus des losanges, ce qui facilitera le dressage.

Je sale les morceaux, je les passe dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain en ayant soin de les en recouvrir complètement. Suivant ce que j'ai à ma disposition, j'emploie indifféremment de l'œuf entier, des jaunes ou des blancs.

On peut encore passer d'abord les épigrammes dans le beurre fondu, les rouler dans la mie de pain, puis les passer dans l'œuf et, de nouveau, dans la mie de pain.

#### Cuisson

Je puis faire griller les épigrammes sur une braise très peu ardente : 5 minutes de chaque côté. Mais il faut, pour cela, une braise bien à point et beaucoup d'attention.

Il est plus facile de les sauter dans la poêle avec du beurre, autant que possible

clarifié. Le beurre non clarifié forme des graillons qui salissent la panure. La graisse d'oie ou de poularde remplace le beurre avantageusement.

Pour nos proportions, je fais fondre 60 grammes de beurre, et, quand il est bien chaud, j'y mets les épigrammes que je laisse cuire à feu assez soutenu.

Le feu, cependant, ne doit pas être exagéré, sinon, la mie de pain brûle sans cuire. Je retourne au bout de 3 minutes et je laisse cuire encore 3 minutes.

La purée est alors cuite, mais l'intérieur n'est pas assez chaud. Aussi, je mets la poêle au four pendant 5 minutes.

#### Pour dresser

Les os sortis de la poitrine, comme nous l'avons vu tout à l'heure, ont été mis de côté ; je les sectionne de manière à obtenir autant de bouts d'environ 3 centimètres de long qu'il y a d'épigrammes.

Je taille une des extrémités en fer de lance et j'introduis un os dans l'angle le plus pointu de chaque épigramme.

Je dresse les épigrammes en couronne dans un plat rond, et je garnis chaque os d'une manchette en papier.

Je remplis le puits ainsi formé avec une garniture quelconque préparée à part : petits pois, pointes d'asperges, haricots verts, purée de légumes, etc. Et je sers sans sauce.

MAZARIN.

---

#### NOTRE ENCARTAGE

Nous appelons l'attention de nos abonnés sur le prospectus de la Laiterie de Corneux, joint au présent numéro.

Cet établissement, nous le rappelons, livre à Paris, et expédie en province : beurre frais, lait stérilisé, jambons fumés, tous produits de qualité parfaite que le consommateur, par l'achat direct, obtient aux conditions les plus avantageuses.



## Confiture de Cerises

Il est indispensable, si l'on veut avoir des confitures d'une jolie teinte rouge assez claire, de n'opérer que sur de petites quantités à la fois. En voici la raison : les cerises, et tous les fruits rouges en général, noircissent en subissant une cuisson prolongée. Il faut s'attacher à maintenir un feu vif pour provoquer une ébullition prompte et très soutenue pendant cette cuisson. Or, plus la bassine est chargée, plus son contenu est long à s'échauffer, surtout lorsqu'il s'agit de cerises, fruit à pulpe assez dense, et déjà protégé par une peau. La meilleure proportion est celle de quatre livres de fruits à la fois par bassine.

Si l'on a une plus grande quantité de fruits à cuire, il faut les répartir d'avance dans cette proportion, s'assurer du nombre de terrines nécessaire pour les laisser macérer séparément, mais ne pas s'obstiner à vouloir faire cuire à la fois une quantité de fruits supérieure aux quatre livres que j'indique.

J'en ai fait l'expérience personnelle : les cerises cuites ensemble en grande quantité se sont ratatinées, durcies, et ont pris, ainsi que le sirop, une couleur marrongrenat foncé. Celles qui ont été préparées

dans les conditions recommandées sont restées gonflées, pulpeuses, et leur teinte, ainsi que celle du sirop, est d'un beau rouge-grenat clair et transparent comme celui de la gelée de groseilles bien réussie.

Il est bien entendu que l'on doit toujours, pour les confitures, employer de beau fruit sain, à son point de maturité exact, tel qu'on le choisirait pour être servi en dessert sur la table. Un fruit pas assez ou trop mûr est également à éviter.

Choisissez, en conséquence, des cerises de l'espèce dite Montmorency ou anglaises, à queue courte, à peau fine, d'un beau rouge clair.

Pour obtenir 2 kilos nets de cerises, il faut environ 2 kilos 700 de fruits avec queues et noyaux.

### Proportions

Pour 2 kilos de fruits pesés sans noyaux :

1 kilo de sucre blanc cassé à la main ;

1/2 litre d'eau.

Temps nécessaire : 24 heures pour la macération du fruit.

### Préparatifs

Arrachez les queues, avec assez de précaution pour ne pas endommager la cerise, et, au fur et à mesure que la queue est ôtée, enlevez le noyau de chaque cerise.

Pour cela, servez-vous d'un petit bout de bois, une allumette dont vous avez cassé la partie phosphorée, et que vous enfoncez dans la cerise en chassant le noyau par l'autre extrémité. L'important est de conserver la cerise bien entière, et trouée seulement par le passage du bout de bois à une extrémité, et par celui du noyau à l'autre. Ce qu'il faut éviter, c'est de déchirer le fruit au point qu'il s'ouvre et perde sa forme.

Vous pouvez encore prendre un bout de

fil de fer dont vous pliez une extrémité en forme de crochet et vous en servir pour soulever le noyau et le faire sortir par le trou par lequel vous avez introduit ce fil de fer.

Vos cerises étant épluchées ainsi, pesez-les pour avoir juste 2 kilos.

#### Première cuisson

Mettez dans la bassine les trois quarts seulement du sucre que vous devez employer : soit, pour vos 2 kilos de cerises, 750 grammes de sucre. Versez sur le sucre 5 décilitres d'eau froide, et mettez les cerises sur le tout.

Posez immédiatement la bassine sur un feu très vif, disposé de façon que tout le fond de la bassine reçoive une chaleur égale.

Avec l'écumoire, remuez doucement les cerises pour faire fondre le sucre sans déchirer les fruits. Dès que l'ébullition a commencé, ne cessez pas de remuer avec les mêmes précautions, et surveillez bien le point de cuisson ; huit ou dix minutes d'ébullition doivent suffire. Enlevez aussi avec l'écumoire l'écume qui s'amasse à la surface de la bassine.

La cuisson est à point quand le jus de cerises forme *la nappe*, c'est-à-dire quand, après avoir trempé l'écumoire à plat dans la bassine, et en l'élevant ensuite hors de la confiture, vous voyez le jus, au lieu de s'écouler rapidement par les trous, s'étaler avec la consistance d'un sirop *léger* entre ces mêmes trous. De même, en inclinant l'écumoire chargée de jus, vous voyez les gouttes de sirop tomber plus lourdement, en formant des gouttes plus allongées, plus lentes à se détacher de l'écumoire. C'est ce qu'on appelle cuire à *la nappe*.

On peut aussi poser quelques gouttes de sirop sur une assiette froide et voir s'il fige promptement. La nappe marque 32° au pèse-sirop.

A ce point, retirez bien vite la bassine du feu et versez tout son contenu dans une terrine où vous le laissez reposer jusqu'au lendemain. Les cerises, à cet état, ne sont pas encore pénétrées complètement par la cuisson et peuvent rendre une certaine quantité de jus, tout en s'imprégnant de sucre.

#### Seconde cuisson

Le lendemain, remettez les cerises et leur jus dans la bassine bien rincée et essuyée. Ajoutez-y le reste du sucre, soit 250 grammes pour les 2 kilos de fruit. Remettez le tout sur feu vif toujours, et recommencez identiquement la même opération : remuant doucement avec l'écumoire, écumant, etc.

Mais, cette fois, tenez compte d'une cuisson plus rapide, puisque vous n'avez ajouté aucun liquide et que le sucre va promptement convertir en sirop le jus que les cerises ont pu rendre dans la terrine ; 7 ou 8 minutes tout au plus suffisent alors pour ramener le sirop à *la nappe*. Nous avons déjà dit plus haut comment reconnaître ce point.

Retirez alors immédiatement la bassine du feu, et attendez 3 ou 4 minutes avant de remplir les pots — surtout s'ils sont en verre — parce que la confiture de cerises conserve une très forte chaleur et que les pots risqueraient d'éclater. Remuez doucement, pendant ce temps, avec l'écumoire.

Remplissez les pots et couvrez-les dès le lendemain, comme à l'habitude. La confiture doit, le lendemain même, avoir pris consistance de gelée, si tout a été mené selon les indications données.

#### LA VIEILLE CATHERINE.

~~~~~

Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE  
GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

~~~~~

## Purée de Chicorée

**L**a purée de chicorée constitue, en cette saison, une excellente « garniture » pouvant accompagner les entrées ou les rôtis les plus variés : épigrammes d'agneau, selle de pré-salé, gigot, fricandeau, côtelettes de veau, etc.

On la prépare au gras ou au maigre. C'est sous cette dernière forme, que nous allons indiquer, qu'elle est la plus fine. La recette est, d'ailleurs, très simple.

### Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :

2 kilos de feuilles de chicorée épluchée, soit 8 têtes moyennes environ ;

5 décilitres de crème douce légère ;

20 grammes de farine ;

60 — de beurre frais ;

Sel, poivre, muscadé.

Temps nécessaire : 1 petite heure.

### La chicorée

Choisissez des têtes de salade bien fraîches et à feuilles d'un joli jaune pâle ; les feuilles vertes sont généralement dures et on est obligé d'en supprimer quelquefois une trop forte proportion.

Rognez le pied de la salade juste à l'endroit où commencent les feuilles. Enlevez les feuilles vertes du tour jusqu'à ce que vous voyiez la verdure fraîche et tendre. Il faut bien sacrifier l'épaisseur de trois feuilles, tout autour, pour obtenir ce résultat. Dans beaucoup de maisons on veut tout utiliser ; c'est une économie mal entendue, car les quelques feuilles dures qu'on emploie ainsi se mélangent mal avec le reste et gâtent l'ensemble de la purée.

Avec des ciseaux, coupez le bout des feuilles gâtées ou flétries.

Coupez les têtes de salade en quatre. Fouillez l'intérieur qui contient souvent des

limaces. Lavez les chicorées à l'eau fraîche et égouttez-les.

### Pour blanchir

Ayez sur le feu de l'eau bouillante dans une grande bassine en fer émaillé de préférence à tout autre métal. Le fer et la fonte, même étamée, donnent une vilaine couleur aux légumes verts qu'on y fait « blanchir », c'est-à-dire bouillir à grande eau.

Il faut, pour les quantités ci-dessus, 6 litres d'eau bouillante que vous salez avec deux petites poignées de gros sel.

L'eau étant en pleine ébullition, jetez-y vos chicorées, et faites bouillir à grand feu pendant 25 à 30 minutes, en couvrant. Au bout de ce temps, si vous prenez une feuille choisie parmi les plus vertes, à grosse côte, cette côte doit s'écraser très facilement sous le doigt et être, pour mieux dire, presque cuite.

Egouttez alors les chicorées, en les versant dans une passoire à très larges trous et en les rafraîchissant au fur et à mesure, sous le robinet d'eau fraîche.

Ceci fait, prenez-les par petites quantités à la fois, de façon à bien enfermer entre les mains la portion que vous voulez égoutter. Serrez bien cette portion entre les mains, pour en extraire toute l'eau possible. Déposez la chicorée ainsi pressée sur la planche à hacher, et donnez-lui quelques coups de couteau en tous sens pour la préparer à passer plus facilement en purée.

### Pour passer

Mettez-la par petites parties à la fois sur le tamis *métallique* ou dans une passoire à trous assez fins. Le tamis est évidemment bien préférable. Avec le champignon de bois, frottez pour faire passer. Ce n'est pas que le tamis ou la passoire retienne grand chose, car la chicorée bien épluchée et suffisamment bouillie laisse subsister peu de dé-

chets; mais ce travail du champignon et le passage à travers le tamis réduisent la chicorée à l'état de purée fine et unie, plus sûrement et en moins de temps qu'on ne l'obtiendrait en se bornant à la hacher.

#### La liaison

Votre chicorée étant toute passée en purée, prenez une casserole assez grande pour la recueillir. Cuivre étamé ou fer émaillé — il n'importe, quand la chicorée est cuite — pas trop large de fond pour qu'elle mijote sans attacher.

Mettez dans la casserole la moitié du beurre seulement avec toute la farine indiquée. Posez sur feu très modéré. Faites fondre et mélangez avec la cuiller de bois pendant 3 ou 4 minutes, mais sans laisser colorer. La farine doit simplement bien chauffer avec le beurre pour perdre son goût pâteux, mais le tout doit rester blanc; c'est, du reste, ce qu'on appelle un « roux blanc ».

Beurre et farine ayant donc cuit 3 ou 4 minutes dans ces conditions, mettez la chicorée dans la casserole, et travaillez-la avec la cuiller de bois pendant quelques instants pour la bien mélanger, jusqu'à ce qu'elle ait bien chauffé. Ajoutez poivre, sel, pincée de muscade.

Avant d'y ajouter la crème, il convient de sécher tout excédent d'humidité, bien qu'il n'en doive pas subsister beaucoup si la chicorée a été scrupuleusement pressée avant d'être passée.

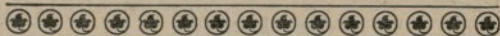
Ne quittez pas la casserole et ne cessez pas de tourner, pour que la chicorée ne gratine pas au fond. Quand elle est bien sèche et peut être ramassée en tas au milieu de la casserole sans s'étaler, versez-y la crème par un décilitre seulement à la fois, en tournant pendant ce temps avec la cuiller. Retirez sur feu doux, et laissez chauffer et mijoter 3 ou 4 minutes avant d'ajouter de nouvelle crème. Donc, c'est un mi-

jotement de 15 à 20 minutes à dater du moment où le premier décilitre de crème a été versé.

Au bout de ce temps, la chicorée est prête à servir, et vous n'avez qu'à la tenir au chaud sur le fourneau, avec la casserole couverte pour qu'elle ne dessèche pas trop. Si vous la jugiez trop coulante, vous mettez la casserole sur un feu plus vif, — sans cesser de tourner la chicorée pendant ce temps, — pour faire réduire un peu.

Au moment juste de servir, goûtez pour le sel. Ajoutez la seconde moitié du beurre tenu en réserve; mêlez pour faire fondre, mais hors du feu, pour qu'il garde toute sa finesse. Dressez ensuite la chicorée dans le légumier, en la mettant un peu en pyramide, et garnissez-la à volonté de croûtons dorés au beurre ou d'œufs durs coupés par moitié, si le plat figure comme légume simple dans le menu du repas.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Potage aux Fèves

AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Jetez dans une casserole remplie d'un litre d'eau bouillante et salée, deux poignées de petites fèves fraîches et écosées. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'elles soient attendries. Ajoutez alors la quantité de tapioca-Bouillon nécessaire pour obtenir un potage peu consistant. Laissez doucement cuire alors sur le coin du fourneau. Au moment de servir, ajoutez une bonne pincée de sucre en poudre, et versez dans la soupière sur des feuilles de cerfeuil grossièrement hachées.

*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*



## ✱ MENUS ✱

ŒUFS EN COCOTE  
ÉPIGRAMMES D'AGNEAU  
PURÉE DE CHICORÉE  
ROSBIF FROID  
COMPOTE DE FRUITS



POTAGE ARMENONVILLE  
RIS DE VEAU SAUCE TOMATE  
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE  
DINDONNEAU ROTI  
TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
MACÉDOINE DE FRUITS GLACÉS  
GATEAU MOUSSELINE

ŒUFS POCHÉS A LA GELÉE  
POULET ARCHIDUC  
RUMSTEACK GRILLÉ  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
TARTE AUX ABRICOTS



POTAGE PRINTANIER  
TURBOT SAUCE MOUSSELINE  
CANETON AUX PETITS POIS  
SELLE DE PRÉ-SALE ROTIE  
SALADE DE ROMAINE  
MOUSSE AUX FRAISES

FILETS DE MAQUEREUX A LA SAINT-MALO  
NAVARIN A LA JARDINIÈRE  
MAYONNAISE DE VOLAILLE  
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE CRÉCY  
BOULETTES DE VEAU  
CANETON ROTI  
ARTICHAUTS A LA BARIGOULE  
TARTE AUX GROSEILLES

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS  
RAIE AU BEURRE NOIR  
ARTICHAUTS A L'HUILE  
SOUFFLÉ AU FROMAGE



POTAGE AUX FÈVES  
CROQUETTES DE MACARONI  
BROCHET SAUCE RAVIGOTTE  
PETITS POIS A L'ANGLAISE  
TARTE AUX CERISES

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

## JUIN GASTRONOMIQUE

### POISSON

Le saumon continue à baisser ; il vaut de 6 fr. à 7 fr. le kilo ; le saumon coupé, 1 fr. de plus.  
La petite truite saumonée, jusqu'à 2 kilos, est descendue entre 7 et 8 fr. ; au-dessus de ce poids : 6 fr. 50 à 7 fr.

Le cours de la petite truite de rivière est immuable : 7 à 9 fr. le kilo suivant taille.

Le turbot et la barbue arrivent à leurs plus bas cours : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo, les grosses pièces étant toujours moins chères que les petites.

La sole, peu abondante depuis quelques jours a atteint des cours fantastiques : 6 fr. 50 le kilo.

Le mullet est toujours cher : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo. On n'en trouve guère au-dessus de 1 kilo 500.

Bar : 5 à 6 fr. le kilo. Et il n'en arrive pas tous les jours.

Le colin est en baisse : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo. Rappelons que ce poisson ne se détaille pas ; les plus petits pèsent de 2 kilos à 2 kilos 500.

Bons maquereaux à 60 et 80 centimes.

Les arrivages de merlan deviennent encore plus irréguliers, et les cours sautent brusquement de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 le kilo.

Dorades, de grosseur moyenne : 1 fr. 50 à 2 fr.

Rouget-barbet : 6 à 8 fr. le kilo.

L'aloise est finie.

Par suite des chaleurs, la langouste vivante a remonté : 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le kilo — Homard : 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

La mue des écrevisses s'étant produite simultanément dans toutes les régions, les cours ont été fort élevés toute la semaine dernière. Ils commencent à fléchir, mais, pour une bonne taille moyenne, il faut compter 30 fr. le cent.

Brochet de Hollande : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de changements sur les cours de la volaille.

Un poulet de grain fin moyen vaut toujours de 3 fr. 50 à 5 fr. ; les gros, de 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Poulets de Bresse ou de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. 50. Poulardes : 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Poulardes extra. énormes : 13 fr.

Les dindonneaux sont un peu moins chers. Un petit dindonneau de 7 à 8 fr., ne convient guère que pour huit ou neuf personnes ; à 11 fr. ou 12 fr., ils suffisent pour douze. A 14 et 15 fr., ils ne sont pas beaucoup plus gros et ne conviennent guère pour plus de quinze personnes.

Les dindes grasses ne sont plus bonnes.

Les pintades, aussi, sont vieilles et ne sont bonnes qu'en salmis : 5 fr. 50 à 6 fr.

Très belles oies nouvelles de 7 à 8 fr.

Canetons nantais : 4 fr. 50 à 6 fr. 25 — Rouennais : 5 fr. 50 à 7 fr.

Les cailles d'Amérique sont finies.

#### LÉGUMES

Haricots verts : 50 à 75 centimes la livre.

Extra fins : 90 centimes à 1 fr. 25

Petits pois : 25 et 30 centimes le kilo. — Ecosés : 1 fr. à 1 fr. 50 le litre.

Toujours de très belles tomates de Marseille et d'Algérie : 50 à 80 centimes la livre.

Commencement des aubergines : 25 à 45 cent.

Artichauts de Paris : 40 à 60 centimes. — Artichauts bretons : 15 à 30 centimes.

Très beaux choux fleurs : de 30 à 80 centimes.

Les asperges sont finies.

Concombres de Paris : 30 à 50 centimes.

Melons de Paris : 5 à 8 fr.

#### SALADES

Romaine, laitue, scarolle, chicorée frisée : de 15 à 20 centimes le pied.

#### FRUITS

Les grosses fraises, bien fraîches, valent de 75 cent à 1 fr. la livre. — Les petites fraises de Saint-Cloud, peu abondantes, varient de 2 fr. 50 à 4 fr. la livre.

Les groseilles et les framboises commencent.

Les pêches d'Algérie, qui arrivent en petites caisses, sont maintenant fort mêlées. En triant les caisses, on a de jolies pêches bien saines, de 30 à 50 centimes pièce. Même prix pour les pêches d'Espagne, beaucoup plus rouges et d'un velouté superbe, très bonnes, mais se détachant moins du noyau. — Pêches de serre : 2 à 3 fr.

Figues du Midi : 1 fr. 75 à 2 fr. les douze.

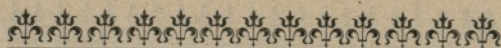
Prunes du Midi : 2 fr. 50 la caisse de 20 à 24.

Beaux abricots de 15 à 25 centimes.

Les amandes vertes sont excellentes : 75 et 80 centimes la livre.

Le beau raisin est toujours fort cher : 6 à 8 fr. la livre. Le « Bruxelles » est moins cher, mais fort inférieur comme qualité.

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



## CHAMPAGNE FRAPPÉ

Tous les vins blancs doivent être bus frais. Ces vins, en effet, possèdent toujours une acidité apparente, plus ou moins accentuée, qui tend à masquer le bouquet : le froid fait ressortir le bouquet sur l'acidité. Pour les vins rouges, bordeaux ou bourgogne, c'est le contraire qui se passe : le froid développe leur acidité latente aux dépens du bouquet.

Cette règle générale s'applique encore plus particulièrement au vin de Champagne, dont le bouquet si délicat et si ténu s'accommode mal d'une température un peu élevée.

La nécessité d'une température fraîche s'impose encore à un autre point de vue. Un liquide dissout une quantité d'acide carbonique d'autant plus grande qu'il est plus froid. Dès lors, quand un vin mousseux est froid, une plus grande quantité de l'acide carbonique emprisonné dans la bouteille se trouve dissoute ; au moment où l'on débouche la bouteille, il s'en échappe fort peu, et le vin mousse à peine. Mais le gaz, qui est resté dans le vin, se dégage peu à peu, à mesure que le vin se réchauffe dans le verre ; le vin, une fois versé, conserve donc plus longtemps ce pétilllement qui constitue une grande partie de ses charmes.

\* \*

Ce principe posé, examinons dans quelle mesure il convient de *frapper*, c'est-à-dire de rafraîchir le champagne.

C'est un usage assez répandu de frapper le champagne que l'on sert en carafe dès le début du repas. Outre qu'il est ainsi plus agréable, un rafraîchissement accentué est indispensable pour le faire pa-

raître moins sucré et pour masquer la médiocrité de beaucoup de tisanes. Par contre, on croirait pécher en rafraîchissant le champagne supérieur qui apparaît parfois au dessert.

Or, on doit frapper et le champagne et la tisane, mais à des degrés différents

\*  
\*\*

La doctoresse Eva nous indiquait jadis + 8° comme une excellente moyenne de température des boissons, très suffisamment fraîche. C'est à peu près la température normale des caves de Reims, et tout bon vin de Champagne, à ce degré, est fort agréable. Mais il est permis de le rafraîchir davantage.

Pour les champagnes secs (*dry et extra dry*) comme pour les champagnes bruts, il ne faut guère descendre au-dessous de + 6° ou + 5°. Ces vins, qui exigent des années et des crus exceptionnels, naturellement moins acides que les autres et peu sucrés, ont un bouquet subtil qui supporte mal un excès de froid. La même observation peut s'appliquer à certains champagnes doux de goût très fin.

Pour beaucoup d'autres, une excellente température est + 3° ou + 4°. Certains amateurs descendent jusqu'à - 1°.

Mais jamais le champagne ne doit être frappé au point de contenir des glaçons. Ces glaçons, qui commencent à se produire quand le champagne est aux environs de - 6°, ne sont, en effet, formés que de la partie aqueuse du vin qui s'est séparée des autres éléments; il en résulte que le sucre, l'alcool et les acides qui restent dans la partie liquide se trouvent plus concentrés, et que le goût du vin est complètement dénaturé.

Les Américains, qui boivent le champagne très froid, ne manquent jamais d'examiner très soigneusement les bou-

teilles qu'on leur présente dans les bars. S'ils aperçoivent le moindre glaçon, ils la renvoient.

\*  
\*\*

Et maintenant, comment s'y prendre pour frapper le champagne?

Rien de plus simple; mais, pour l'amener à la température voulue, il faut, si je puis m'exprimer ainsi, un « effort » plus considérable qu'on ne le suppose.

Si l'on désire un vin très frais, il ne suffit pas, comme on le fait souvent, de mettre la bouteille dans un seau de glace pendant un quart d'heure, ou de verser le vin, quelques instants avant de le servir, dans une de ces cruches spéciales munies d'un renflement intérieur ou d'un cylindre que l'on remplit de glace.

N'oublions point qu'à moins de prolonger le contact fort longtemps, il y a toujours un écart de 4° à 5° entre la température du mélange réfrigérant et celle de l'objet que l'on met dedans et qui en reste séparé par le vase le contenant.

En moyenne, pour amener aux environs de + 4° une bouteille de champagne plongée dans la glace pure, il faut l'y laisser près d'une heure. En l'y laissant plus longtemps, on arrivera peut-être à + 3°, mais on ne descendra pas au delà, la glace seule ne donnant pas une température plus basse que zéro.

Pour frapper à + 1°, à 0°, ou amener le vin au-dessous de 0, on emploie un mélange de glace et de sel: environ 250 grammes de sel pour 2 kilos de glace pilée. On dispose le sel et la glace par couches alternées autour de la bouteille, et on laisse dans un endroit frais. La glace doit être cassée en morceaux pas plus gros qu'une noix, car plus le sel et la glace sont divisés, plus ils fondent vite et plus la température baisse rapidement.

Il ne faut pas, comme le recommandent certains livres, pour hâter cette fusion, placer le seau où se frappe la bouteille dans un endroit chaud, car le rafraîchissement produit par le bain de glace serait diminué par la température de l'air environnant.

On peut, bien entendu, employer ce mélange quand, sans vouloir amener le vin plus bas que  $+4^{\circ}$  ou  $+5^{\circ}$ , on désire obtenir ce résultat plus promptement qu'avec de la glace seule. C'est même préférable, car on gagne ainsi beaucoup de temps.

En tout cas, la bouteille doit être entourée de glace jusqu'au col, pour éviter qu'elle se réchauffe au contact de l'air. Il est bon, toujours pour éviter la chaleur de l'air, de couvrir la surface des glaçons avec un torchon mouillé.

Si l'on préfère le champagne étendu d'eau, on peut, comme cela se pratique dans les restaurants, verser le vin dans une carafe contenant un bloc de glace avec lequel il se trouve directement en contact. Une partie de la glace fond dans le vin qui est rafraîchi en quelques minutes.

Ajoutons enfin, qu'il est complètement inutile, comme on le recommande encore, « pour frapper le vin plus vite ou pour empêcher la bouteille de casser » de la déboucher au moment où on la plonge dans la glace ou quelques instants après. La bouteille n'aurait chance d'éclater que si on laissait au vin le temps de se prendre complètement en glaçons. D'autre part, le vin ne se refroidit pas plus vite quand il est débouché. Et si on le débouche d'avance, on permet à une grande partie de l'acide carbonique de s'échapper.

Le champagne frappé ne doit se déboucher qu'au moment d'être bu.

MAZARIN.



## CHIFFONS

Que celles de mes lectrices qui regrettent de n'avoir pas vu les belles toilettes du Grand-Prix, cette année, se consolent, car vraiment il y avait bien peu de chose à admirer. De la foule endimanchée, dans laquelle disparaissaient quelques très rares élégances; mais rien de sensationnel, point de lancement particulier pouvant émouvoir les petites couturières ou les modistes pas chères, venues ce jour-là pour chercher des idées. Les manches sont réduites à presque rien — mais tout le monde sait cela; les jupes de linon sont flottantes et indépendantes de leur doublure; et les incrustations de guipure en sont le principal ornement. Voilà à peu près tout.

Les grands chapeaux très parés, très couverts de plumes blanches, si spéciaux à ce genre de solennité, qu'on pourrait presque les appeler chapeaux de Grand Prix, car jamais plus on ne les trouve réunis sur un même point en aussi grand nombre, les grands chapeaux ont une jolie forme allongée et tombante, rappelant beaucoup celle des chapeaux que portait l'impératrice Eugénie vers 1860. Même courbe harmonieuse, encadrant les bandeaux légers et le chignon un peu bas; mêmes enroulements de longues plumes couchées autour de la calotte, dépassant les bords par derrière, et prolongeant encore la ligne tombante du chapeau. D'autres ont le côté gauche soulevé à la

façon des « Gainsborough », et un panache qui, du même côté, accuse le mouvement du relevé ; mais tout l'ensemble de garniture reste cependant souple, « accompagnant » suivant la masse de la chevelure ; il semble que la tête entre davantage dans le chapeau, qu'on s'était habitué depuis si longtemps à voir perché sur le haut du crâne. Notez que je ne parle pas des toques, toquets et toutes les fantaisies qui en dérivent ; ces chapeaux sont toujours incompréhensibles de forme, lorsqu'on les tient à la main, et donnent une impression toute différente de celle qu'ils causent quand on les voit sur la tête ; du reste, nous y sommes habituées, et nous ne saurions guère juger de leur grâce s'ils ne nous ont pas été présentés sur les cheveux joliment ébouriffés d'une blonde essayeuse.



Toujours dans la même mémorable journée, on a vu un certain nombre d'hommes graves et chics, portant, avec une redingote noire, le pantalon de toile blanche très large. Comme les sergents de ville ? Oui, Monsieur, parfaitement. Et ils avaient aussi des beaux gants de peau tout blancs, ainsi que des gens qui vont sérieusement à la noce, et de grandes cravates plastron presque blanches aussi. Tout cela avec le chapeau haut de forme noir, aux huit raies luisantes.



Les ombrelles sont simples : de la moire blanche pour la plupart, incrustée plus ou moins de guipure. L'inconvénient de cette incrustation, d'ailleurs fort jolie à voir, est qu'elle laisse passer des trouées de soleil, sur le visage ou les épaules ; il est vrai que l'incrustation est surtout disposée en bordure, mais cela n'en restreint pas moins la limite de protection offerte par l'ombrelle. Les manches sont de véritables bijoux : on fait maintenant, comme dernière nouveauté de joaillerie à cet effet, des pommes en émail de couleur sur fond gravé et sillonné à la façon d'une moire. La pomme est sertie de guirlandes en or avec un léger relief, formant

des entrelacs, sous lesquels apparaît la clarté de l'émail, vert émeraude, rose-corail, aventurine, bleu saphir, etc. C'est plus nouveau, et peut-être plus solide que la pomme en cristal, à incrustations simples et plates de métal, parce que le relief de l'orfèvrerie protège l'émail contre les petits éclats résultant d'un choc. Très jolie, mais à protéger de tout heurt, est aussi la pomme d'ombrelle tout en émail moiré avec incrustation d'un trèfle, d'un chiffre ou d'une couronne en toutes petites roses. En émail vert, c'est particulièrement réussi. La monture est en jonc quelconque, un peu foncé, et les aiguilles des baleines en or, indistinctement avec toutes les nuances d'émail.

Dans un genre plus simple, beaucoup moins coûteux aussi, se fait la pomme en argent oxydé uni, mais pas trop foncé, d'un joli gris des perles improprement appelées perles noires, puisqu'en réalité leur teinte est gris acier. C'est la forme même de la pomme qui fournit là quelque fantaisie, car on ne l'entoure d'aucune sertissure, et on y applique peu d'incrustations ; tout au plus un petit chiffre en or. Les aiguilles des baleines sont assorties à la pomme, c'est-à-dire en argent oxydé.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



## 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 des 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.

## CAISSES EN PAPIER

A la demande d'un grand nombre d'abonnés qui savent métamorphoser en caisses carrées les cocotes en papier, nous allons

à l'usage au quel ils sont destinés.

Il est indispensable d'employer le papier dit « papier d'office » qui, seul, offre la résistance voulue. Ce papier se vend chez les épiciers.

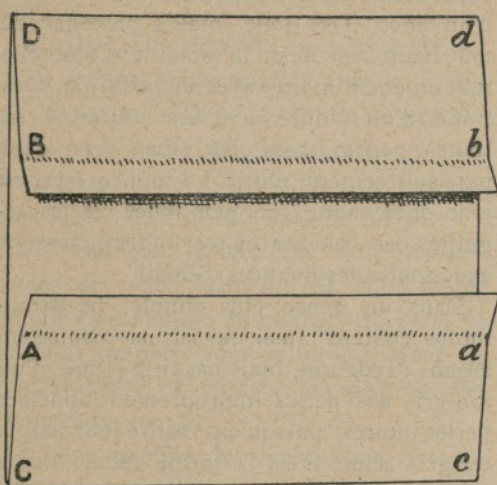


Fig. 1

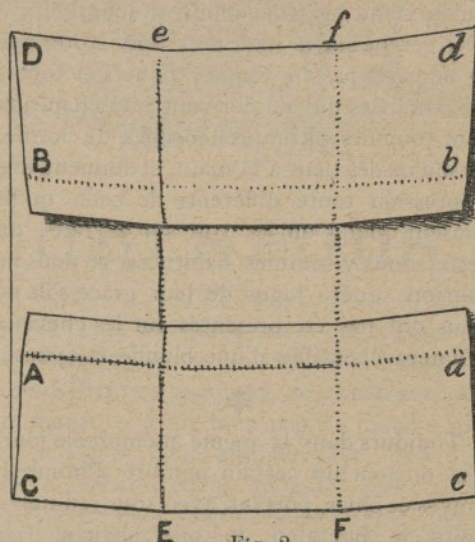


Fig. 2

indiquer comment construire les caisses longues dont il est question dans la recette des rougets en caisses parue dans notre précédent numéro.

Ainsi qu'on peut s'en rendre compte par les figures ci-contre, la confection de ces caisses est fort simple.

Ces caisses peuvent encore servir pour préparer des caisses de ris de veau, de cervelle ou de poisson. Elles présentent cet avantage sur les caisses en porcelaine, qu'on peut leur donner les dimensions convenant le mieux

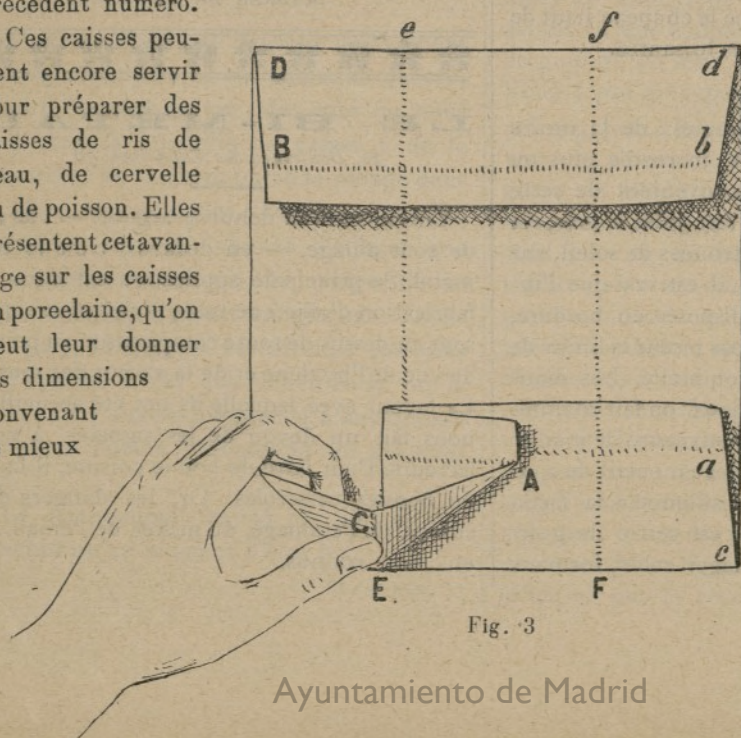


Fig. 3

Fig. 1. — Prenez une feuille de papier rectangulaire, c'est-à-dire un carré long de dimensions quelconques. Pour la clarté de la démonstration, supposons une feuille mesurant 22 centimètres sur 12, soit le double de celle que la fig. 1 représente déjà pliée comme nous allons l'indiquer.

Pliez les bords des petits côtés

d'environ 1 centimètre Aa, Bb. Puis en Dd et Cc faites un autre pli, de façon que les distances AC, BD soient égales et mesurent 4 centimètres. Ces distances formeront la hauteur de la caisse.

Fig. 2. — Sur les côtés Cc Dd prenez

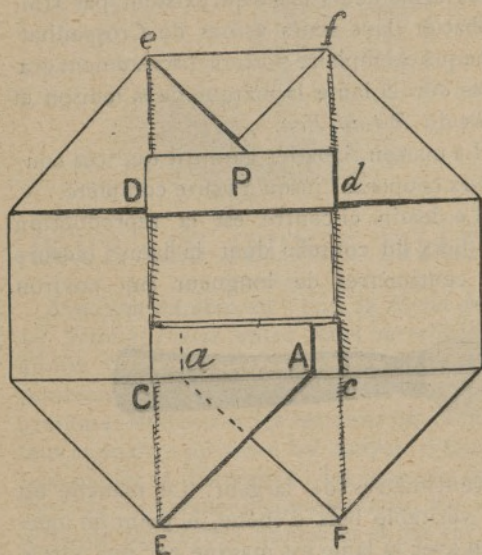


Fig. 4

les distances CE, De, Fc, fd égales à AC, c'est-à-dire mesurant aussi 4 centimètres, et pliez. Le fond sera formé par EefF.

Ouvrez les plis Ee Ff, de manière que votre feuille se trouve étalée comme le montre la fig. 2.

Sur votre feuille ainsi disposée, vous pouvez, pour faciliter le pliage qui va suivre, inscrire les lettres aux places indiquées sur la figure 2.

Fig. 3. — Introduisez l'index sous la partie AC et formez un « chapeau de gen-darme », comme le montre la fig. 3.

Fig. 4. — De cette façon, le point A de la fig. 2 vient se placer au point A marqué sur la fig. 4. Et le point C est transporté sur la ligne Ee à l'endroit où il est marqué sur la fig. 4.

Opérez de même pour que le point a se place à l'endroit marqué sur la fig. 4.

Faites la même chose aux deux autres coins.

Votre feuille présente alors la forme de la fig. 4.

Enfin, rabattez Aa et Bb comme il est indiqué en P.

Fig. 5. — Ouvrez en écartant les deux bouts rabattus, et vous obtenez la fig. 5.

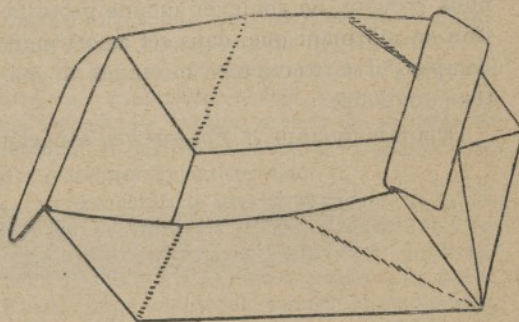
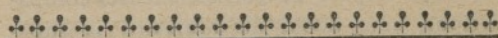


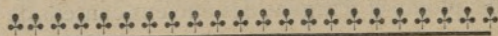
Fig. 5

Sans le moindre collage, la caisse ainsi formée est parfaitement étanche ; on peut faire chauffer de l'eau dedans.



## L'abus de la Bicyclette

Les dangers réels de l'abus de la bicyclette commencent seulement à préoccuper les médecins, qui jugent d'après les faits et non d'après les idées préconçues. Ce genre de sport, quand il est pratiqué avec excès, peut avoir un double retentissement fâcheux sur le cœur, en amenant des lésions valvulaires. Les fervents de la bicyclette feront bien, dès lors, de se prémunir contre cette source de dangers, en faisant usage de stimulants qui augmentent l'énergie des muscles en général et du cœur en particulier. C'est à ce titre que le *vin Mariani* est appelé à rendre les meilleurs services aux cyclistes.





## Le Couteau à découper DU " POT-AU-FEU "

Il n'est guère de maison où l'on ne possède une véritable collection de couteaux à découper : on en a reçu comme cadeaux de nocces, on en a trouvé chez les grands-parents, on en a acheté, parfois en Angleterre. Et nous croyons ne soulever aucune protestation en affirmant que, dans cet assortiment complet, il se trouve bien rarement un couteau qui coupe.

Depuis longtemps, le *Pot-au-Feu* songeait

prud'hommes. Dans l'époque moderne, les plus hautes récompenses industrielles et honorifiques — une médaille d'or et deux croix de la Légion d'honneur — ont été décernées aux chefs de cette maison.

Les couteaux que nous offrons à nos abonnés sont fabriqués spécialement pour nous, avec les meilleurs aciers qui existent, par MM. Sabatier dans leurs usines de Crospailhat. Chaque exemplaire portera discrètement gravées sur la lame la marque de la maison et celle du *Pot-au-Feu*.

La maison Sabatier garantit que ces couteaux couperont jusqu'à usure complète.

Le dessin ci-contre est la reproduction au tiers du couteau dont la lame mesure 20 centimètres de longueur sur environ



à mettre à la disposition de ses abonnés cet objet si simple et si difficile à trouver : un bon couteau.

Sans parti pris aucun, nous avons expérimenté les aciers anglais et les lames de Norvège. Après de consciencieuses comparaisons, nous avons dû admettre la supériorité évidente d'une marque française, et nous avons demandé le couteau du *Pot-au-Feu* à la maison Sabatier père et fils, de Thiers, une des plus importantes, sinon la plus importante de France.

Thiers, comme on sait, est le Sheffield français. Sur tous les points du monde ses produits font échec à ceux de l'industrie anglaise, et le tranche-lard Thiernois a, depuis longtemps, conquis droit de cité dans les cuisines de la reine Victoria.

La maison Sabatier père et fils est une des plus anciennes de ce coin de France ; elle date de 1727, et, parmi les marques qui sont sa propriété, il en est une de réputation universelle, la marque *La Trompette*, dont on trouve la frappe, dès 1552, sur les tables de plomb et d'argent des anciens conseils de

3 centimètres de largeur. Le manche est en véritable bois d'ébène, le point de jonction avec la lame est masqué par une virole en argent du meilleur goût. L'ensemble est d'un « fini » irréprochable.

Notons, du reste, que la coutellerie de table entre dans la fabrication courante de la maison Sabatier père et fils. A côté des plus simples instruments de cuisine et d'office, cette maison fabrique les couteaux de table les plus luxueux, dans les styles Renaissance, Henri II, Louis XV, avec manches en corne du Brésil, en ivoire vert, en nacre, etc. Détail amusant, ignoré de bien des personnes : les vieux pantalons garance de nos pioupious d'Auvergne sont particulièrement appréciés pour le polissage des manches de couteaux.

Mais concluons : le couteau à découper du *Pot-au-Feu*, digne de figurer sur la table de tous nos abonnés, coûte **sept francs livré à domicile à Paris et franco en province.**

*Les demandes doivent être adressées directement au Pot-au-Feu et être accompagnées du montant de la commande.*



## POUR LES JEUNES FILLES

Avec son numéro du 5 juin, la *Revue pour les Jeunes Filles* entre dans sa troisième année. Il faut la féliciter de son succès et la remercier d'être restée fidèle à son programme : entretenir les lectrices de ce qu'il faut connaître du passé au moyen d'études historiques et littéraires ; les tenir au courant du mouvement contemporain par une « Revue des revues françaises et des revues étrangères » ; les renseigner sur les principaux événements de l'Histoire au jour le jour dans notre pays et au dehors. La Revue a publié aussi de fort jolis romans d'auteurs célèbres, tels que Jean Bertheroy, Paul Margueritte, J.-H. Rosny, Franay, Roger Dombre, Robida, etc. Enfin, elle a promené ses lectrices à travers les différentes littératures et les différents pays, en mettant sous leurs yeux des traductions d'œuvres caractéristiques et de pittoresques récits de voyage : elle a traité avec un égal bonheur de tout ce qui touche à l'existence matérielle, à l'hygiène, à l'organisation et l'ornement de la demeure, aux villégiatures, aux jeux et sports accessibles à la femme, etc. — Nous rappelons que le prix d'abonnement annuel de la *Revue pour les Jeunes Filles* est, pour la France, de 26 francs et, pour l'étranger, de 32 francs ; le numéro bi-mensuel coûte 1 fr. 25.

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

## HYGIÈNE DE LA MAISON

Les mites ou petits papillons si poétiquement appelés du nom de « nouvelles » ne sont que les principes d'affreux rongeurs qui s'introduisent chez nous, au printemps, par les fenêtres entr'ouvertes, pour tout dévorer, l'été, en notre absence. Or, il est un moyen de les mettre dans l'impossibilité de nous nuire : c'est en répandant sur nos sièges, dans nos tiroirs, dans nos armoires, ces merveilleux Sels de Paris qui sont l'un des préservatifs les plus efficaces que nous ayons à notre époque. Ils stérilisent aussi bien les larves qu'ils empêchent d'éclore que les microbes qui résulteraient d'émanations malsaines, dues au voisinage d'une maladie contagieuse ou de tout autre principe. De plus, contrairement aux désinfectants ordinaires : naphthaline, phénol, camphre, etc., ils embaument au parfum préféré les lainages ou tentures et les enveloppent en quelque sorte d'une atmosphère antiseptique.

Les Sels de Paris sont si appréciés qu'ils se trouvent partout : aux Grands Magasins du Louvre, du Bon Marché, du Printemps, du Petit-Saint-Thomas, à la Société hygiénique, 55, rue de Rivoli ; dans toutes les bonnes pharmacies et parfumeries. La Société 39, avenue du Roule, Neuilly s/Seine, expédie à titre d'essai un assortiment complet rendu franco contre mandat de 5 fr. 50 ou un kilo contre mandat de 3 fr. 75.

Ils existent de deux sortes : pulvérisés pour désinfecter les seaux de toilette et autres vases ; concassés pour lainages, fourrures, tentures, etc.

## DEMANDES D'EMPLOIS

Les demandes adressées sous le couvert du *Pot-au-Feu*, aux initiales indiquées dans les annonces, sont transmises aux intéressés qui se mettent directement en relation avec les demandeurs.

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

A cela se borne notre rôle.

**B**on. cuis. bourg., 30 ans, conn. glaces et pâtis., ne fais. pas ménage. F. 78.

**B**on. cuis. 38, ans, connaissant glace et pâtisserie., EF 79

**M**énage recommandé par maîtres, désire place de jardinier, près Paris. — Gens de toute confiance. C. 80

## Le Vin Désiles

Notre vie organique a besoin, comme tous nos lecteurs le savent, d'un support minéral ou inorganique. Ce support c'est le phosphate de chaux. Les individus déphosphatisés, *déminéralisés* par les excès, les maladies, les infractions à l'hygiène, etc., sont des candidats à la maladie, à la mort.

Le *Vin Désiles* est envisagé, aujourd'hui, comme l'un des meilleurs modes d'administration du phosphate de chaux assimilable. Sous cette forme agréable il est soluble, et, partant, facilement assimilable par les sucs gastro-intestinaux et très aisément assimilé. C'est grâce à cette assimilation facile que nous devons rapporter

les effets unanimement constatés à la suite de l'administration du *Vin Désiles* : bien-être général, force de résistance accrue, facilité de travail incomparable. Le quinquina, la coca, la kola et le vin lui-même contribuent, d'ailleurs, au succès thérapeutique de l'ensemble, pour la part qui leur revient comme fortifiants.

D<sup>r</sup> ALÈQUE.

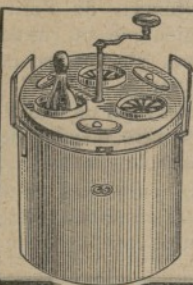
Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention :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

Préservez vos Laines  
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

## MAYONNAISE INSTANTANÉE

Réussite facile et certaine dans toutes les conditions  
Épicerie. Boîte, franco 30 cent. — GLAIZE, 11, rue Crespin, Paris



## GLACIÈRE

DES  
CHATEAUX  
et des Campagnes

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

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

## FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

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

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE  
FONDÉE EN 1829

## Rentes Viagères

Garanties : CENT TRENTE-TROIS Millions  
15, RUE DE LA BANQUE, 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, biv. Bonne-Nouvelle, Paris

## COURS ET LEÇONS DE LANGUE ANGLAISE

Conformément au programme officiel  
des Ecoles anglaises

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

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

## CHOCOLATS 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.