



POUR GRILLER UN BEEFSTEAK

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

MESDAMES,

On compte les maisons où le beefsteak est irréprochable ; il est cependant assez facile, avec un peu d'habitude, de l'obtenir parfait. Examinons donc très minutieusement les règles à observer.

La viande

Le choix de la viande a, naturellement, une grande importance. Le plus habile cuisinier est incapable de rendre tendre et juteuse une viande naturellement dure et sèche.

Le beefsteak « classique » se taille dans le contre-filet ou dans le rumsteak. Parfois, encore, on le fait avec du filet ; mais c'est alors un « filet grillé » et, non plus, un beefsteak.

Le rumsteak est la partie la plus délicate de la culotte, c'est-à-dire de la croupe du bœuf.

Nous savons que la bonne qualité du bœuf se reconnaît à ce que la viande est d'un beau rouge vif, ne tirant pas sur le rouge noir, et sans nerfs. Dans le filet et le faux-filet, la viande est « persillée », c'est-à-dire sillonnée de petits filets de graisse ; dans la culotte, elle ne l'est point.

Le beefsteak

Un beefsteak, pour une personne, doit peser environ 125 grammes. Il doit avoir au moins deux centimètres d'épaisseur ; on

peut lui donner jusqu'à quatre centimètres.

S'il est moins épais, on obtient presque toujours une viande grise, uniformément cuite, ne présentant point, à l'intérieur, cette partie rose, juteuse, qui caractérise un bon beefsteak. Et il n'en saurait guère être autrement.

Car, que le beefsteak soit mince ou épais, il faut toujours le « saisir » à peu près avec la même chaleur, c'est-à-dire une chaleur suffisante pour griller sa surface et empêcher la sortie des sucs de la viande. On conçoit que, si le beefsteak est très mince, cette chaleur cuit trop rapidement l'intérieur.

Le beefsteak doit être bien paré, absolument débarrassé des nerfs et peaux qui se trouvent parfois sur le côté de la viande.

Si le milieu du beefsteak présente quelques nerfs, on les taillade légèrement avec le talon du couteau, de manière à les rompre sans déchiqueter la viande et à empêcher celle-ci de gondoler à la cuisson.

Pour mariner

C'est un préjugé fort répandu qu'il suffit de battre la viande pour l'attendrir. Rien n'est plus faux. En battant la viande, on brise ses fibres ; et on peut, il est vrai, la rendre ainsi un peu plus facile à déchirer avec les dents. Néanmoins, elle reste dure ; en outre, elle devient plus sèche, car ce déchirement qu'on lui fait subir a pour effet de faire sortir une plus ou moins grande quantité de jus.

Le seul moyen d'attendrir la viande est de la faire mariner dans l'huile. On verse un peu d'huile sur une assiette ; on pose le beefsteak dessus, on le retourne en tous sens

de façon qu'il soit complètement nappé d'huile, et on le laisse ainsi, au frais, pendant une heure ou deux.

Du reste, même si la viande n'a pas besoin d'être marinée, il faut la rouler dans l'huile au moment de la faire cuire; c'est nécessaire, non seulement pour l'empêcher de s'attacher au gril, mais encore pour protéger sa surface contre la morsure du feu. C'est parce que l'on néglige cette précaution que, souvent, avec un feu très à point pour saisir et cuire convenablement un beefsteak, sa surface se trouve carbonisée avant que l'intérieur soit suffisamment cuit.

La cuisson

Donc, le beefsteak étant barbouillé d'huile, je le pose sur le gril sans le saler. Je ne le salerai que quand il sera cuit. Si je le sale à cru, le sel fait sortir le jus.

Le gril doit être bien chaud; sinon la viande colle dessus, on la déchire quand on la retourne, et le jus s'échappe.

Il ne faut pas un feu de flamme, mais une braise très ardente de bois, jamais de houille. La couche de braise doit être un peu plus large que le gril. Il faut veiller avec soin qu'il ne se produise aucune flamme sur la braise; s'il s'en produit par suite de la fonte de matières grasses, il faut l'éteindre promptement.

Le beefsteak, en somme, est un petit rôti. Pour une grillade, comme pour un rôti, la viande doit être « saisie » par un feu assez vif pour que sa surface cuise immédiatement et que le jus de la viande ne puisse suinter à l'extérieur. Mais il faut éviter un feu trop vif, car, alors, la surface de la viande se dessèche avant que l'intérieur soit cuit. Aussi, le feu doit-il être moins vif pour un beefsteak épais que pour un beefsteak mince : il faut, je ne saurais trop insister sur ce point, que la chaleur ait le temps

de pénétrer l'intérieur avant de dessécher la surface.

D'autre part, si le feu n'est pas suffisant, le jus s'échappe, la viande bout au lieu de rôtir, on obtient un beefsteak dur et sec.

L'expérience seule permet d'apprécier l'intensité du feu nécessaire pour griller un morceau de viande d'une épaisseur déterminée. On peut dire, cependant, qu'avec un bon feu, il faut environ 5 minutes de cuisson de chaque côté pour un beefsteak de 2 centimètres d'épaisseur, et 8 à 9 minutes de chaque côté — avec un feu un peu moins vif — pour un beefsteak de 4 centimètres. Avec un peu d'habitude, on reconnaît assez bien quand une viande est grillée à point à la résistance qu'elle oppose au toucher.

A moitié du temps total de cuisson, je retourne le beefsteak en le soulevant avec une fourchette. J'évite de le piquer, ce qui ferait sortir le jus.

Pour servir

Avant de retirer le beefsteak du gril, je le saupoudre de sel et de poivre. Je le pose, en le retournant, sur le plat du service préalablement chauffé, et j'assaisonne de même le côté qui se trouve maintenant en dessus.

Je sers tel quel, en mettant, si l'on veut, sur chaque beefsteak, une coquille de beurre et quelques gouttes de jus de citron.

Si l'on sert avec une maître d'hôtel, on range les beefsteaks en couronne, et l'on met au milieu la maître d'hôtel qui doit être à l'état crémeux, et non pas fondue.

Un beefsteak bien cuit ne doit rendre de jus que quand on le coupe.

MAZARIN.

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




GATEAU BRETON

Ce gâteau breton, qui rappelle un peu le gâteau de Lorient que l'on vend partout en Bretagne, et dont nous avons autrefois donné la recette, est plus léger, la pâte levant pendant la cuisson.

De préparation simple et rapide, il présente, pour beaucoup d'estomacs, l'avantage de contenir fort peu de beurre. Il est très agréable pour le goûter, soit avec le thé, soit avec un verre de vin de Grenache.

Au moment des vacances, il sera amusant à faire pour les jeunes filles, et c'est à leur intention que nous donnons sur le travail de la pâte des explications détaillées.

Proportions

Pour un gâteau d'environ 20 cent. de diamètre :

250 gr. de farine ;

100 — de bon beurre ;

100 — sucre en poudre ;

75 — de fruits confits ;

20 — d'amandes, soit une trentaine d'amandes ;

2 œufs entiers ;

5 gr. de bicarbonate de soude ;

Une pincée de cannelle en poudre, tout au plus la valeur d'un gramme.

Temps nécessaire : $3\frac{1}{4}$ d'heure.

Fruits et amandes

Ayez de préférence du cédrat et de l'écorce d'orange qui relèvent bien le goût général du gâteau, avec un peu d'angélique ; mais les autres fruits, si vous en avez à utiliser, tels que prunes, chinois, ananas, peuvent également convenir. Coupez-les en tout petits morceaux carrés, gros comme la moitié d'un petit pois, et mettez de côté sur une assiette.

Jetez les amandes dans une tasse remplie d'eau bouillante, et, quand elles ont trempé quelques minutes, pressez-les entre le pouce et l'index, pour les dépouiller de leur peau. Déposez-les ensuite, à mesure, sur un linge, pour les sécher, puis coupez-les en petits morceaux comme les fruits, et mettez-les aussi de côté.

C'est tout ce que vous avez à préparer. Il n'y a plus qu'à peser farine, beurre, sucre, bicarbonate. Ayez soin, en versant la farine dans la balance, de la passer à travers le tamis métallique ou une passoire à trous assez fins, pour vous assurer qu'elle ne renferme aucun grumeau.

Je rappelle aussi que la farine doit être de très bonne qualité, bien sèche, sans quoi elle est lourde et lève mal.

La fontaine

Versez la farine en un tas sur la table en bois blanc de la cuisine, lavée et bien propre, ou, ce qui est mieux, sur la planche à pâtisserie. Cette planche doit être toujours, est-il besoin de le dire, tenue nette et lisse, sans aucun vestige des travaux précédents.

Donc, votre farine étant versée en tas, avec les doigts de la main droite, creusez un trou au centre, assez profond pour mettre le bois de la planche à jour. C'est ce qu'on appelle faire *la fontaine*. Ce trou doit être assez grand pour contenir tout ce que nous y allons mettre, sans que cela passe par dessus bords. Il faut donc dispo-

ser la farine en couronne un peu large.

Dans la « fontaine » étalez le sucre sur une couche égale et mêlez-lui le bicarbonate et la cannelle tout de suite, pour ne pas les oublier. Cassez les œufs sur le sucre; ils doivent être suffisamment à l'aise pour ne pas déborder par dessus la barrière de farine. Sur les œufs posez le beurre, détaillé en petits morceaux, soit cinq ou six petits morceaux que vous placez deci-delà. Dans cette saison, le beurre est suffisamment amolli par l'influence de la température pour être très maniable. Mais, en hiver, il sera nécessaire de le travailler d'abord un peu dans un endroit chaud, en le triturant soit avec une cuiller de bois, soit à la main, après l'avoir enfermé dans le coin d'un linge.

Voici donc tout prêt : les ingrédients divers tous rassemblés dans la fontaine, l'assiette aux fruits confits et amandes à portée.

La pâte

Avec les doigts de la main droite, commencez à délayer seulement le sucre, les œufs et le beurre, sans toucher encore à la farine. Faites ceci le plus rapidement possible toujours, mais avec assez de soin pour que le mélange ne coule pas par dessus la farine. Ecrasez entre les doigts le beurre pour le mélanger bien dans les œufs et le sucre.

Dès que le tout forme une bouillie bien mélangée, commencez à ramener peu à peu, dans cette bouillie, la farine qui l'entoure. Ecrasez et pétrissez bien à mesure dans les doigts pour obtenir une pâte très unie sans grumeaux ni boules. Dès que toute la farine est ainsi absorbée, mêlez à la pâte les fruits confits, et pétrissez encore trois ou quatre coups pour les bien répartir.

Avec le dos d'un petit couteau tenu de la main gauche, raclez la pâte qui s'est at-

tachée à la main droite pendant le travail. Saupoudrez la main d'un peu de farine, pour achever de la nettoyer. Ensuite, avec le couteau, ramenez la farine en tas, en raclant la planche, et saupoudrez légèrement la planche de farine. Ce farinage de la planche et de la main va vous permettre de ramasser la pâte en boule unie, sans qu'elle colle ni attache. Mais il ne faut pas en abuser, car, à force de saupoudrer, on fait absorber à la pâte une quantité de farine qui détruit les proportions des autres ingrédients. La pâte doit être à ce moment bien lisse et pas trop ferme. Elle est prête à être employée tout de suite; préparez la tôle et le cercle.

Le cercle

On se sert tout bonnement, pour ce genre de gâteaux, d'un cercle de fer blanc sans fond, qu'on pose directement sur la tôle. C'est ce qu'on appelle le « cercle à flan ». Ils ont environ 2 centimètres de hauteur et servent beaucoup pour toutes les pâtisseries de ménage. Le premier ferblantier venu peut les confectionner à bien peu de frais; aussi est-il bon d'en avoir de plusieurs dimensions. On en fait d'extensibles avec des crans d'arrêt permettant de graduer leur diamètre sur deux ou trois dimensions au moins.

Saupoudrez très légèrement de farine la tôle sur laquelle vous posez le cercle. Mettez la boule de pâte dans le cercle et, avec la main, tassez-la pour qu'elle remplisse bien exactement l'intérieur du cercle. La surface du gâteau, ainsi moulée, doit être parfaitement plate et égale.

Pour dorer

Ayez un peu de jaune d'œuf cru délayé dans une soucoupe. Avec le pinceau plat, ou simplement une barbe de plume que vous trempez dans l'œuf, badigeonnez la surface du gâteau, mais sans excès d'épaisseur. Ensuite, tracez des raies formant

losanges, au moyen d'une fourchette avec laquelle vous ratissez le gâteau, en enfonçant les dents sur une profondeur d'un millimètre à peu près. Maintenant mettez tout de suite au four.

Le four

Le four doit être à la température désignée sous le nom de « four gai », c'est-à-dire assez soutenue pour qu'une feuille de papier commence à y jaunir sensiblement au bout de deux ou trois minutes. La chaleur doit être égale et enveloppante. Surveillez et tournez fréquemment la tôle, pour éviter un coup de feu. Si vous voyez la galette se colorer trop vite, vous pouvez la couvrir d'un papier pour l'empêcher de trop brunir.

Au bout de cinq minutes de four, la pâte a déjà dû commencer à monter; elle doit plus que doubler de hauteur; et, vers la fin de la cuisson, bomber un peu au milieu. Comptez sur une bonne demi-heure de cuisson. Vous reconnaissez que cette cuisson est suffisante en appuyant le doigt sur le gâteau au centre qui doit rester ferme et consistant sous la pression. Les bords, également, doivent former une croûte solide. Cependant, ne le laissez pas trop cuire non plus, parce qu'il dessècherait. Enlevez le cercle et faites glisser le gâteau sur une grille ou sur un tamis pour qu'il refroidisse mieux, l'air circulant autour.

Il faut, quand il est refroidi, qu'en le coupant, il se partage facilement en tranches minces, sans s'effriter, ce qui arriverait s'il était trop cuit. L'extérieur ne doit former qu'une très mince couche colorée, tout au plus d'un millimètre. Tout le gâteau, par conséquent, doit avoir la même consistance, plutôt un peu sèche et grenue.

LA VIEILLE CATHERINE.

* MENUS *

ŒUFS MOLLETS A LA BÉCHAMEL
POULET GRILLÉ A LA DIABLE
ROASTBEEF FROID
SALADE DE SCAROLLE
AUBERGINES A LA NIMOISE
CRÈME AUX FRAISES

✱

POTAGE AUX HERBES
BAR AU COURT-BOUILLON
SAUCE MOUSSELINE
GIGOT ROTI
LAITUES AU JUS
CRÈME A LA VANILLE

TOMATES GRILLÉES A L'AMÉRICAINE
BIFTECK MAÎTRE D'HÔTEL
CONCOMBRES FARCIS
GÂTEAU BRETON

✱

POTAGE MATHURINE
COLIN FRIT
POUPIETTES DE VEAU
CANETON ROTI
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

SARDINES GRILLÉES
TENDRONS DE VEAU A LA JARDINIÈRE
POULET FROID A LA MAYONNAISE
TOMATES FARCIES
TARTE AUX CERISES

✱

CONSOMMÉ PORTUGAISE
MELON
POULET AU BLANC
ALOYAU ROTI
PETITS POIS A LA PARISIENNE
CROUTE AUX ABRICOTS

ALLUMETTES AUX ANCHOIS
DORADE SAUCE HOLLANDAISE
SALADE DE CHOUX-FLEURS
BRIOCHE
FROMAGE A LA CRÈME

✱

POTAGE PARMENTIER
MACARONI A LA TOMATE
DARNE DE SAUMON GRILLÉE
SAUCE A L'ANCHOIS FAÇON GÉNOISE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
GÂTEAU DE SEMOULE
A LA PURÉE DE FRAMBOISES FRAICHES

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



JUILLET GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon se maintient à des cours avantageux : 6 fr. à 6 fr. 25 le kilo. Le saumon coupé vaut toujours 1 fr. à 1 fr. 25 de plus.

La truite saumonée n'est guère plus chère : 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Le turbot vaut de 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo, suivant la taille, les petits étant toujours plus chers que les gros. La barbie arrive moins régulièrement et vaut de 3 fr. 75 à 4 fr. 50.

La sole vaut toujours de 5 fr. à 5 fr. 75 le kilo. Comme nous l'avons déjà indiqué, ces cours vont se maintenir, ce poisson étant très recherché pour la campagne et les villes d'eau.

Les gros mulets manquent cette année. Les plus gros ne dépassent guère 1 kil. 500 et se vendent environ 4 fr. le kilo.

Le bar est relativement abondant. Les gros valent 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo ; les petits, 4 fr. 50 à 5 fr.

Colin : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo. Les plus petits pèsent environ 2 kilos.

Très peu de maquereaux et de merlans.

Les dorades continuent à arriver à peu près régulièrement : 1 fr. 50 à 2 fr. 25 pièce.

Le petit rouget-barbet est exceptionnellement bon marché : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo.

Les crustacés sont en baisse. Langouste : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo ; homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Nous rappelons à nos abonnés que, maintenant, lorsqu'ils nous demandent des langoustes ou des homards, nous expédions ces crustacés *cuits*, quand nous le jugeons 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*.

Excellentes écrevisses à des prix avantageux. Petites pour bisque : 8 à 9 francs le cent ; belles moyennes pour bisson : 20 à 30 francs.

Brochet : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo ; goujon, 7 à 8 francs.

VOLAILLES, GIBIER ET DIVERS

La volaille arrive à des prix raisonnables.

On a de très jolis poulets de grain fins à partir de 3 fr. 50 ; les plus beaux valent de 6 fr. à 6 fr. 50 et sont d'une belle taille.

Les poulets gras de Houdan ne sont guère plus chers ; on a une jolie volaille pour 6 fr. 50 à 7 francs ; une belle poularde vaut de 9 à 11 fr.

Les dindonneaux sont un peu plus avantageux que la semaine dernière ; on en trouve de petits à 8 et 9 francs. Pour une douzaine de personnes, un dindonneau de 11 à 12 fr. suffit largement ; à 14 et 15 fr., ils peuvent servir pour 16 personnes.

Quant aux vieilles dindes grasses, elles ne sont plus bonnes.

Les pintades nouvelles ont fortement baissé : 3 fr. 75 à 4 fr. Elles sont de la taille d'un petit poulet.

Oies moyennes : 6 à 7 fr. ; grosses : 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

Pigeons extra, dits pigeons-poulets : 2 fr. 30 pièce.

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

LÉGUMES

Les haricots verts ont baissé : 50 à 75 centimes la livre. A ce dernier prix on a les plus fins.

Bien que la saison s'avance pour les petits pois, on en trouve encore de fins de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre. Ces prix ont chance d'augmenter si la chaleur persiste.

Les haricots flageolets, qui viennent encore du Midi, arrivent très irrégulièrement et en petites quantités. Par suite des inondations, ils ont monté de 1 fr. 50 à 3 fr. 50 le litre. Les prix, d'ailleurs, varient du jour au lendemain, et les cours ne seront réguliers que lorsqu'on aura les flageolets de Paris.

Beaucoup de tomates, de 40 à 60 centimes la livre.

Aubergines du Midi : 25 à 40 centimes pièce.

Artichauts de Paris : de 30 à 50 centimes.

Beaucoup de choux fleurs : de 40 à 80 centimes.

Très jolis melons à partir de 2 fr. 75 et 3 fr. Gros : 4 à 5 fr.

SALADES

Romaine, laitue, scarolle, chicorée frisée : de 10 à 20 centimes le pied.

FRUITS

Les grosses fraises sont finies. Les arrivages et les cours des petites fraises de Saint-Clond sont très variables : 1 fr. 75 à 3 fr. la livre.

Belles framboises, de 80 centimes à 1 fr. la livre.

Toujours beaucoup de groseilles. — Commencement du cassis.

Il n'y aura plus de cerises dans quelques jours.

Excellentes pêches du Midi de 30 à 50 centimes.

Les pêches de Montreuil, variété précoce à noyau adhérent, inférieures comme qualité à celles du Midi, valent de 2 à 4 fr. la semelle de 8.

Les arrivages de figues deviennent fort irréguliers : 15 à 25 centimes pièce.

Fin des abricots du Midi qui valent 1 fr. à 1 fr. 25 la livre en beau choix ; 20 à 25 centimes pièce les plus beaux. La récolte sera nulle aux environs de Paris.

Superbes amandes vertes à 70 et 75 centimes la livre.

L'Algérie envoie des quantités de raisin blanc assez bon. On en trouve à partir de 60 centimes la livre ! Pour l'avoir beau, il faut le payer de 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

Raisin de serre blanc, extra : 5 fr. la livre ; noir, 2 fr. 50 à 3 fr. 50.

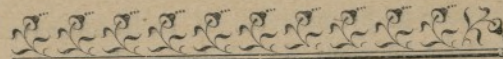
DE TABLE
BIÈRE LA ROSE BLANCHE
Saint-Germain-en-Laye | Paris: 160, rue Cardinet

NOUVEL HOMMAGE

Le maître Puvis de Chavannes joint son témoignage de gratitude à tous ceux que le vulgarisateur de la Coca, Angelo Mariani, possède depuis des années, et c'est en ces termes que le noble artiste rend hommage aux vertus du *vin Mariani* :

« Merci, cher Monsieur Mariani, pour ce merveilleux cordial, — grâce à lui ce n'est plus une faible voix qui se joint à toutes celles qui vous acclament, — je vous remercie d'un cœur réconforté.

« P. PUVIS DE CHAVANNES. »



ŒUFS MEYERBEER

Les œufs Meyerbeer sont des œufs sur le plat flanqués d'un rognon de mouton que l'on arrose avec un peu de sauce Madeira aux truffes. On met autant de rognons que d'œufs, et il est préférable d'employer des petits plats contenant un œuf ou deux œufs. C'est une jolie entrée de déjeuner, toujours fort goûtée. Facile à préparer, elle est souvent d'une grande ressource à la campagne où l'on ne trouve que des rognons de mouton fort petits, qu'il est assez difficile de servir seuls.

Les rognons

Commencez par tremper les rognons dans l'eau, ce qui facilite l'enlèvement de leur peau. Puis incisez légèrement cette peau que vous enlevez sans peine en la tirant avec les doigts.

Maintenant, fendez les rognons aux trois quarts, ouvrez-les de manière que leurs moitiés se trouvent étalées, et, après les avoir roulés dans un peu d'huile pour les empêcher de coller au gril, embrochez-les par le travers avec une petite brochette spéciale. Mettez deux rognons sur une brochette. Autant que possible, disposez-les de façon que le côté le plus gros de chaque rognon se trouve en dehors, car il y aura là plus de chaleur qu'au milieu de la brochette, à l'endroit où les deux rognons se touchent.

Posez-les sur le gril, le côté ouvert étant tourné vers la braise. Au bout d'environ 3 minutes, suivant la grosseur des rognons, vous les retournez et laissez cuire encore pendant le même temps. Il faut tenir les rognons un peu saignants, car ils achèveront de cuire avec les œufs.

Il s'échappe fort peu de jus pendant la

cuisson du premier côté, et, en les tournant comme je viens de l'indiquer, le jus qui sort pendant la cuisson du second côté reste dans le creux formé par les rognons.

Les œufs

Pendant que les rognons cuisent, occupez-vous des œufs.

Dans un petit plat rond, en porcelaine à feu, faites fondre environ 10 grammes de beurre pour 2 œufs.

Quand le beurre est fondu, salez-le légèrement, puis cassez les deux œufs un à un sur une assiette d'où vous les faites glisser doucement dans le plat. Si vous cassiez les œufs directement dans le plat, le beurre serait perdu, dans le cas où l'œuf ne serait pas frais, ce qui se reconnaît quand le jaune s'écrase.

Quand les rognons sont cuits, posez-les dans le plat de chaque côté des œufs, et mettez au four.

Cuisson

Je rappelle les règles à observer pour la cuisson des œufs sur le plat.

Pour obtenir une cuisson égale dans toute l'épaisseur de l'œuf, il faut que le dessus ait le temps de recevoir assez de chaleur avant que le dessous soit durci. Il est même bon que la plus grande chaleur vienne d'en haut : le jaune se couvre alors d'un léger voile.

Afin d'obtenir ce résultat, on pose le plat sur la plaque qui se glisse à moitié de la hauteur du four. Si le fourneau n'est pas disposé pour recevoir cette plaque intermédiaire, on surélève le plat avec des briques ou un moule dans lequel on verse un peu d'eau pour l'empêcher de se dessouder. En outre, au lieu d'employer une plaque ordinaire, il est préférable d'employer une plaque à rebord dans laquelle on verse un peu d'eau; les œufs cuisent ainsi au bain-marie. Avec un four bien chaud, la cuisson exige 3 minutes.

Retirez du feu, versez dans le creux de chaque rognon une demi-cuillerée environ de sauce et servez immédiatement.

La sauce

Cette sauce doit donc se préparer un peu d'avance.

Pour 4 œufs, mettez dans une petite casserole 10 grammes de farine et 10 grammes de beurre, et chauffez, en mêlant bien, pendant 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien blond.

Mouillez aussitôt avec 1 décilitre de jus et laissez sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié. A ce moment ajoutez environ 20 grammes de truffe hachée, 1 petit verre à liqueur de vin de madère. Et tenez la sauce au chaud, sans laisser bouillir, jusqu'au moment de la mettre sur les rognons.

MAZARIN.

Potage aux Poireaux

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Coupez en petits morceaux le blanc d'une douzaine de jeunes poireaux. Mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Couvrez la casserole et laissez les mijoter pendant 1/4 d'heure. Versez dessus la quantité d'eau chaude nécessaire au potage et laissez bouillir 1/4 d'heure. Jetez alors en pluie le Tapioca-Bouillon suffisant pour un potage un peu consistant. Laissez pocher au coin du fourneau. Au moment de servir, éclaircissez avec une tasse de bon lait, et versez dans la soupière sur 2 jaunes d'œuf battus en mousse.

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



Haricots verts à la Poulette

QUAND les haricots verts sont très fins, on les mange plutôt à la maître d'hôtel. A cette époque, où ils deviennent plus gros, on peut les servir davantage à la sauce poulette. Il semble, du reste, qu'ainsi accommodés, ils représentent un plat plus substantiel.

La sauce que nous indiquons est maigre ; en outre, elle n'exige ni lait, ni crème.

Nous profitons de cette occasion pour répondre aux nombreux abonnés qui demandent sans cesse comment on doit cuire les haricots pour leur conserver leur teinte verte.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

1 livre de haricots verts pesés bruts ;

40 grammes de beurre ;

15 — de farine ;

3 décilitres d'eau de cuisson ;

2 jaunes d'œuf frais ;

1 cuillerée à café de persil haché ;

Poivre, sel.

Temps nécessaire : 30 à 35 minutes.

Les haricots

Choisissez-les aussi fraîchement cueillis que possible, cela va sans dire, et de bonne qualité. On reconnaît, en les achetant, qu'ils sont frais quand la tige n'est pas séchée. Epluchez-les en cassant un tout petit morceau à chacune de leurs extrémités ; et, si les haricots sont déjà avancés, enlevez soigneusement les filaments situés le long de la cosse, et que n'ont pas encore les petits haricots fins de choix.

La casserole

Ayez une grande casserole ou une bassine non étamée, l'étain et le fer donnant une vilaine couleur fanée aux haricots

verts. Dans les grandes cuisines on fait cuire les légumes verts dans une bassine en cuivre non étamé pour leur conserver leur verdeur. Mais on obtient aussi bien ce résultat en se servant d'une casserole ou d'une bassine en fer émaillé, à condition que l'émail soit en bon état. L'important est de les faire cuire à très grande eau et à forte ébullition tout le temps. Dans les contrées où l'eau est chargée de calcaire, il faut prendre de l'eau de pluie ou ajouter, pour adoucir l'eau, gros comme un pois de carbonate de potasse vulgairement appelé « cristaux ».

La cuisson

Pour une livre de haricots, faites chauffer 3 litres d'eau ; cette abondance de liquide est nécessaire pour que sa température reste très élevée, malgré l'introduction des haricots qui se refroidiraient trop si l'eau était en quantité moindre. Ensuite, le liquide devant bouillir à gros bouillons, l'évaporation est très sensible. Salez avec 15 grammes de sel, soit une bonne cuillerée. C'est très suffisant.

L'eau étant donc en pleine ébullition, jetez-y vos haricots verts, en petites parties à la fois, pour laisser à l'eau le temps de regagner sa forte chaleur avant d'ajouter de nouveaux haricots. Il n'est pas nécessaire que l'eau reprenne un fort bouillon chaque fois, mais qu'elle soit seulement prête à bouillir. Disons donc que, pour une livre de haricots, vous les mettez dans l'eau en trois ou quatre poignées séparées. Maintenez un feu très soutenu, et laissez bouillir à casserole découverte pendant un temps qui varie suivant la qualité et la finesse des haricots verts ; 15 à 20 minutes suffisent. Les haricots doivent, tout en étant cuits, rester légèrement croquants.

Prenez-en un et goûtez-le pour vous assurer du degré de cuisson. S'il est à point, égouttez les haricots dans une passoire à

gros trous posée au-dessus d'une terrine pour y recevoir l'eau de cuisson. Mettez un linge propre sur les haricots pour les tenir au chaud et pomper en même temps leur humidité pendant que vous préparerez la sauce. Les haricots verts doivent toujours être soigneusement égouttés, car, sans cela, ils apportent de l'eau dans la sauce qu'ils délaient.

Il est inutile de les rafraîchir.

Préparez l'assaisonnement tout de suite, pendant qu'ils égouttent.

La sauce

Prenez une casserole plutôt profonde que large, pouvant contenir les haricots. Maintenant que les haricots sont cuits, vous pouvez prendre une casserole émaillée sans inconvénient. Une casserole en fer émaillé, un bon poêlon de terre à feu sont également recommandables ; mais pas de fonte, qui noircit toujours.

Nous savons que, pour faire aisément un mélange de beurre et de farine et le délayer ensuite avec un liquide quelconque, les casseroles larges de fond sont très incommodes.

Mettez le tiers seulement de votre beurre, soit environ 15 grammes, avec la farine indiquée, soit 15 grammes également, dans la casserole. Posez sur feu doux, en mélangeant avec la cuiller de bois, et laissez chauffer doucement ensuite deux ou trois minutes *sans laisser prendre aucune couleur*.

Versez alors, petit à petit, 3 décilitres d'eau de cuisson des haricots, en tournant vivement avec la cuiller de bois. N'ajoutez une nouvelle quantité de liquide que lorsque la précédente est parfaitement délayée et que le tout forme un mélange lisse sans aucun grumeau. Il est plus commode de faire ce travail hors du feu. La farine lie très vite, le liquide étant déjà chaud ; il

faut, au commencement, ne verser l'eau que par quantités extrêmement petites et tourner très vigoureusement.

Tout le liquide indiqué étant ajouté, salez et poivrez, et remettez la casserole sur un feu plus actif, en ne cessant pas de tourner avec la cuiller jusqu'à ce que l'ébullition commence à se produire. Faute de cette précaution des caillots se produiraient. Il n'est pas nécessaire de laisser bouillir la sauce plus longtemps, puisqu'il suffit qu'elle soit à ce point de chaleur pour la lier. Retirez-la sur feu plus doux.

La liaison

Cassez les deux jaunes d'œuf bien frais dans une tasse ; en deux ou trois coups de fourchette, délayez-les à peu près. Ensuite, prenez successivement trois ou quatre cuillerées de sauce chaude avec laquelle vous achevez de bien délayer vos jaunes d'œuf dans la tasse.

Reversez alors les jaunes dans la casserole à la sauce, en les faisant couler en un mince filet, tandis que vous tournez vivement avec la cuiller de bois pour qu'ils se mélangent rapidement à la sauce. Tout ceci sur feu assez doux. Continuez de tourner jusqu'à ce que vous voyiez la sauce prête à bouillir ; ajoutez alors le persil haché ; remuez, puis mettez dans cette sauce les haricots absolument égouttés, comme nous l'avons recommandé.

Laissez-les réchauffer une ou deux minutes, en les retournant dans la sauce, avec deux fourchettes pour ne pas les briser. Si les haricots doivent attendre, retirez-les simplement au chaud, mais ne les laissez pas mijoter sur le feu où la sauce réduirait ou courrait risque de cailler. Pour servir, versez-les dans le légumier chauffé, après vous être encore assurée que le sel est suffisant.

LA VIEILLE CATHERINE.



Fromage à la Crème

AUX FRAISES

VOICI une manière très simple, en cette saison de fruits, de convertir le vulgaire fromage à la crème en un entremets plus fin, généralement fort apprécié. Dans beaucoup de maisons — même dans celles où l'on a l'arrosage tenace — les planches de fraisiers des quatre saisons commencent, à l'époque où nous sommes, à produire moins. Cette recette fournit un excellent moyen d'utiliser la récolte du jour insuffisante pour garnir un compotier présentable.

Proportions

Pour 5 à 6 personnes :
 300 grammes de fromage blanc ;
 125 — de fraises ;
 2 décilitres de crème douce, pas trop épaisse ;
 6 cuillerées environ de sucre vanillé.

Le fromage

Prenez du fromage blanc ordinaire, généralement appelé fromage « à la pie », que l'on vend à peu près partout. Nous avons publié la recette complète de ce fromage dont la préparation est extrêmement simple.

On met 2 ou 3 gouttes d'extrait de présure délayé avec 10 à 12 gouttes d'eau dans 1 litre de lait. On laisse prendre pen-

dant une vingtaine d'heures dans un endroit dont la température soit de 20 à 25 degrés. Quand le lait est caillé, on le sépare du petit lait et on le laisse égoutter dans une passoire à trous assez larges pendant 3 ou 4 heures.

Le fromage étant bien égoutté, passez-le au tamis de crin, de manière à le réduire en une purée très fine que vous recueillez dans un saladier assez grand.

Les fraises

Prenez environ 125 grammes de petites fraises des bois bien mûres : ce sont celles qui donnent le plus de parfum et qui ajoutent le moins d'eau à la crème.

Passez-les au tamis de crin et recueillez la purée dans un bol.

Le mélange

Vous avez d'autre part de bonne crème douce, pas trop épaisse. Versez-la peu à peu dans le saladier, en « moutant » c'est-à-dire en battant le mélange avec la cuiller de bois, pour obtenir une crème bien lisse.

Ajoutez ensuite le sucre et mêlez bien. Ajoutez enfin la purée de fraises, peu à peu, jusqu'à consistance convenable. Quand vous commencez à ajouter la purée de fraises, la crème doit être parfaitement lisse et légère, de façon que ce dernier mélange se fasse rapidement. Si vous tournez trop longtemps, le mélange perd de sa couleur.

Goûtez pour le sucre dont vous ajoutez un peu si c'est nécessaire, et tenez au frais.

Pour servir

Au moment de servir, dressez en dôme, soit dans un compotier, soit dans une grande jatte en porcelaine ou en cristal, et, si vous voulez, décidez la crème en piquant à sa surface quelques petites fraises.

MAZARIN.



Entretien des Couteaux

Nous savons tous combien il est difficile de trouver un bon couteau ; il y en a, cependant, et, dès maintenant nombre d'abonnés du *Pot-au-Feu* ont la satisfaction d'en posséder un. Mais il ne suffit pas d'avoir une lame excellente, il faut savoir l'entretenir. Bien que la chose soit très simple, il est peu de maisons où l'on ne traite les couteaux exactement comme si l'on désirait les empêcher de couper dans le plus bref délai.

Nous allons donc indiquer, dans leurs moindres détails, les précautions à observer. Ces soins qui, à la lecture, peuvent paraître minutieux, exigent fort peu de temps ; ce n'est qu'un « pli » à prendre.

D'une façon générale, il importe de nettoyer les couteaux le plus tôt possible après le service. Les acides gras, le sang, le sel, et presque tous les aliments, attaquant rapidement l'acier de la lame, il ne faut pas laisser leur action se prolonger trop longtemps.

Donc, aussitôt après le service, et, en attendant mieux, la première précaution à prendre est d'essuyer le couteau avec un linge doux et sec, afin de le débarrasser de

la plus grosse partie des matières qui se sont attachées à sa surface. Il serait même bon — la chose ne prend guère plus de temps — de tremper dès maintenant la lame seule dans l'eau tiède et de l'essuyer tout de suite.

Mais c'est surtout ce bain qui doit être administré avec précautions. *Jamais, sous aucun prétexte, on ne doit plonger le couteau entier — lame et manche — dans l'eau chaude.*

Cette pratique a d'abord pour résultat de fendre ou de ternir les manches et de désagréger le ciment qui les soude à la lame.

En outre, sans pouvoir affirmer, comme quelques-uns, que l'immersion dans l'eau chaude détrempe le fil ou tranchant du couteau, il est certain que cette chaleur est plutôt nuisible. Car l'acier est bien plus oxydable à chaud qu'à froid, surtout s'il se trouve en contact avec l'eau.

Cette influence de la chaleur sur la lame étonnera, sans doute, les personnes qui croient indispensable de tremper leur rasoir dans l'eau chaude pour le faire couper. Disons que cette habitude semble plutôt inspirée par le désir d'éviter l'impression de l'acier froid sur la peau. Outre que cette impression est désagréable, elle peut déterminer de légères contractions de la peau sur laquelle le rasoir glisse alors moins facilement.

Donc, si la lame du couteau est à peine sale, on peut se contenter de l'essuyer avec un linge sec. Dès qu'elle est un peu grasse, il faut d'abord l'essuyer avec un linge mouillé ou la passer à l'eau. Le frottement sur la planche dont nous parlerons tout à l'heure suffirait, sans doute, pour obtenir un nettoyage parfait. Mais si la lame est restée grasse, elle graisse le cuir, et, quand le cuir est gras, la lame glisse dessus et se polit mal.

Si on plonge la lame dans l'eau, il ne faut que la tremper et la retirer aussitôt ; il faut, en un mot, se borner à donner « un coup de couteau dans l'eau », et essuyer aussitôt la lame avec un linge sec.

Pour les raisons que nous venons d'indiquer, cette eau sera simplement tiède ; il faut qu'on puisse y tenir le doigt facilement. On peut, pour faciliter le dégraisage, employer de l'eau contenant en dissolution un peu de « cristaux ».



Il s'agit maintenant de polir la lame. Le meilleur procédé est le passage sur la planche garnie d'un cuir de buffle sur lequel on répand un peu de brique anglaise réduite en poudre. Il faut passer la lame bien à plat, sans trop peser dans le sens transversal et le dos en avant. De cette manière, non seulement on nettoie la lame, mais encore on l'aiguisé en lui conservant ce qu'on appelle « la coupe ».

Cette planche, assez primitive, est préférable aux appareils plus perfectionnés. On a créé pour les hôtels une machine rotative dans laquelle on engage une dizaine de lames de couteaux avec de la poudre à polir entre deux brosses circulaires que l'on fait tourner rapidement au moyen d'une manivelle, et qui nettoient les lames par friction. Cet appareil ne fonctionne pas toujours bien ; il s'engorge rapidement de poussières et débris qui nuisent au jeu des brosses ; les crins de ces brosses sont, en outre, souvent coupés par les lames des couteaux qu'il s'agit de nettoyer.

Il existe un autre petit appareil dit « l'ami de la servante » qui consiste en une sorte de mâchoire dont les deux parties sont garnies de brosses plates entre lesquelles on engage les lames à nettoyer. La brosse supérieure, mobile autour d'une charnière, est terminée par une petite poi-

gnée sur laquelle on agit pour presser l'une contre l'autre les deux brosses préalablement garnies de poudre à polir.

Avec cet appareil, il est difficile de faire le polissage en travers qui est indispensable au bon entretien du couteau. De plus, cet appareil s'use assez rapidement.



La toilette de la lame terminée, on enlèvera avec un linge *sec* toutes les menues matières pouvant se trouver autour du talon de la lame et à la jonction de ce talon avec la garniture. On essuiera de même la virole qu'il sera même utile de brosser avec une brosse fine et sèche si cette garniture présente des aspérités. Une ou deux fois par semaine, on frottera la garniture avec une peau de chamois et un peu de poudre de blanc de Meudon.

Enfin, on peut essuyer le manche avec un linge doux légèrement humide, mais il faut aussitôt après terminer l'opération avec un linge doux et très sec.

Les couteaux doivent être rangés dans un endroit sec, et il faut éviter de les mettre pêle-mêle avec les couverts, ce qui les expose à des chocs susceptibles d'émousser leur tranchant. Dans une maison bien ordonnée, les couteaux ont un tiroir ou un compartiment spécial dont on garnit le fond d'un molleton qui évite les frottements.

Enfin, lorsqu'un couteau doit rester quelque temps sans servir, il est bon de graisser légèrement la lame avec un peu d'huile, de vaseline ou d'une graisse spéciale.

Quant à l'affutage des couteaux, nous en causerons un autre jour.

DUTUYAU.

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

ORFÈVRES

Avez-vous, Mesdames, des dentelles de Chantilly, opulentes reliques des corbeilles de mariage de vos mères ou de vos aïeules ? L'occasion se présente de les sortir des cartons pour leur faire revoir encore le monde. Toutes les hauteurs, toutes les dispositions s'emploient : volants, berthes, entre-deux, garnitures d'ombrelles, antiques châles en pointe, etc. La forme bizarre d'une ancienne mantille ou d'un grand col démodé fournit même un point de départ à d'originales combinaisons. A défaut de dentelles authentiques, on a, du reste, de très fines imitations, car il est certains arrangements où les métrages les plus opulents ne suffiraient pas — tels les entre-deux, en incrustation par exemple, — certaines dispositions qui nécessitent une hauteur que justement on ne possède pas. En tout cas, tenez pour certain que, comme toilettes de casino, et plus tard de réunions du soir, à l'ouverture de la chasse, la plus nouvelle élégance est représentée par l'emploi du Chantilly.

La façon de disposer la dentelle diffère cependant de ce qui s'était vu jusqu'ici. On s'attache particulièrement à conserver sa transparence ; pour éviter les effets d'opacité et d'ombres noires causés par l'ampleur flottante de la dentelle quand elle se trouve ramassée par un froncé ou un coquillé quelconques, on la double d'une gaze de soie blanche ou de couleur claire, selon l'ensemble. Cette légère doublure fait, en outre, ressortir le dessin de la dentelle et la finesse de son réseau dans ses moindres replis. Toutes les teintes très claires servent de fond, mais c'est le blanc qui, incontestablement, a le plus de succès pour le moment. Il semble plus de saison, plus fin de ton par les teintes de grisailles qu'il procure, plus facile à porter encore, et tout aussi élégant, en ayant l'air plus simple qu'un ensemble de couleur très claire. Mais il serait temps, pour vous donner une idée de tout ceci, d'expliquer quelques modèles. Voulez vous une

robe de conception un peu second Empire, faisant merveilleusement valoir de beaux volants, qui furent l'orgueil d'une corbeille de cette époque ; j'entends des volants d'une hauteur suffisante pour que, triplement étagés, ils puissent recouvrir toute la jupe. Donc, ces volants de dentelle sont posés sur une bande de gaze blanche de même dimension, — un peu moins large cependant pour ne pas dépasser sous la bordure toujours légèrement dentelée, — où ils sont fixés par de légers points très espacés entre eux ; juste ce qu'il faut pour que dentelle et gaze ne se séparent pas et suivent toujours le même mouvement. Les volants sont alors posés sur une jupe de taffetas blanc voilée elle-même de gaze blanche, de façon à estomper tout reflet brillant du taffetas, jugé trop dur, trop « endimanché » dans l'esthétique toute spéciale de la chose. N'oublions pas que nous sommes à la recherche des effets très flous, très vaporeux, et que l'éclat non dissimulé de la soie sous la dentelle donnerait à notre robe l'apparence trop exacte d'une toilette de bal renouvelée de 1860. Nous voulons bien rappeler l'époque, mais non l'attribution du vêtement ; c'est un peu bien cherché, n'est-ce pas ? mais le chic est la résultante de toutes ces subtilités.

Nous disons que nos volants sont étagés sur la jupe, de façon à la voiler complètement ; ils sont froncés sans excès, plutôt bien « badinés ». Le volant du bas est soutenu par un petit ruchonné double de mousseline de soie posé sur l'extrême bord de la jupe : à l'intérieur de la jupe, double balayeuse de taffetas déchiqueté et une ruche de mousseline. Corsage blouse en laize de Chantilly doublée de gaze blanche. Petite ceinture ronde drapée et collier en satin cerise, vert d'eau, bleu pâle, mais ou mauve. Manches froncées sur la hauteur, à peine de bouffant en haut, avec petit volant en épaulette, non seulement doublé comme je l'ai expliqué, mais posé sur un volant plissé en gaze qui le soutient le long de l'emmanchure.

Si vous voulez quelque chose de tout à

fait moderne, mais convenant surtout à une svelte et très jeune femme, vous pouvez choisir la robe en mousseline de soie blanche plissée accordéon, avec incrustations d'entre-deux de Chantilly participant également au plissage, soit trois entre-deux dans le bas de la jupe, en cercle. Corsage tout plissé rayé pareillement de trois entre-deux. Manches froncées avec, le long de la couture de la saignée, petite dentelle toute basse qui suit le froncé.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

LE BI-MÉTAL

Nous sommes heureux de constater le légitime succès qu'obtient le Bi-Métal. Les demandes de catalogues affluent aux magasins, 30, boulevard des Capucines. Les maîtresses de maison, soucieuses de leur santé et de celle de leur famille, comprennent que le Bi-Métal s'impose dans toutes les cuisines. Elles se font un plaisir de présenter à leurs invités des mets préparés et servis dans leurs splendides casseroles en Bi-Métal.

LE CAFÉ CARVALHO

On sait combien il est difficile de trouver du bon café ; aussi les amateurs — ils sont légion — apprendront avec plaisir que l'on trouvera maintenant chez tous les épiciers un produit excellent, d'une pureté absolue et d'un arôme exquis. C'est le café Carvalho vendu dans *des boîtes cachetées* de 125, 250, 500 grammes et un kilog., aux prix de 4 fr. 80, 5 fr. 20, 5 fr. 60 et 6 francs le kilog.

Bien exiger la marque et la signature Carvalho.

DEMANDES D'EMPLOIS

Valet de ch. m. d'hot. 38 ans, conn. bien service de table. Très recommandé par maîtres. H. F. 82.

Vins de Bourgogne

Nous avons promis aux abonnés qui ont pu apprécier l'excellente qualité de nos vins de Bordeaux, de mettre à leur disposition des vins de Bourgogne irréprochables.

Nous leur offrons aujourd'hui trois vins de qualité exceptionnelle, qui auront, nous en sommes convaincus, le même succès que nos vins de Bordeaux et notre Champagne Trianon.

Beaune-Grèves . . .	4 francs la bouteille.
Volnay	4 fr. 50 —
Corton	5 francs —

Pour la province, nous expédions directement de Beaune, par minimum de 6 bouteilles, franco d'emballage, en déduisant des prix ci-dessus 30 centimes par bouteille.

A Paris, nous livrons dans les vingt-quatre heures, et le minimum de 6 bouteilles peut comprendre un assortiment de ces vins avec nos vins de Bordeaux dont le prix se trouve indiqué à la page II de la couverture.

Rappelons, notamment à nos abonnés en déplacement, que nous avons un stock d'excellents vins ordinaires que nous expédions en pièces et demi-pièces aux conditions suivantes :

Vins de Bordeaux

Prix en gare de Bordeaux

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

Vins de Bourgogne

Prix en gare de Beaune ou des environs

Mâcon	130 — —
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.

Le Vin Désiles

L'anémie, la neurasthénie, la chlorose, qui sont des maladies des globules sanguins, deviennent souvent le point de départ des maladies infectieuses et microbiennes, tuberculose et autres, qui n'attaquent que les individus anémiques, neurasthéniques, chlorotiques, épuisés.

C'est pourquoi on obtient de si merveilleux résultats par un traitement qui relève l'organisme, refait du sang et rétablit la circulation. — Un ensemble de médicaments est à cet effet nécessaire : la *Kola*, qui règle le rythme de la circulation sanguine et multiplie par son heureuse influence le nombre des globules ; la *Coca*, qui excite l'appétit et donne le moyen du tonifier tout

l'organisme par la suralimentation ; l'*Iode*, qui répare et assouplit les tuniques fragiles des vaisseaux sanguins ; le *Quinquina*, qui prévient les surelévations de température, donc les destructions organiques. Tous ces éléments : kola, coca, iode, quinquina sont combinés dans le *Vin Désiles* qui, par eux, devient le guérisseur par excellence des maladies du sang.

Dr ALÈQUE.

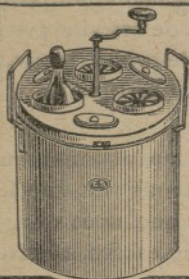
Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention :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

Préservez vos Lainages
AVEC LA
Parfumez votre Linge

HENRY 5, Faubourg Saint-Honoré, Paris.
LAVANDE AMBRÉE DE BOURBON
La boîte 500 gr. 3 fr. 50 - 250 gr. 2 fr. - 125 gr. 1 fr. 25. — Envoi franco

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.

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^e VIAL, Paris.

COURS ET LEÇONS DE LANGUE ANGLAISE

Conformément au programme officiel
des Ecoles anglaises

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

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

RIDES

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

CACAO COMP^{IE} FRANÇAISE

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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.