



## POULET AU BLANC

**V**OILA bien longtemps qu'on nous réclame une recette du familial poulet au blanc. Celle que nous donnons est réellement simple et donne un résultat excellent. Le poulet au blanc n'est, en somme, qu'une variante simplifiée de la fricassée de poulet. La seule complication, d'ailleurs légère, consiste à emballer le poulet dans un linge pour lui conserver toute sa blancheur.

### Proportions

Pour six ou sept personnes :

Un poulet pesant, plumé, vidé, sans abattis, 1 kilo ;

100 gr. de lard de poitrine peu salé ;

150 — de carotte, soit 1 grosse carotte ;

50 — d'oignon, soit 1 oignon moyen ;

10 — de persil, soit 3 ou 4 branches ;

1 clou de girofle ;

1 douzaine de grains de poivre ;

3/4 de litre de bouillon dégraissé étendu de même quantité d'eau, soit 1 litre 1/2 de liquide en tout ;

1 petit verre d'eau-de-vie ;

1/2 citron.

### POUR LA SAUCE ET LA GARNITURE

250 gr. de champignons ;

175 — de quenelles — facultatives ;

30 — de beurre frais ;

30 — de farine ;

1/2 litre de la cuisson ;

2 cuillerées de crème double fraîche ;

2 jaunes d'œuf.

### La volaille

Poulet ou poularde, il faut que la bête soit suffisamment jeune et de bonne qualité pour être tendre. Choisissez-la plutôt en chair que trop grasse, les volailles très grasses devant être réservées de préférence pour rôtir.

Le poulet étant plumé et vidé, supprimez la tête, les pattes et les ailerons. Flambez-le adroitement pour ne pas noircir la peau. Troussez-le et bridez-le, les pattes en dedans. Frottez-le sur toutes ses faces avec la moitié d'un citron.

Ayez un linge de toile assez fine très propre, d'une grandeur juste suffisante pour y emballer la bête. Une petite serviette en toile unie, par exemple, déjà amincie par l'usage, ou un morceau quelconque de vieille toile, pourvu qu'elle soit intacte et sans trous, car, sans cela, elle ne protégerait plus la volaille. Les dimensions du linge doivent être appréciées de façon à y envelopper le poulet sans le recouvrir d'un trop grand nombre d'épaisseurs pliées. Emballez-le en vous arrangeant pour rabattre le linge également un peu sur le dos et sur l'estomac ; avec une aiguille à coudre ordinaire enfilée de gros fil blanc, fixez le linge comme un ballot, par quelques grands points, en tenant l'emballage juste, mais cependant sans serrer avec excès, parce que les chairs gonflent toujours à la cuisson.

On pourrait aussi entourer de ficelle, mais c'est moins solide ; en outre, la ficelle, pour être convenablement assujettie, a besoin d'être serrée, et elle marquerait des sillons dans la chair.

Votre volaille ainsi emballée est prête à mettre au feu. Préparez la casserole et l'assaisonnement de cuisson.

#### La casserole et la cuisson

Choisissez une casserole plutôt un peu haute et profonde, en cuivre étamé de préférence, mais surtout *pas d'ustensile en fonte* qui noircirait le poulet. La dimension de la casserole doit être calculée le plus juste possible sur celle du poulet, parce que si l'on prend une casserole un peu trop grande, il faudra trop de liquide pour couvrir la volaille qui a besoin de baigner complètement.

Coupez le lard en 2 ou 3 tranches longues dont vous garnissez le fond de la casserole. Passez-le auparavant dans l'eau bouillante pendant quelques minutes, s'il est trop salé. Posez le poulet dessus, le côté du dos posant sur le lard. Ajoutez de chaque côté, dans le vide laissé entre la casserole et le poulet, la carotte et l'oignon, épluchés et coupés en rouelles, le persil, girofle, poivre et sel, selon que le lard est plus ou moins salé.

Versez ensuite le bouillon et l'eau dans les proportions indiquées. Si le bouillon est extrêmement léger, ne le coupez qu'avec un tiers d'eau. Ajoutez enfin l'eau-de-vie. Le liquide doit couvrir la volaille ; s'il n'y arrivait pas, c'est que la casserole, comme je l'ai dit plus haut, serait un peu trop vaste ; il faudrait, si l'on ne dispose pas d'une casserole mieux proportionnée, ajouter plus de bouillon et d'eau. Mais c'est au détriment de la sauce, car le liquide ainsi allongé dilue la saveur fournie par le poulet, cela se conçoit.

Couvrez la casserole, posez-la sur un feu modéré, et laissez cuire doucement pendant un temps qui varie selon l'âge et la grosseur de la volaille. Pour un poulet jeune, comme ceux qu'on a en ce moment,

1 heure et demie de cuisson, en tout, suffit. C'est-à-dire 1 heure et demie à partir du moment où la casserole a été mise au feu et celui où le poulet est posé sur le plat à servir.

Pendant ce temps, préparez la garniture de champignons, qui doivent cuire à part avant d'être ajoutés dans la sauce et au dernier moment. Nous indiquons plus loin et à part la façon de procéder. Un quart d'heure avant de servir, occupez-vous de la sauce.

#### La sauce

Retirez la valeur d'un demi-litre de la cuisson du poulet, que vous passez à travers une très fine passoire dans un grand bol ; il n'est pas nécessaire de dégraisser, car la graisse ne peut être fournie que par le poulet ou le lard, et en si petite quantité qu'elle est insignifiante.

Prenez une casserole de la contenance d'un peu moins d'un litre, en cuivre étamé ou en fer émaillé, de préférence à fond un peu arrondi, en forme de poêlon. Mettez-y le beurre et la farine indiqués. Posez sur un feu doux et remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout soit fondu et mélangé. Laissez chauffer 2 ou 3 minutes sans prendre aucune couleur.

Ajoutez alors le bouillon de cuisson, chaud, que vous avez retiré du poulet, en le versant à très petites quantités à la fois pour commencer, et en tournant vigoureusement pendant ce temps, avec la cuiller de bois. Il faut n'ajouter une nouvelle quantité de bouillon que lorsque la précédente est parfaitement mélangée et forme une pâte lisse sans aucun grumeau. Tout ce travail doit se faire sur un feu excessivement doux ou même sur un coin du fourneau. Tout le bouillon étant versé, ramenez la casserole sur un feu plus soutenu et, *sans cesser de tourner la sauce*, faites-la chauffer jusqu'à ébullition : ajoutez alors les

champignons, et les quenelles si vous en mettez. Laissez chauffer et bouillir deux ou trois minutes, puis vous lierez votre sauce.

#### La liaison

Cassez les jaunes d'œufs dans un bol, ajoutez-y la crème et battez ensuite pour bien mélanger. Prenez, successivement, trois ou quatre cuillerées de sauce que vous versez une à une dans le bol, en tournant vivement pour bien délayer le tout.

La casserole à la sauce étant retirée du feu, versez-y doucement la liaison, en un mince filet, tandis que vous tournez la cuiller de bois dans la sauce pour bien mélanger. Ramenez la casserole au chaud, sur feu très doux, et tournez toujours pour que la liaison, en chauffant, épaississe. Il n'y a pas d'inconvénient à ce qu'elle commence à bouillir, à condition qu'elle ait chauffé graduellement et doucement pour commencer. Goûtez pour l'assaisonnement.

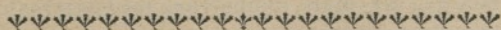
Votre sauce, alors, est prête, et il n'y a plus qu'à la tenir au chaud, sans cuire davantage, jusqu'au moment de la verser sur le poulet.

#### Pour servir

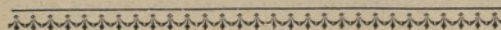
Enlevez le poulet de la casserole, déballez-le, et égouttez-le très soigneusement pour en faire écouler tout le bouillon qui est entré à l'intérieur, et qui risquerait, sans ce soin, de rendre la sauce trop claire quand le poulet serait dans le plat.

Posez le poulet sur le plat de service bien chauffé, et versez dessus la sauce, avec la garniture de champignons et de quenelles autour, et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



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



## CHAMPIGNONS POUR GARNITURE

**L**ES champignons dont on garnit une sauce se font, presque toujours, cuire à part; et on ne les ajoute à la sauce qu'un instant avant de servir.

Voici la façon de les préparer.

#### Préparatifs

Ayez de bons champignons bien blancs, fermes et frais.

Coupez net avec un couteau la partie terreuse de l'extrémité de la queue.

Jetez les champignons dans une terrine d'eau fraîche, et remuez-les vivement pour les débarrasser du sable qu'ils peuvent conserver encore sous leurs têtes.

Ne les laissez pas séjourner dans l'eau où ils perdent leur goût et où ils se flétrissent.

Retirez-les dès qu'ils sont nettoyés, égouttez-les et séchez-les sur un linge.

Ayez, dans une petite casserole, un peu moins d'un demi-verre d'eau fraîche — pour 1/2 livre de champignons — dans laquelle vous avez pressé le jus d'un demi-citron.

Coupez les queues des champignons juste au ras de la tête. En cuisine de cérémonie, on n'emploie pas les queues de champignons pour une garniture : elles sont réservées, ainsi que les épluchures, pour des hachis et des jus. Mais, pour un plat courant, on peut très bien les ajouter si l'on n'a pas leur utilisation immédiate pour autre chose.

#### Pour « tourner »

Il faut maintenant faire comprendre la façon d'éplucher ou, pour parler plus culinairement, de « tourner » les champignons. Prenez un petit couteau d'office; ne soulevez pas la pellicule recouvrant le

champignon, ce qui laisserait sa surface inégale et cotonneuse; ne le pelez pas non plus en rayonnant du centre vers les bords. Pelez en spirale, de la façon suivante.

Tenez votre petit couteau dans la main droite. Prenez le champignon entre les quatre doigts de la main gauche, et faites-le « tourner » sous la lame du couteau qui reste absolument immobile, de façon à enlever un à deux millimètres de pelure. De cette manière, vous obtenez des têtes de champignons parfaitement lisses.

#### La cuisson

Jetez-les au fur et à mesure dans la petite casserole au jus de citron, en la sautant pour qu'ils s'imprègnent bien du jus de citron qui les empêche de noircir.

Quand tous les champignons sont épluchés, ajoutez — pour les quantités ci-dessus — une petite noix de beurre dans la casserole, avec une bonne pincée de sel. Posez sur un feu vif, faites bouillir fortement pendant 5 minutes, de façon que la cuisson monte en bouillonnant et couvre les champignons; du reste, il faut aussi les sauter, pour que tous cuisent également.

Après 5 minutes, retirez-les du feu, couvrez la casserole et tenez-la simplement au chaud sans cuire, jusqu'au moment d'ajouter les champignons à la sauce. Il faut les égoutter avant de les mettre dans la sauce.

Ainsi préparés, les champignons peuvent attendre jusqu'au lendemain. On les verse, alors, avec leur cuisson dans une petite terrine qu'on tient couverte.

LA VIEILLE CATHERINE.

Préservez vos lainages et parfumez votre linge avec la Lavande ambrée de Bourbon, chez Henry, 5, faubourg St-Honoré, Paris. Une boîte de 125 gr. 1 fr. 25; 250 gr. 2 fr.; 300 gr. 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.



#### POUR CONSERVER L'ESTRAGON

Il est souvent fort difficile, en hiver, de se procurer de l'estragon. Et, sans lui, point de sauce béarnaise... sans compter que son absence dans quantité d'autres sauces se fait désagréablement sentir.

Rien n'est plus simple que d'en faire en ce moment une provision qui conservera la saveur et l'aspect de l'estragon frais.

Séparez les feuilles des grosses tiges.

Faites chauffer de l'eau dans une casserole. A l'ébullition, retirez du feu, ajoutez 1/4 de litre d'eau froide pour 1 litre d'eau bouillante, et jetez les feuilles d'estragon dans cette eau où vous les laissez 1 minute, pas davantage. Enlevez alors les feuilles et séchez-les sur un linge.

Remplissez avec ces feuilles des petits flacons, sans trop les tasser; bouchez avec un bouchon de liège, ficelez, et mettez dans une casserole pleine d'eau froide.

Faites chauffer et, à première ébullition, retirez la casserole du feu.

Il faut laisser les flacons dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment tiédi pour qu'ils ne claquent pas au contact de l'air. Mais, moins vous les laisserez, plus l'estragon restera vert.

Il est bon d'employer des petits flacons, car, le flacon une fois ouvert, l'estragon ne se conserve pas plus de deux ou trois jours.

## Potage au Blé Vert

Cours de M. A. Colombié  
*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Le potage au blé vert, qu'il ne faut pas confondre avec le potage « crème de blé vert », appartient à la cuisine allemande. Il peut ne pas plaire à tout le monde ; il est cependant peu de personnes qui ne l'aiment pas, une fois en passant. Très facile à préparer, économique, rafraîchissant, nourrissant, il possède une petite saveur caractéristique assez agréable.

### Proportions

Pour 8 personnes :

250 grammes de blé vert ;  
600 — environ de plate-côte de bœuf ;  
20 grammes de sel ;  
2 litres d'eau ;  
2 carottes moyennes, et 1 navet moyen ;  
1 oignon ;  
1 oignon piqué avec 1 clou de girofle ;  
Le blanc de deux poireaux moyens ;  
1 gousse d'ail facultative ;  
20 grammes de graisse ou de beurre clarifié, pour glacer les légumes.

### Pour tremper

Le « blé vert » est un blé spécial que l'on cultive en Bohême et en Hongrie, et qui se vend sec chez tous les marchands de comestibles étrangers.

Après avoir trié le blé comme le riz, pour le séparer des corps étrangers, je l'ai lavé à plusieurs eaux pour le débarrasser de sa poussière. Puis je l'ai laissé tremper 4 ou 5 heures, dans de l'eau abondante — environ 2 litres pour 250 grammes de blé.

Si l'on est pressé, on peut se dispenser de faire tremper le blé ; il gonfle moins à la cuisson, mais le potage n'y perd guère.

### Le bouillon

La partie du bœuf appelée plate-côte est constituée par le haut des côtes ; c'est ce

qu'on appelle poitrine dans le mouton, et tendrons dans le veau. C'est une viande grasse et gélatineuse.

Je mets la viande et le blé dans 2 litres d'eau, j'ajoute 20 grammes de sel, et je chauffe lentement. Après avoir écumé avec beaucoup de soin, je couvre la marmite et je laisse cuire à tout petit bouillon, comme un pot-au-feu, pendant 4 à 5 heures.

### Les légumes

Pendant ce temps, je prépare les légumes. Je fends carottes et navets, que je coupe ensuite en deux ou trois morceaux, de manière à former des morceaux de la grosseur d'un petit bouchon.

Je coupe le blanc de deux poireaux par le travers, en deux ou trois morceaux.

Dans une poêle, je fais chauffer 20 gr. de graisse ou de beurre clarifié. Quand c'est bien chaud, j'ajoute carottes, navets, poireau, un petit oignon entier. Je laisse à petit feu, en sautant toutes les dix minutes, pendant environ une heure. Au bout de ce temps, les légumes doivent être à peu près cuits et bien dorés sans avoir bruni.

Je les saupoudre d'une pincée de sucre pour achever de les glacer.

Une heure avant de servir, je les ajoute au bouillon, ainsi qu'un oignon cru piqué d'un clou de girofle, et, si l'on veut, une petite gousse d'ail.

### Pour servir

Ce potage est épais comme un potage au riz. On le sert tel quel avec la viande et les légumes.

Il est préférable de le préparer dans une petite marmite en terre que l'on présente sur la table. On retire alors le morceau de viande qu'une personne découpe pendant qu'une autre sert le potage.

Si l'on découpe la viande d'avance à la cuisine, elle noircit et se dessèche très rapidement.

MAZARIN.

## JUILLET GASTRONOMIQUE

### POISSON

Depuis deux ou trois jours, on a de beau saumon à 6 fr. ou 6 fr. 50 le kilo; saumon coupé, 1 fr. de plus. Maintenant que le jubilé anglais est fini, il y a des chances pour que les cours restent peu élevés.

Truite saumonée, jusqu'à 2 kilos : 7 fr. 50 le kilo; au-dessus de ce poids : 6 fr. 50 à 7 fr.

Le turbot et la barbue ne varient guère : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La sole reste chère : 5 fr. et 5 fr. 50 le kilo. Ces cours ne changeront guère pendant tout l'été.

Petits mulets, jusqu'à 1 kilo 500 : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Nous entrons dans la saison du bar, qui est un peu moins cher. Jusqu'à 2 kilos : 5 fr. 50 le kilo; au-dessus de ce poids : 4 fr. 50.

Toujours de bons colins : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Le maquereau breton est fini. Nous allons avoir pendant quelque temps le maquereau de Dieppe et celui de Boulogne.

La saison du merlan touche à sa fin; ce poisson, d'ailleurs, voyage mal par les temps chauds.

Dorades de 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

Rouget-barbet : 6 à 7 fr. le kilo.

Peu de langoustes en voyage résistent à cette chaleur; aussi celles qui arrivent vivantes valent de 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo. — Homard : 3 fr. 75 à 4 fr. 50.

A ce propos, nous prions nos abonnés de vouloir bien noter qu'à partir de ce jour, lorsqu'ils nous demanderont des langoustes ou des homards, nous expédierons ces crustacés *cuits*, quand nous le jugerons nécessaire. Par les fortes chaleurs, les rares langoustes qui arrivent vivantes aux Halles sont incapables de supporter un nouveau voyage; elles meurent en route, souvent se décomposent, et, en tout cas se vident en partie à la cuisson. La langouste cuite, au contraire, supporte bien le voyage.

Bien entendu, nous ne faisons cuire et n'expédions que des langoustes *achetées vivantes*.

Voici le moment de manger des écrevisses. On a de la petite écrevisse pour bisque à 8 et 9 fr. le cent; très jolies écrevisses pour buisson à 20, 25 et 30 francs.

La pêche est ouverte. Le brochet vaut de

3 fr. 50 à 4 fr. le kilo; le goujon de Seine : 7 à 8 francs.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Excellents petits poulets fins pour griller à la diable : 3 fr. 50.

Poulets de grains moyens : 4 à 5 fr.; gros : 5 fr. 50 à 7 fr.

Poulets de Bresse ou de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. 50. — Poulardes : 9 à 12 fr.

Les dindonneaux sont fort chers. Les petits, de 8 à 10 fr., ne conviennent que pour 6 à 10 personnes; les gros, de 12 à 15 fr., suffisent seulement pour 12 à 14 personnes.

Rappelons que les dindes grasses ne sont plus bonnes.

Pintades nouvelles, grosses comme une perdrix : 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

Oies moyennes : 6 à 7 fr.; grosses : 7 fr. 50 à 9 francs.

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

### LÉGUMES

Haricots verts fins : 60 à 75 centimes la livre; extra fins : 1 fr. Ces prix, relativement élevés pour la saison, ont chance de baisser.

Petits pois de Clamart : 30 centimes le kilo. — Ecossés : 1 fr. 25 le litre en qualité extra.

On a d'assez jolies tomates à partir de 40 cent. la livre. En choix extra : 70 à 80 centimes.

Aubergines : 25 à 35 centimes.

Artichauts de Paris : 30 à 60 centimes. — L'artichaut breton, beaucoup moins cher, n'arrive plus frais.

Très beaux choux-fleurs : de 40 à 80 centimes.

Les asperges sont finies.

Concombres de Paris : 30 à 40 centimes.

Jolis melons de 3 fr. 50 à 4 fr. Extra : 5 à 6 fr.

### SALADES

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

### FRUITS

Les grosses fraises touchent à leur fin. Pour les avoir belles et fraîches, il faut les payer 1 fr 50 à 1 fr. 75 la livre. — Petites fraises de St-Cloud : de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 la livre; les cours varient d'un jour à l'autre, suivant le temps.

Framboises de choix : 75 cent. la livre.

Nous continuons à livrer à Paris des fraises et des framboises, mais nous n'en expédions plus, car elles ne supportent pas le voyage.

Groseilles, groseilles à maquereau, cassis.

La grosse cerise de Montmorency, à courte queue, vaut 1 fr. 50 la livre; la petite, 75 à 90 centimes.

Les dernières pêches de serre sont redevenues aussi chères qu'il y a six semaines : 3 à 4 fr. pièce. La pêche de Montreuil de plein air ne commencera pas avant une quinzaine de jours.

Les pêches du Midi ne se détachent pas du noyau, mais elles sont excellentes, et nous ne saurions trop les recommander. Jolies petites pêches à 25 centimes; belles : de 40 à 50 centimes.

Figues longues violettes du Midi : 1 fr 75 à 2 fr. la boîte de douze — Figues violettes, courtes et grosses : 15 centimes pièce.

Abricots du Midi, choisis : 15 et 20 centimes pièce. Les abricots de Triel ne seront pas mûrs avant une quinzaine de jours.

Amandes vertes : 60 à 70 centimes la livre.

Le raisin d'Algérie, pas encore bien fameux, vaut de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la livre.

Le raisin de serre de Belgique : 6 à 7 francs la livre; raisin français : 9 à 10 francs.

DE TABLE

**BIÈRE LA ROSE BLANCHE**

Saint-Germain-en-Laye | Paris: 160, rue Cardinet

## 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.



## \* Menu \*

OMELETTE AUX TOMATES  
HACHIS DE BŒUF EN GATEAU  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
HARICOTS VERTS  
TARTE AUX CERISES

\*

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES  
BARBUE SAUCE MOUSSELINE  
RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  
SELLE DE PRÉ-SALÉ  
LAITUES BRAISÉES  
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
BIFTECK MAÎTRE D'HOTEL  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
PAIN DE VEAU FROID  
CRÈME CHANTILLY AUX FRAISES

\*

POTAGE ARMENONVILLE  
CROMESKIS SAUCE TOMATE  
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE  
POULARDE AU BLANC  
SUPRÊME D'ÉCREVISSES  
MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

ŒUFS A LA CHRISTIANIA  
MATELOTE DE MARINIERS  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
TARTE AUX GROSEILLES

\*

POTAGE AUX HERBES  
TIMBALE DE GNOCCHI  
FILETS DE SOLE ORLY  
SALADE DE LÉGUMES  
CRÈME A LA VANILLE

ŒUFS PCHÉS A LA GELÉE  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
JAMBON ET SALADE  
FROMAGE A LA CRÈME

\*

POTAGE AU BLÉ VERT  
FRICANDEAU A L'OSEILLE  
CANETON ROTI  
FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS  
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

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

## ŒUFS A LA CHRISTIANIA

**LES** œufs constituent un excellent hors-d'œuvre chaud, précieux pour les jours maigres. Très faciles à faire, et n'exigeant, comme chose extraordinaire, que des anchois — que l'on trouve partout, — ils sont, en outre, d'une grande ressource pour les déjeuners improvisés où ils font très bonne figure.

### Proportions

Pour un œuf :

Une tartine de pain de mie coupée sur l'épaisseur d'un centimètre et demi ;

15 gr. de beurre frais ;

25 — d'anchois, pesés non épluchés ;

1 pointe de poivre de Cayenne.

Temps nécessaire : 1/4 d'heure.

### Les anchois

Commencez par préparer les anchois qui, devant être épluchés et pilés, représentent la plus longue partie des opérations. C'est même un travail qu'on peut faire assez longtemps à l'avance si l'on désire se débarrasser un peu de la besogne du dernier moment, selon les nécessités du service.

Ayez de beaux anchois *salés* et non pas des anchois confits à l'huile. Ces anchois sont débités au détail par tous les épiciers.

Lavez les anchois à l'eau fraîche pour les débarrasser du sel qui les couvre. Laissez-les même tremper pendant une dizaine de minutes, s'ils sont très salés. Egouttez-les sur un linge. Avec un petit couteau ouvrez-les pour en retirer l'arête. Ensuite grattez soigneusement non seulement les écailles, mais encore tout vestige de peau argentée.

Mettez-les ensuite dans une passoire à trous fins et rapprochés, posée sur une petite terrine, et, avec le champignon de bois, pilez-les et frottez de façon à les ré-

duire en pâte et à faire passer cette pâte à ravers la passoire. Il vaut mieux ne mettre qu'une petite quantité d'anchois à la fois, le travail est ainsi plus facile et plus prompt. De temps en temps raclez la pâte qui s'attache sous la passoire pour faciliter le passage de la nouvelle.

On emploierait le tamis métallique avec plus d'avantages, mais le nettoyage n'en est peut-être pas aussi facile, et l'odeur de l'anchois est tellement persistante que j'ai indiqué l'usage de la passoire comme simplification d'ustensile.

De même, le mortier et le pilon sembleraient tout indiqués ; mais comme leur usage ne dispense pas ensuite de l'emploi du tamis, et qu'en cette saison on est souvent, dans les installations de campagne ou de bains de mer, imparfaitement outillé, je trouve qu'on peut obtenir un résultat très convenable avec la simple passoire, à condition qu'elle soit à trous bien fins.

Recueillez la pâte obtenue et mettez-la de côté jusqu'au moment de vous en servir.

Un quart d'heure ou vingt minutes avant de servir, préparez les croûtes.

### Les croûtes

Il faut choisir du pain à mie très serrée, sans trous ni « œils », se rapprochant le plus possible du pain fabriqué spécialement pour sandwiches et croûtons, et que, sous forme de pavés, vendent à Paris maintenant tous les boulangers.

Taillez dessus des tartines d'un centimètre et demi d'épaisseur sur 7 ou 8 centimètres carrés. Enlevez bien net toute partie de croûte, et rognez légèrement les quatre angles pour donner meilleure façon à la tartine.

Faites griller ces tartines des deux côtés à feu assez soutenu pour qu'elles se dorent rapidement à l'extérieur sans que l'intérieur soit desséché. Surtout ne les laissez ni brûler ni même trop brunir. Elles

doivent être également colorées sur toute leur surface, sans coup de feu, d'une belle teinte marron clair, et bien croustillantes.

Immédiatement en les retirant du feu étalez sur un côté seulement le beurre indiqué; faites des trous sur la surface beurrée pour que le beurre pénètre bien, au moyen d'une fourchette que vous piquez à plusieurs reprises, mais sans trous de part en part jusqu'à l'autre côté, parce qu'alors le beurre passerait à travers et se répandrait sur le plat.

Maintenant couvrez cette surface beurrée avec une couche d'anchois que vous lissez avec le plat du couteau saupoudrez très légèrement de poivre de Cayenne, puis tenez les croûtes ainsi préparées au chaud jusqu'au moment d'y poser les œufs pochés pour servir.

#### Les œufs pochés

Ayez de beaux œufs, gros et *absolument frais*. Ces deux conditions sont indispensables; un petit œuf poché a très pauvre façon. Quant à la fraîcheur, il est impossible d'obtenir un bon résultat sans cela: le blanc enveloppe mal, il durcit et grumelotte, le jaune crève, etc. Enfin, c'est manqué et aussi mauvais qu'un œuf à la coque pas frais.

Quant à l'opération du pochage qui incontestablement, réclame une certaine habitude, nous allons tâcher de l'expliquer au mieux pour les personnes inexercées. Ayez une casserole de moyenne grandeur, assez grande pour y pouvoir aisément faire entrer une écumoire, et à bords bas. Si la casserole est trop profonde, il faut plus d'eau pour la remplir, et, quand on y verse l'œuf il fait trop de chemin dans l'eau en touchant jusqu'au fond et perd sa forme pendant ce temps.

La casserole doit être bien remplie d'eau jusqu'à un centimètre du bord, de manière à pouvoir y glisser plus facilement l'œuf

cassé. Ajoutez à l'eau une bonne cuillerée de vinaigre pour 1 litre d'eau. Le vinaigre a la propriété d'aider à la coagulation du blanc d'œuf surtout, ne mettez pas de sel qui, au contraire, fait fondre le blanc d'œuf.

Quand l'eau bout franchement, cassez net l'œuf au-dessus de l'endroit agité par l'ébullition et laissez-le tomber tout d'un coup le plus près possible du liquide, à fleur d'eau pour ainsi dire. Avec une cuiller de bois, ramenez vivement les plis flottants formés par le blanc pour envelopper le jaune. Dès que l'ébullition reprend, et c'est presque immédiat, retirez la casserole du feu, couvrez-la et laissez ainsi pocher 2 minutes.

Passez doucement l'écumoire sous l'œuf poché, enlevez-le et déposez-le dans une terrine remplie d'eau un peu plus que tiède où il se débarrassera de l'odeur vinaigrée et achèvera de se raffermir. Quand les œufs pochés doivent être réchauffés ensuite dans une sauce on les met à l'eau froide qui les raffermira encore mieux. Mais, dans notre cas, il faut leur conserver une certaine chaleur pour les servir tels quels sur les croûtes.

#### La pratique

Voilà donc tout bonnement la théorie. Seulement, c'est la mise en pratique qui n'est pas si simple, parce qu'il faut, pour casser net l'œuf au-dessus de l'eau, une sûreté de main professionnelle et qu'on acquiert seulement par la longue habitude. L'œuf doit tomber pour ainsi dire entier, c'est-à-dire le jaune encore enveloppé dans son blanc, afin d'être saisi dans sa forme dès son immersion. Si l'on apporte quelque lenteur ou un peu d'hésitation, c'est le blanc qui file dans l'eau le premier et le jaune reste à la fin, tout en tenant, bien entendu, au blanc. On obtient alors une boule jaunâtre traînant à sa suite comme une comète, un long développe-

ment de blanc flottant à la façon de linges.

Pour remédier à ce manque d'habitude et de décision dans les mouvements, j'engage à faire ceci : casser à l'avance l'œuf dans une petite soucoupe et, vivement, d'un seul geste net, faire tomber l'œuf dans l'eau bouillante. De cette manière on craint moins de se brûler les doigts, et l'on est même moins gêné par la vapeur brûlante de l'eau ; je parle toujours pour les novices qui apportent forcément de la lenteur en toutes choses.

L'œuf, pour être réussi, doit avoir son jaune également enveloppé de blanc, et on doit le sentir liquide. Le blanc, quoique bien pris, doit également laisser deviner une consistance intérieure encore laiteuse. La forme de l'ensemble doit être régulière, un peu ovale et aplatie.

On peut faire pocher plusieurs œufs à la fois, et, si je n'en parle pas, c'est que ceci n'est destiné qu'aux personnes inexpérimentées. Les autres sauront le faire. Toutefois, il est bon de ne casser dans l'eau que quatre œufs au plus, pour ne pas trop abaisser la température du liquide. Mais j'engage fortement les débutantes à n'essayer qu'avec deux œufs à la fois tout au plus. Il faut alors retirer l'œuf cassé le premier un instant avant de retirer l'autre, sinon, il serait plus cuit.

#### Pour servir

Egouttez les œufs sur un linge propre et doux. Tamponnez avec soin et précaution les replis du blanc qui conservent de l'eau. Avec les ciseaux de cuisine « parez » les œufs, c'est-à-dire rognez les morceaux de blanc flottants autour de l'œuf, pour lui donner une forme unie et régulière.

Posez un œuf sur chaque croûte, mettez les croûtes sur le plat de service recouvert d'une serviette et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



## CHAMBRE D'AMIS

Le temps n'est plus où la mode légèrement tyrannique — d'aucuns diront même un peu *snob* — interdisait à tout citoyen français, faisant profession de chic, de se laisser voir à Paris au lendemain du Grand Prix : on y reste aujourd'hui sans clore des persiennes dissimulatrices, sans prendre des airs dégagés pour expliquer à qui d'aventure vous croise dans la rue qu'on est parti, tout à fait parti et seulement de passage, venant de chez les Untel, allant chez les Telautre. On reste, on l'avoue ; et même, on s'amuse, les réunions en plein air, d'un champêtre à la fois XVIII<sup>e</sup> siècle et sportif, où s'absorbent élégantes et oisifs, battant leur plein durant tout le mois de juin.

Il n'en est pas moins vrai qu'on part déjà beaucoup, et, pour les personnes qui, dans leur home estival, villa ou château, comptent recevoir de nombreuses visites, ce départ un peu hâtif s'impose presque. Si le séjour à la campagne doit être coupé d'une saison aux eaux, ou d'un tour à la mer, ou d'une excursion aux montagnes, il faut avoir, dès maintenant, mis la maison en ordre, fait les transformations projetées l'été dernier, pourvu par avance au confort et à l'agrément des hôtes à venir. C'est pour réaliser cette partie du programme que nous allons traiter ensemble du sujet actuel par excellence : la chambre d'amis.

Si nous avons à la créer de toutes pièces, la tâche sera facile, l'ameublement ayant fait en ce sens des progrès charmants.

D'abord, elle sera gaie, de teinte claire, et, par hygiène d'été, plutôt tendue de papier que d'étoffe; pour cette dernière raison, aussi, le lit, mis debout, sera dégagé de rideaux; tout au plus pourra-t-on mettre un baldaquin duquel tomberont des pentes très rejetées en arrière. Pour la fenêtre, je conseillerais les rideaux à l'italienne, d'un maniement moins aisé que les rideaux droits. Comme tapis, je mettrais... des nattes, sauf la descente de lit qui doit toujours être douillette et moelleuse. Si nous choisissons maintenant les étoffes, nous prendrons des cretonnes à ramages, des toiles de Jouy, des dauphines fil et soie, aussi bien que des mousselines d'art dites *Liberty*, celles-ci d'une légèreté délicieuse et d'un prix si modeste que l'on peut les changer souvent et renouveler ainsi tous les deux ou trois ans l'aspect de la chambre.

Quant aux meubles, nous pouvons choisir du bois laqué, très Trianon; du pitch-pin, pratique mais plus banal; de l'acajou traité à la manière anglaise, plus cher. Mais, quels qu'ils soient, nous pourrions, si nous en sommes tentés, avoir le lit en cuivre qui s'allie à tout et semble si frais.

Pour les sièges, j'en mettrais au plus deux en étoffe: petits fauteuils bas et confortables, et un tabouret s'ajoutant à l'un des fauteuils pour former chaise longue. Je prendrais les chaises cannées et laquées, ou bien en paille de couleur dans le genre breton.

Le fonds du mobilier se composerait donc: du lit, une armoire à glace ou une armoire anglaise à deux corps, l'un faisant penderie avec la haute glace, l'autre, chiffonnier dans toute sa hauteur, ou chiffonnier dans la partie inférieure et bureau au-dessus (la première forme est préférable); une petite commode (facultative); une table à écrire; une table à coiffer — nous reviendrons sur celle-ci.



Quant à la question du lavabo, si nous disposons d'un cabinet de toilette, si petit qu'il soit, elle est résolue; mais, bien souvent, il faut nous contenter de la chambre

seule à laquelle il est alors difficile de donner toujours un aspect rangé. Le mieux est, en ce cas, d'occuper un des angles de la pièce par une table encoignure: c'est la forme qui, par sa profondeur, permet la plus grande cuvette et empiète le moins sur la chambre.

Une étagère de 15 à 20 centimètres de large fera le tour de l'angle occupé par la toilette et servira de support aux flacons pendant que, sous la table, se mettront le seau et le bain de pieds. La tablette, en bois blanc, ainsi que l'étagère, sera recouverte d'une toile cirée et garnie au bord d'une guipure ordinaire qui donnera cependant un air soigné; les flacons seront remplis d'eau dentifrice et d'eau de toilette; un savon neuf sera dans la savonnnette, et, précaution trop souvent oubliée, une lampe à alcool, une bouteille d'esprit-de-vin et une petite casserole en nickel permettront à l'invitée de se faire chauffer une infusion sans avoir recours aux femmes de chambre toujours si occupées. Enfin, un paravent fixé à l'un des murs par deux pitons se rabattra devant la table de façon à masquer tout l'appareil des ablutions.

A ce propos, ajouterai-je, qu'en ce temps de sports, cycling, tennis, etc., le tub est d'un usage impératif et que son absence est une véritable privation. J'en aimerais donc un dans chaque chambre d'amis; la dépense est modique et l'objet se cache accroché dans une penderie — toujours si la chambre possède ce luxe — ou, au besoin, dissimulé sous le lit par les draperies de la courte pointe.

Symétriquement à l'angle occupé par le lavabo, un autre paravent assez haut, ou, moins élégamment, un rideau suspendu à une tringle, formant pan coupé, voilera une planche où se poseront les cartons et sous laquelle des pitons supporteront des portemanteaux pour accrocher les robes.

Pour nous coiffer, il faudra absolument une table spéciale, en bois blanc elle aussi, recouverte de satinette voilée de mousseline ornée... à volonté. Une glace à trois côtés

occupera le centre de la table que des petites coupes pour les épingles et les bijoux usuels et une pelote garniront suffisamment : il faut, en effet, que l'invitée trouve toute prête la place pour son jeu de broserie et tout son attirail de femme soignée.



La table à écrire aura son buvard garni de papier portant gravé le nom de la propriété, les indications postales et télégraphiques, une petite plaque d'ivoire aura les heures des trains, celles des repas, les sonneries pour les domestiques, etc.

Enfin, si la cheminée ne comporte pas de pendule — une jolie jardinière de fleurs fréquemment renouvelées la remplace gracieusement — avoir soin de mettre dans les chambres une simple montre de bureau, un réveil, quoi que ce soit indiquant l'heure et supprimant la désastreuse surprise du premier coup de cloche qui vient nous révéler notre retard pour le dîner.



Comme raffinement, je signale une glace étroite et longue à cadre d'étoffe appliquée sur le mur jusqu'au sol et disposée obliquement avec l'armoire à glace de façon à se voir de dos, à s'habiller seule, ô rêve ! et remplaçant en quelque sorte une femme de chambre. Si nous avons, avec cela, un luminaire suffisant, rien ne nous empêchera d'être aussi pomponnée dans nos élégances qui si nous disposions du confortable de nos installations d'hiver. — J'allais oublier la petite table volante en bois laqué avec dessus en céramique, sur laquelle on pose le plateau de thé, ou le verre d'eau complété par un flacon de cognac ou d'eau de mélisse.

Je n'ai parlé là que d'une chambre toute moderne. Si nous sommes dans quelque vieux château aux proportions grandioses, il s'y trouvera sûrement un appartement de style réservé aux invités : là, la fantaisie est supprimée et c'est dans le cabinet de toilette seul, tel que les grandes pièces le comportent, que l'on pourrait s'inspirer des quelques combinaisons que nous venons d'indi-

quer. En tout cas et partout, ô maîtresses de maison, veillez à ce que tiroirs et armoires soient *vides* : si élémentaire que paraisse ce devoir, soyez sûres qu'il est souvent négligé, et imaginez la stupeur de la malheureuse arrivante ne sachant où caser le contenu de ses malles. J'en parle par expérience personnelle : c'est effroyable. KETTLE.



## LE VIN AUX BAINS DE MER

Il est une chose aux bains de mer presque aussi difficile à trouver que... le poisson, c'est le vin. Tout le monde le sait ; mais chaque année, les maîtresses de maison les plus méthodiques, soit par oubli, soit par crainte de « complications », négligent d'assurer par avance la provision de vin nécessaire pour la saison. On en est alors réduit à acheter à un marchand du cru des vins pour baigneurs, généralement mauvais et chers.

Le *Pot-au-feu*, qui cherche toujours à combler les lacunes que ses abonnés peuvent avoir à déplorer dans leur bien-être, a réuni un stock d'excellents vins ordinaires qu'il garantit lui-même, et qu'il se charge d'expédier, dès qu'on voudra, aux localités qu'on lui indiquera.

### Vins de Bordeaux

*Prix en gare de Bordeaux*

Médoc supérieur. . .	210 fr. la pièce.
Graves supérieur . .	210 —
Graves. . . . .	180 —

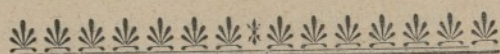
### Vins de Bourgogne

*Prix en gare de Beaune ou des environs*

Mâcon. . . . .	130 fr. la pièce.
Petit Chablis. . . . .	140 —

Pour les demi-pièces, ajouter 5 francs à la moitié des prix ci-dessus.

Ne pas oublier que le transport en petite vitesse exige une douzaine de jours.



## L'Exposition d'Horticulture

La place m'a manqué, dans le dernier numéro, pour parler de l'Exposition d'horticulture qui a eu lieu au commencement de juin.

Bien que le sujet ait un peu perdu de son actualité, je vais signaler, en tâchant de les définir aussi exactement que possible, les fleurs « pratiques » qui m'ont paru plus particulièrement intéressantes.

Comme toujours, il y a beaucoup à glaner dans les fouillis de plantes de pleine terre disposées avec tant de goût par la maison Vilmorin. J'ai revu avec plaisir cette série étonnante de capucines qu'il est permis de considérer comme un des « chefs-d'œuvre » de l'établissement. Aux amateurs, souvent fort embarrassés pour apprécier les désignations du catalogue, je recommande, dans les capucines naines unicolores, quatre variétés : *naine rose*, *bronzée*, *brillante* et *la Perle*, du jaune paille le plus frais. Dans les capucines grimpantes, la variété *Caméléon*, jaune plus ou moins safran, maculé de rouge brun, est une des plus décoratives.

A noter encore deux variétés de *Lobelia erinus* déjà anciennes, mais très peu cultivées, malgré leur mérite : le *Cristal palace* à feuillage vert bronzé et à fleur bleu foncé, donnant une tonalité un peu sombre moins banale que celle du *Lobelia* ordinaire, et le *Lindleyana*, dont la fleur mauve ponctuée de blanc se prête à de jolies combinaisons.

N'oublions pas le phlox nain *rose chamoisé*, d'un coloris charmant ; et le *pavot boïlu* une fleur à quatre pétales toutes simples rappelant un peu la forme des clématites, assez insignifiante par elle-même, mais d'une nuance orangée rare et séduisante.

A citer encore : le *Coleus cuivré à grand feuillage*, très réussi comme teinte et comme vigueur de plante ; et, comme nouveauté

américaine, plus curieuse que recommandable, le pois de senteur nain blanc.

\* \*

MM. Billard et Barré avaient exposé une collection de cannas à fleurs comme on n'en avait encore vu dans aucune exposition. Parmi un grand nombre de variétés, aussi remarquables par l'abondance et la dimension des fleurs que par l'éclat de leurs nuances, j'ai noté les suivantes.

*Doyen J. Liabaud*, très grande fleur jaune citron à larges ponctuations marron clair, « le plus beau jaune nain qui existe », affirme l'obtenteur.

*Baronne Thénard*, fleur orangée très ample, de coloris très frais, passant au rose saumoné.

*Souvenir de Jean Chauré*, grandes fleurs arrondies, d'un magnifique rouge pourpré.

Les bégonias tuberculeux, d'ordinaire assez mal représentés, figuraient en nombreuses et belles variétés dont beaucoup, toutes nouvelles ne sont pas encore mises dans le commerce. Une variété à fleur double, d'une très jolie nuance chair porte le nom de Mademoiselle Lucie Faure.

J'ai gardé pour la fin l'œillet *Désiré*, belle fleur de duplication parfaite, dont la nuance mauve vieux m'a paru la nouveauté la plus sensationnelle de l'Exposition.

ROSA LAROSE.



## ANÉMIE ET SURMENAGE

Dans la *Gazette des Hôpitaux*, le docteur Scaglia recommande l'emploi du *vin Mariani* comme souverain réparateur des énergies vitales suspendues ou abolies. « Ses propriétés stimulantes, dit-il, pourront être utilisées dans ces états intermédiaires de la santé qui conduisent fatalement à l'anémie, le surmenage physique ou moral, la fatigue cérébrale, due à l'excès de travail ou de plaisir, l'énervement qui frappe les habitants des grandes villes à la suite des écarts de régime et de l'hygiène incomplète qui leur est imposée par leur situation. »

## ORFÈVRES

Est-il possible, en ce moment, d'imaginer une robe autrement qu'en mousseline, en batiste, ou tout autre tissu fin, transparent, et essentiellement d'été. Pour les garden-parties, réunions champêtres, mariages, etc., il ne s'est pas porté autre chose pendant cette dernière quinzaine ; point de soie apparente, mais des incrustations de dentelle, des broderies très ajourées, des petits plis, tout un travail de lingère bien plus que de couturière. Aussi, ces soi-disant simplicités reviennent très cher à cause de la main-d'œuvre délicate qu'il faut y employer ; c'est un fini dans les détails, une minutie dans les garnitures, tels qu'on en apporte à l'exécution d'une robe de baptême. Reconnaissons toutefois que ces fragilités durent plus d'une saison, par la facilité de rajeunissement qu'elles offrent, grâce, à un nettoyage, équivalant à une remise à neuf, ainsi qu'à la possibilité de varier un aspect connu en changeant une ceinture et des nœuds.

Certaines toilettes de ce genre, qui dataient de l'an dernier, figuraient très honorablement ces jours-ci à côté de créations plus récentes : on avait tapoté et pincé les manches, remplacé les ceintures de taffetas par des écharpes plus vaporeuses, tiré un peu sur le corsage pour faire « blouser », et c'était très actuel tout de même, sinon de de dernière nouveauté.

Comme façon de corsage nouvelle, beaucoup, pour les femmes minces, la petite blouse bouffant légèrement tout autour, sur la ceinture ronde, avec ou sans petite basque. On raie en travers le dos et les devants d'entre-deux de dentelle, posés à jour sur la mousseline, ou plutôt entre la mousseline, à intervalles égaux. La jupe est ornée de semblables entre-deux reliant les coutures des différents lés, ou bien figurant un dessin quelconque vers la partie inférieure de la jupe ; cette jupe, nous l'avons constaté, n'est plus jamais doublée, mais posée sur une jupe

de dessous, taillée exactement de même, et pas même fixée de ci de là par des points.

Les longues ceintures ont des raffinements charmants. En étoffe semblable à la robe, — nous parlons des mousselines ou des linons très souples, très légers — on les borde d'un tout petit ruchotté ourlé d'une valenciennes naine, assortie aux entre-deux du corsage et de la jupe. Avec les robes d'étoffe unie posée sur transparent de couleur, mettons, je suppose, une mousseline bise sur un transparent mauve, — on porte une longue ceinture écharpe en mousseline de soie mauve, dont l'ampleur se plisse naturellement sur elle-même ; les bords sont garnis d'un double ou triple petit ruché, froncé, serré, un véritable travail de patience.

Ou bien c'est un simple tour de taille, un biais large en satin plissé et serré au milieu du devant sous une boucle large en bijouterie. Même biais faisant collier, car on continue, malgré la saison chaude, de porter les encolures très hautes et très garnies.

Quand au foulard, assurément plus pratique pour la vie courante, et qui, par excellence, est la robe de fond pendant juillet et août, que voulez-vous qu'il soit, si ce n'est bleu marine avec un dessin blanc quelconque ? Cette année, les ramages et les chamarrures blanches sont tellement semblables à ceux de l'an dernier qu'on n'a pas l'air d'avoir une robe neuve. Ça même été une obligeance de la mode, car on a pu retaper aisément la robe de la saison dernière, qu'un été pluvieux et frais n'avait pas permis de porter assez longtemps pour la défraîchir. En recoupant légèrement les manches, et en disposant en travers la guipure qui était posée en long sur le corsage, le tour a été joué ; et l'on a fait l'économie d'une robe de foulard, ce qui vous a permis, Mesdames, de vous en commander tout de suite une en linon, avec la parfaite conviction d'être vraiment bien raisonnables.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

POUDRE OPHÉLIA

TALISMAN DE BEAUTE  
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré

## Hygiène et Santé

Nous approchons de la canicule, c'est-à-dire de cette époque de l'année où la fraîcheur des viandes et des poissons préoccupe le plus les maîtres de maison. La glace fait bien son office, mais outre qu'elle est souvent insuffisante, tout le monde n'en a pas sous la main et bien des morceaux, devenus indignes de la broche ou de la casserole, vont être perdus.

Et, cependant, il existe un moyen simple, pratique, peu coûteux, de garder saines ses provisions pendant les grandes chaleurs : c'est, chaque jour, de laver le garde-manger avec une solution antiseptique, et de tendre sur la paroi extérieure des linges grossiers imbibés de cette même solution.

Le procédé, jusqu'ici, a soulevé des objections dont nous sommes les premiers à reconnaître la valeur. On rejette, comme étant des poisons violents, les solutions antiseptiques à base de sublimé, c'est-à-dire de mercure ; l'acide phénique a une horrible odeur qui se retrouve jusque dans les œufs provenant des poulaillers désinfectés (singulière désinfection !) avec ce produit nauséabond. Il est certain que, ni le mercure, à cause du danger qu'il présente, ni le phénol, crésyl, lysol et autres substances qui, affectant péniblement l'odorat, communiquent aux aliments des « relents » intolérables, ne peuvent être utilisés pour cet usage de la désinfection du garde-manger. Mais toutes ces objections disparaissent si l'on emploie le « Laurénol » qui détruit toutes les odeurs et n'en a lui-même aucune.

Qui, le premier, a préconisé cette application, non unique du reste, du Laurénol ? Un médecin très avisé qui, ayant à la fois le soin légitime de son propre estomac et le souci de la santé de ses clients, avait eu son attention attirée sur les propriétés du « Laurénol », par les certificats officiels émanant du Laboratoire municipal de la Ville de Paris et par celui du docteur Latteux, le savant bactériologiste.

Ayant prescrit dans plusieurs cas le Laurénol, le docteur obtint des résultats merveilleux à la suite desquels il a fait de ce produit son antiseptique de prédilection ; et il n'est pas, aujourd'hui de pansements auxquels il ne l'applique : coupures, brûlures à tous les degrés, panaris, plaies de toute nature, etc.

« Le Laurénol, dit-il à qui veut l'entendre, est bienfaisant partout : ma maison, depuis le cabinet de toilette jusqu'à l'évier, les écuries, le chenil, la volière, est entièrement désinfectée au « Laurénol ». J'en mets partout. »

Et le docteur a raison, il en faut mettre partout.

Tous les pharmaciens vendent le Laurénol en flacons de 2 à 4 francs pour l'usage médicinal. On en trouve notamment, à Paris, aux pharmacies :

Gonnard, 44, rue Montmartre ;

Lebouis, 15, rue de Poitou ;

Charles, 6, avenue de Villiers et 9, rue de Lévis ;

Cartaz, 81, rue Lafayette ;

Delvallée, 53, rue de Prony ;

Lagüe, 11, rue Lepic ;

Cabrol, 177, boulevard Haussmann.

Millet, 41, rue des Francs-Bourgeois ;

Hertzog, 28, rue de Grammont.

Le « Laurénol » n° 2, plus spécial pour la désinfection, se vend en petits estagnons de 5, 10 et 20 litres, à raison de 2 francs le litre.

### NOTRE COUTEAU A DÉCOUPER

Plusieurs centaines des couteaux à découper du *Pot-au-Feu*, fabriqués spécialement pour nous par la maison Sabatier père et fils, de Thiers, nous ont été demandées depuis le numéro du 15 juin, dans lequel nous avons donné le modèle de ce couteau.

Notre stock est reconstitué et nous pouvons continuer à remplir toutes les demandes.

Rappelons, pour les nouveaux abonnés, que le prix de notre couteau à découper est de 7 francs, franco Paris, province, étranger.

### Le Vin Désiles

La vélocipédie a certains inconvénients. Elle fatigue le cœur, elle fait affluer le sang à ce viscère; nul doute que l'usage, tant soit peu outré, de ce mode de locomotion ne finisse par entraîner, chez les prédisposés divers troubles circulatoires.

Les toniques du cœur (spécialement le *Vin Désiles*, qui les résume agréablement autant que d'une manière efficace) empêcheront le surmenage circulatoire. Avec le secours de ce merveilleux reconstituant, la dépense d'énergie musculaire se fait sans effort et n'a pas besoin d'être dosée. Un verre à madère de *Vin Désiles*, pris au

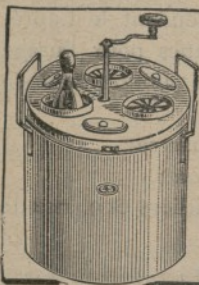
repas, permet d'éviter la fatigue, l'essoufflement et les palpitations, augmente l'agilité, la souplesse et l'adresse, au cours d'un exercice souverainement précieux pour l'augmentation des forces vives de la femme et l'activité de son bon fonctionnement physiologique.

Dr CENDRE.

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 Dr A.-C., ex-médecin de la marine.*

### MAYONNAISE INSTANTANÉE

Réussite facile et certaine dans toutes les conditions  
Épiceries. 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.

### Un BON CONSEIL aux Ménagères!

N'employez plus les Cristaux, Potasses,  
Lessives de toutes marques,  
Eau de Javel, etc., tous produits qui brûlent  
RÉCLAMEZ CHEZ VOTRE DÉTAILLANT  
UN PAQUET DE 0.40

### SAPONITE

PRODUIT UNIQUE POUR  
SAVONNAGES, BLANCHISSAGES  
LESSIVAGES, NETTOYAGES.  
Ne contient aucun mordant et donne de  
merveilleux résultats.  
MÉFIEZ-VOUS BIEN DES CONTREFAÇONS  
VENTE EN GROS :  
RENÉ LAMY, 73, rue du Mont-Cenis, Paris

### LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)  
est la seule qui se digère d'elle-même. Recom-  
mandée pour les enfants et les estomacs délicats  
comme l'aliment le plus agréable et le plus  
fortifiant. Ph<sup>e</sup> VIAL, 4, r. Bourdaloue, Paris

### COURS ET LEÇONS DE LANGUE ANGLAISE

Conformément au programme officiel  
des Ecoles anglaises

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

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

## THÉS 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 SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.