



Petits Soufflés au Fromage

Nous a souvent demandé une recette pour les petits soufflés. Il y a plusieurs formules que nous publierons par la suite. Celle que nous donnons aujourd'hui a l'avantage d'être simple, d'une exécution prompte, tout en produisant des soufflés très fins, légers et crémeux à la fois.

C'est un hors-d'œuvre chaud très apprécié au déjeuner. La proportion égale des fromages le rend approprié aux estomacs délicats que le parmesan seul pourrait fatiguer.

Pour une dizaine de petites caisses rondes, hautes de 4 à 5 centimètres sur un diamètre d'environ 7 centimètres.

30 gr. de farine (3 cuillerées rases) ;

50 gr. de gruyère râpé frais ;

50 gr. de parmesan râpé ;

4 décilitres de lait (2 verres) ;

3 œufs frais ;

1 cuillerée à café de sel fin ;

1/2 cuillerée à café de poivre.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

La bouillie

Prenez une casserole émaillée à fond arrondi, de dimension appropriée.

Mettez-y la farine et délayez-la avec une cuillerée seulement de lait froid. Quand farine et lait sont réduits en pâte lisse, ajoutez peu à peu en tournant toujours avec la cuiller de bois, le reste du lait froid. Salez, poivrez.

Posez la casserole sur feu très modéré et

ne cessez pas de tourner avec la cuiller de bois pendant l'épaississement de la bouillie. Laissez épaissir jusqu'à ce que vous aperceviez à la surface une ou deux cloques annonçant l'ébullition prochaine.

Retirez alors du feu et ajoutez le parmesan. Mêlez bien. Remettez la casserole sur un feu très doux ou simplement des cendres chaudes, et tournez avec la cuiller jusqu'à ce que le fromage ayant fondu, le mélange soit redevenu bien lisse. Ajoutez alors le gruyère, et tournez toujours pendant qu'il fond, de façon à obtenir une jolie bouillie unie comme une crème sans aucun grumeau.

Retirez du feu et, tout de suite, cassez les jaunes d'œufs dans un bol et réservez les blancs dans une petite terrine.

Délayez les jaunes peu à peu avec deux ou trois cuillerées de bouillie. Puis versez les hors du feu dans la bouillie en tournant vivement avec la cuiller pour que l'œuf ne fasse pas de grumeaux. Laissez ainsi la bouillie hors du feu, pendant que vous battez les blancs, ce qui lui permettra de perdre encore de sa chaleur. L'addition des jaunes lui en avait, du reste, déjà enlevé.

Comme on doit mettre au four dès que les blancs sont ajoutés à une pâte quelconque, et que la bouillie peut, sans inconvénient, attendre gardée tiède, vous pouvez préparer vos caisses.

Les caisses

On se sert généralement de petites caisses rondes en porcelaine imitant le plissage des caisses en papier qui contiennent les fruits glacés.

Cependant, on peut faire usage aussi de caisses en papier fort, plissé et huilé.

En tous cas, il est indispensable que leur hauteur atteigne *au moins* 4 centimètres $1/2$ pour un diamètre de 7 centimètres.

Ce ne sont pas là les dimensions que l'on trouve couramment, et les marchands de porcelaine vous présentent des petites caisses d'une hauteur de 2 centimètres $1/2$ pour 7 de diamètre.

Utilisables pour une quantité de choses, elles sont absolument insuffisantes pour des préparations destinées à *monter*, comme tout ce qui contient du blanc d'œuf fouetté. Etant donné qu'on ne doit pas remplir jusqu'au bord les dites caisses, pour laisser à la pâte la place de souffler, la quantité attribuée à chaque caisse est alors dérisoire.

Et d'autre part, si l'on remplit d'avantage la caisse, la pâte, en montant, passe par-dessus bord, se répand tout autour; on n'a plus qu'une croûte boursoufflée et rien dessous.

J'appuie donc avec insistance sur le choix des caisses, car de ces caisses dépend la moitié au moins de la réussite.

Graissez-les simplement avec le doigt enduit d'un peu de bon beurre, puis, 15 à 20 minutes avant de servir, battez les blancs d'œufs en neige un peu ferme.

Versez-en la moitié dans la bouillie, et les mélangez avec les précautions ordinaires, c'est-à-dire non pas en tournant ni en « touillant » avec la cuiller, mais en coupant avec une spatule de bois ou une carte, et en ramenant la pâte du fond par-dessus : tout ceci, comme nous l'expliquons souvent, pour laisser aux blancs leur légèreté. Il faut, cependant que tout soit bien mêlé, sans pelotes séparées de blancs. Ajoutez ensuite le reste avec les mêmes précautions.

Remplissez aussitôt les caisses jusqu'à 1 centimètre du bord avec cette bouillie.

Mettez tout de suite à four plutôt chaud, mais non pas rouge, cependant.

Comme pour un rôti. Il ne faut pas d'excès de chaleur qui saisit la surface et empêche l'intérieur d'être atteint. Comptez de 12 à 15 minutes.

Au bout de ce temps, les soufflés doivent avoir monté en dôme au-dessus même du bord et pris une couleur bien dorée.

Posez-les sur un grand plat et servez avec grande hâte, car, au sortir du four, ils retombent très vite.

Prenez soin de ne pas les exposer à la sortie près d'une fenêtre ouverte ou d'une prise d'air froid.

Si le trajet de la cuisine à la salle à manger a lieu par des couloirs non chauffés, il serait bon, dès sa sortie du four, de couvrir le plat avec une grande cloche en métal très chauffée et qui leur assure une provision d'air chaud. En Angleterre, ces cloches sont d'un usage courant.

LA VIEILLE CATHERINE.

RECETTE DU SOUFFLÉ AU TAPIOCA-BOUILLON

(Se trouve chez Boudier, 54, rue de la Verrerie, Paris)

Mettez dans une casserole environ 2 décilitres d'eau, 50 à 60 grammes de beurre, une légère pincée de sel et un peu de muscade râpée. Dès que l'eau est en ébullition, ajoutez la valeur de six cuillerées de *Tapioca-Bouillon*.

Travaillez la pâte avec une spatule en bois sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle se détache un peu des parois de la casserole. Versez-la dans une terrine et laissez-la refroidir à moitié en la travaillant avec une cuillère. Incorporez-lui 8 jaunes d'œufs, environ 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Ajoutez le beurre peu à peu en continuant de travailler la pâte. Finissez en mélangeant à l'appareil 5 ou 6 blancs fouettés, et si l'on veut, deux cuillerées de crème fouettée. Remplissez aux trois quarts, avec l'appareil ci-dessus, une casserole à soufflé beurrée.

Cuire environ 25 minutes à four doux.

Ces proportions conviennent pour quatre personnes.



RIZ A L'IMPÉRATRICE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le riz à l'impératrice, un des nos meilleurs entremets classiques, effraye beaucoup de cuisinières. Il est pourtant facile à préparer, mais sa réussite dépend de l'observation rigoureuse de quelques petites précautions.

En somme, c'est du riz cuit au lait suivant la méthode ordinaire, auquel on incorpore une crème cuite à part, un peu de gélatine, de la crème fouettée et des fruits confits. Le riz doit être en quantité relativement faible, et les proportions doivent être exactement calculées pour que l'ensemble se tienne bien, tout en restant léger. Les proportions étant bonnes, l'important est d'avoir une crème bien liée et d'employer de la crème fouettée suffisamment solide.

On peut faire prendre l'entremets avec de la glace ; mais il suffit, en cette saison surtout, de l'exposer dans un endroit frais. Le riz à l'impératrice, en effet, ne doit pas être gelé comme une glace ordinaire ; il ne lui faut que le froid nécessaire pour former une masse assez solide pour se couper fran-

chement à la cuillère, tout en restant humide et moelleuse.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes, nous prendrons les proportions suivantes :

100 grammes de riz ;
225 — sucre en poudre ;
5 — de sel ;
1 litre de lait ;
3 décilitres 1/2 de crème *double* ;
300 grammes de fruits confits ;
6 jaunes d'œufs ;
3 feuilles de gélatine ;
1 gousse de vanille ;
1 décil. de kirsch.

Ces proportions remplissent un moule à douille mesurant 16 centimètres de diamètre à l'ouverture sur environ 10 centimètres de hauteur.

Le riz

Je commence par faire cuire le riz suivant les règles ordinaires. C'est-à-dire, après l'avoir lavé à plusieurs eaux, jusqu'à ce qu'il ne communique plus à l'eau une apparence laiteuse, je le mets dans une casserole avec environ 1 litre d'eau froide. Je chauffe et je laisse bouillir 1 minute. Je retire alors du feu, je verse le riz dans une passoire que je plonge aussitôt dans l'eau froide.

Pendant ce temps j'ai dû faire bouillir dans une autre casserole la moitié de mon lait, soit 1/2 litre, dont je réserve la valeur d'un demi-verre pour l'ajouter à la fin de la cuisson du riz.

Le lait ayant bouilli, j'y mets le sel, puis le riz bien égoutté, et je laisse cuire à petit feu et à casserole couverte pendant à peu près 40 minutes. On doit, durant tout ce temps, s'abstenir absolument de remuer le riz : si on le remue, il s'attache et brûle. Tant que vous voyez, en penchant la casserole, surnager un peu de liquide à la sur-

face, il n'y a pas à craindre que le riz attache.

Cinq minutes seulement avant la fin de la cuisson, j'ajoute 100 grammes de sucre, le demi-verre de lait réservé, et une demi-gousse de vanille. Je mélange légèrement avec la cuiller de bois, de manière à faire fondre le sucre et à le répartir également, tout en évitant de réduire le riz en bouillie.

Je laisse encore cuire doucement pour réduire l'excès d'humidité provoquée par l'addition du sucre et du lait.

Le riz étant à point, je retire la casserole du feu et je le laisse refroidir.

Les fruits confits

Pendant la cuisson du riz, je prépare les fruits confits. Pour mes 300 grammes, je prends 100 grammes de cerises que je laisse entières et j'emploie les 200 autres grammes en ananas, prunes ou chinois, et, si l'on veut, poires et abricots, le tout coupé en petits morceaux d'environ 1/2 centimètre. L'ananas fait très bien; le chinois est un peu dur et amer. Il est vrai, on l'attendrit en le faisant mariner, comme tous les autres fruits, pendant une heure dans le kirsch.

La crème

Pendant que le riz cuit, je prépare aussi la crème.

Je fais bouillir l'autre demi-litre de lait; pendant ce temps, je mets dans une terrine les 6 jaunes d'œufs avec le reste du sucre, soit 125 grammes, et je délaye bien le mélange en battant avec une cuiller de bois.

Quand le lait bout, je le verse dans la terrine, très doucement d'abord, et en mêlant vivement avec la cuiller de bois, pour éviter que l'œuf, saisi par la chaleur, se forme en grumeaux.

Je reverse ensuite le contenu de la terrine dans la casserole, j'ajoute une autre demi-gousse de vanille et je fais chauffer

de nouveau à feu très modéré, en vannant doucement la crème, c'est-à-dire en y promenant continuellement la cuiller de bois. Au moment où l'ébullition va se produire je retire du feu, et j'ajoute la gélatine préalablement trempée à l'eau froide pendant 10 minutes et égouttée.

Je laisse alors tiédir la crème, *en ayant soin de la remuer très fréquemment* avec la cuiller de bois : c'est indispensable pour empêcher la gélatine de former peau.

Le mélange

Quand la crème n'est plus que tiède, je la verse dans le riz, peu à peu, en mêlant avec précaution pour que, chaque grain en quelque sorte, tout en restant distinct, soit enveloppé de crème.

L'important est de ne pas trop laisser refroidir la crème avant de l'ajouter. Car, si elle est trop prise à ce moment, en la mêlant au riz, on la divise en caillots qui s'amalgament mal; et, ensuite, la crème ne reprend bien.

La crème fouettée

Il ne reste plus qu'à incorporer la crème fouettée.

Pour les raisons que je viens d'indiquer, il faut éviter d'attendre pour cela que le mélange soit trop froid. Il ne doit pas cependant être trop chaud, car la crème fondrait : il doit être un peu moins que tiède.

Donc, la crème étant fouettée bien ferme, je l'ajoute au riz.

J'insiste sur la nécessité *absolue* de la *crème double fraîche*. A Paris, les crémiers vendent de la crème fouettée toute prête, beaucoup trop légère pour l'emploi qu'ici nous en faisons.

Cette crème fouettée, qu'ils obtiennent en fouettant avec une espèce de balai de bois de la crème très liquide n'est, en réalité, que l'écume mousseuse du lait agité.

Dès que cette écume est ajoutée au riz, elle retombe et revient à l'état liquide. La crème double, au contraire, étant fouettée, reste compacte et laisse à l'ensemble toute sa fermeté. Sa saveur est également toute différente. Mais il faut éviter d'employer de la crème double aigre, c'est-à-dire vieille de plusieurs jours.

Le moulage

A l'aide d'un pinceau, je beurre très légèrement le moule avec du beurre à peine chaud.

Je décore le fond du moule avec des fruits confits qui apparaîtront à la surface du riz quand il sera démoulé. Entre les interstices et sur ces fruits, j'étends une couche de riz. Sur ce riz je pose de nouveau quelques fruits confits, ayant soin d'en mettre contre la paroi extérieure du moule. Et je continue ainsi, jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Je couvre le moule et je mets dessus et tout autour de la glace, sans sel, ou bien je l'expose à un courant d'air très froid. Avec 2 kilos de glace, le riz est pris au bout de 2 heures; sinon, il faut 5 à 6 heures.

Le démoulage

Je démoule comme une glace, en trempant le moule dans l'eau chaude et en le renversant sur un plat garni d'une serviette. Le riz doit être absolument ferme et ne pas se tasser.

On peut préparer cet entremets la veille. Il vaut mieux, cependant, le manger le jour même, la crème prenant souvent en 24 heures un léger goût aigre.

Le riz, ainsi préparé, est très bon, seul. On peut, cependant, servir en même temps, à part, un sirop à la gelée de groseille assez consistant, ou une crème anglaise à la vanille ou au kirsch.

MAZARIN.

Menus

PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
MATELOTE D'ANGUILLE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
HARICOTS VERTS SAUTÉS
GATEAU REINE DE SABA

POTAGE SAINT-GERMAIN
BOUCHÉES FÉLICIA
TURBOT SAUCE CREVETTES
SELLE D'AGNEAU BRAISÉE GARNIE
DE CROQUETTES DE NOUILLES
CHARTREUSE DE PERDRIX
DINDE TRUFFÉE ROTIE
SALADE GIGOLETTE
GLACE A LA VANILLE

FILETS DE BARBUE DUGUESCLIN
CIVET DE LIÈVRE A LA PAYSANNE
NOISETTES DE PRÉ-SALÉ SUR
PURÉE DE MARRONS
PATÉ DE FOIE GRAS EN CROUTE
SALADE
SOUFFLÉ A LA GROSEILLE

POTAGE AUX CHOUX
CROQUETTES DE VOLAILLE
LAPEREAU SAUTÉ A LA BOURGEOISE
ALOYAU A LA BROCHE
ARTICHAUTS A LA BARIGOLE
FLAN D'ORANGES

PETITS MERLANS AU GRATIN
FILETS MAIRE
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL
POULE AU POT FARCIE
SALADE
POMMES A LA CHANOINESSE

POTAGE ARMENONVILLE
PETITES TIMBALES DE CREVETTES
SALMIS DE BÉCASSES
TOURNEDOS ROSSINI
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON
CARPE EN GELÉE A L'ALSACIENNE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

POTAGE DU COUVENT
FILETS DE SOLES A LA ORLY
FOIE DE VEAU PIQUÉ, BRAISÉ
POULET ROTI SUR CRESSON
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
MONT-BLANC

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



JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Les hauts cours provoqués par les fêtes vont sans doute se maintenir encore une dizaine de jours.

La truite de Dantzig est assez rare ; les petites, de 3 et 4 kilogs valent 13 francs le kilog. ; les grosses : 9 à 10 francs. L'Amérique envoie beaucoup de truites gelées qui ne sont pas mauvaises, à condition de les faire dégeler doucement dans l'eau presque froide et de les faire cuire immédiatement. Mais il ne faut pas songer à les expédier. Elles se vendent 4 fr. 50 le kilo.

Turbot, barbue, sole : 4 fr. 50 le kilo.

Merlan : 2 francs le kilo — Maquereaux moyens : 60 à 80 centimes pièce.

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

Le bar et le mullet valent toujours de 5 à 6 francs le kilo ; les petits mulets : 2 fr. 50 à 3 francs.

Les harengs sont toujours vides — Les coquilles St-Jacques sont peu abondantes et mauvaises.

Langoustes et homards : 4 fr. 50 le kilo.

Crevette rose : de 15 à 25 francs le kilo.

Crevette grise petite : 2 fr. le kilo. Grosse : 4 francs.

Eperlans : 2 francs le kilo. Goujons : 6 francs.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les prix de la volaille et du gibier ont sensiblement augmenté.

Les belles poulardes valent de 8 à 12 francs ; les chapons, de 9 à 14 francs.

On a une jolie dinde de ferme pour 10 à 14 francs ; les dindes de Houdan valent de 14 à 20 francs.

Les pintades sont un peu délaissées en ce moment : 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

Canards de ferme : de 3 fr. 50 à 5 francs, suivant grosseur — Petits canetons nouveaux : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 — Nantais nouveaux : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 — Rouennais nouveaux : 6 à 7 francs.

Les oies vont bientôt commencer à devenir moins bonnes. Prix invariable : 80 et 90 centimes la livre.

Perdreux : 3 à 4 francs.

Les faisans deviennent chers. Coqs : 6 fr. 50 à 8 fr. 50 — Poules : 5 fr. à 6 fr. 50.

Grives de Corse : 60 à 75 centimes — Alouettes

du Nord : 3 fr. 50 à 4 francs la douzaine. Les alouettes du Midi, à 2 francs, ne valent rien.

Toujours beaucoup de bécasses : 3 fr. à 3 fr. 50 en choix ordinaire ; les belles : 4 à 5 francs.

Lièvres de pays : 7 à 8 francs — Lapins de garenne : 2 fr. à 2 fr. 50.

Cuissot de chevreuil : 12 à 18 francs.

Vanneaux : 1 franc — Pluviers dorés : 1 fr. 50 — Sarcelles : 2 fr. 50 — Canards sauvages : 3 fr. 75 à 5 francs.

Gelinottes de Russie : 3 fr. 50.

Renne de Russie : 6 à 7 francs le kilo.

Foies gras de Strasbourg : 9 à 10 francs le kilo — Foies d'oie du Midi : 8 à 9 francs. — Foies de canard du Midi : 6 à 7 francs.

LÉGUMES

L'Afrique et l'Espagne envoient toujours de bons haricots verts ; les fins atteignent 1 fr. 50 la livre. A 1 franc, le choix est beau.

Petits pois d'Afrique, peu recommandables : 80 centimes la livre non écossés.

Bons choux-fleurs, de 40 à 80 centimes.

S'abstenir des petits artichauts d'Afrique, gros comme une pomme moyenne, à 5 et 10 centimes. A 40 et 50 centimes, on en trouve de gros, assez bons pour cuire.

Les endives sont meilleures : 30 et 35 centimes la livre — Salsifis : 40 et 50 centimes la botte.

Crosnes du Japon : 70 et 80 centimes la livre.

Choux de Bruxelles : 20 et 25 centimes le litre.

Les tomates d'Afrique ne sont passables qu'à partir de 1 franc la livre.

Les truffes du Périgord sont très chères : 18 à 22 francs la livre. Truffes du Dauphiné : 12 à 16 francs.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers sont bons.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

La romaine, de plus en plus rare, vaut de 60 à 80 centimes le pied.

Escarolle et chicorée : 20 à 25 cent. — Mâche : 50 et 60 centimes la livre — Mêmes prix pour le pissenlit blanc.

Barbe : 25 et 30 centimes la botte.

FRUITS

Le beau raisin vaut de 2 francs à 2 fr. 25 la livre.

Les oranges sont encore acides, mais on trouve de bonnes mandarines.

Excellentes bananes.



POULE AU POT FARCIE

FROIDE

CE plat de famille, qui se mange froid, est facile à préparer. L'opération du désossage, qui, à la lecture, peut sembler compliquée, est très simple ; on la comprend sans peine dès qu'on a la poule devant soi. Ce procédé est autrement rapide que le désossage complet pratiqué pour la galantine ; il rend le découpage très facile, et la poule, qui a l'air d'être intacte, présente bon aspect.

Nous indiquons très peu d'ail ; mais il en faut absolument pour corriger le goût des lardons. Les personnes que ce condiment effarouche, pourront se borner à frotter avec une gousse la terrine dans laquelle on prépare la farce.

Il est préférable d'employer une poule jeune et grasse ; c'est sur une bête de ce genre que nous avons expérimenté la recette. Si l'on prend une poule vieille, il faut augmenter le temps de cuisson.

Inutile de servir cette poule avec une mayonnaise ; le mieux est de l'accompagner d'une bonne salade de saison.

Proportions

Pour une poule pesant, sans être préparée, environ 3 livres :

1 second foie de volaille ;

50 grammes de lard gras ;
60 — de mie de pain fraîche ;
2 œufs entiers ;
1 cuillerée à bouche de bon lait épais ;
1 — — de bon vin blanc ;
1 — — de persil haché ;
2 — à café rases de sel ;
1 demi-cuillerée à café de poivre ;
Gros comme un petit pois d'ail ;
Même quantité d'échalote.

Temps nécessaire : 2 heures, ou plus, selon la qualité de la poule employée.

Pour désosser

Flambez la poule. Supprimez les ailerons. Coupez l'os de la patte à sa jointure avec le pilon de la cuisse.

Posez la bête sur le dos, la tête devant vous. Fendez la peau du cou, en dessous, sur toute sa longueur. Coupez le cou — sans endommager la peau — à sa naissance près du corps. Faites ensuite une incision à l'autre extrémité du cou, tout autour de la tête, de façon à pouvoir enlever du même coup la tête et le cou, en conservant intacte la peau du cou. Vous obtenez ainsi une longue bande de peau adhérente à la poule, et qui vous sera très utile quand il faudra emballer l'animal farci.

Maintenant, retournez la bête, qui, dès lors, va se trouver placée le dos en dessus.

Avec un bon petit couteau d'office pointu, faites une incision tout le long du dos depuis la naissance du cou jusqu'à deux ou trois centimètres du croupion.

Au moyen du couteau, soulevez la peau de chaque côté de cette incision, en prenant grand soin de ne pas la crever, et détachez-la complètement des chairs jusqu'à ce que vous arriviez aux articulations des cuisses et des ailes. De cette manière, vous serez plus à l'aise pour dégager la carcasse, et vous risquerez moins d'endommager la peau qu'il faut s'attacher à conserver absolument intacte.

Ensuite, détachez avec le couteau toute la chair recouvrant la carcasse, que vous dégagerez ainsi peu à peu en mettant complètement les côtes à découvert. De chaque côté, et reliant les ailes au dos, pointe en l'air un petit os. Râclez-en d'abord la chair, puis cassez-le et enlevez-le.

Moitié avec le couteau, et moitié avec les doigts, cassez la grosse articulation des cuisses.

La carcasse apparaît alors tout à fait isolée au milieu de la poule étalée à plat.

En vous aidant, s'il est besoin, du petit couteau que vous râclez contre les côtes, vous enlevez toute la partie de la carcasse comprenant le dos, les reins et les côtes, ne laissant subsister que l'os de la poitrine qui figure à l'intérieur une sorte de fourche allongée. Ayez soin, durant cette opération, de ne pas presser sur les organes intérieurs de la carcasse afin de ne pas écraser la poche à fiel.

Avec précaution, pour ne pas crever la peau, brisez le bréchet s'il n'a déjà été brisé par le marchand.

Le bréchet est la partie extérieurement saillante de l'os de poitrine à son point de bifurcation.

La volaille devant être servie l'estomac en-dessus, il est nécessaire de briser cet os qui, sans cette précaution, pointe sous la peau et donne à la poule un air de volaille étique.

A Paris, les marchands se servent d'un ustensile spécial avec lequel, d'un coup savamment appliqué sur l'estomac de la bête, ils brisent l'aspérité de cet os.

S'il s'agit d'un poulet non préparé, vous faites cette opération facilement à l'intérieur en cassant simplement ou en coupant l'os vers sa partie fourchue. Vous n'enlevez rien, mais cette simple cassure suffit à donner aux os le jeu nécessaire pour s'aplatir facilement.

Le désossement est achevé. Il faut maintenant nettoyer le poulet.

Enlevez le jabot et tout ce qui tient au cou; dans ce que vous avez retiré avec la carcasse, dégagez le foie que vous réservez pour la farce, ainsi que la graisse, si la bête en a. Le gésier et le cœur sont inutiles et serviront pour mettre dans le bouillon.

La farce

Nettoyez le foie de la poule, ainsi que le second foie de supplément. Hachez-les et mettez-les dans une petite terrine propre. Hachez et ajoutez la graisse que renfermait l'intérieur de la poule. Hachez le persil et ajoutez-le. Ajoutez encore le pain émietté très fin. Cassez les œufs dans la terrine, versez-y la cuillerée de lait, celle de vin, et battez bien le tout ensemble.

Laissez ensuite reposer quelques minutes, pour donner au pain le temps de s'imbiber et de se fondre avec le reste. Pendant ce temps, préparez les lardons.

Coupez le lard en petits morceaux carrés figurant des petits cubes d'un centimètre, par conséquent très égaux. Mêlez-les à la farce, après avoir, une dernière fois, bien écrasé ensemble le pain et le foie avec le dos d'une cuiller.

Salez et poivrez en plusieurs fois pour mieux faciliter le mélange.

Enfin, ajoutez l'ail et l'échalote après les avoir écrasés sur le bord de la terrine, avec la lame du couteau posée à plat.

Le remplissage

La poule étant posée toute ouverte sur la table, remplissez-la avec la farce qui va tenir la place qu'occupait la carcasse. Disposez cette farce en longueur, et plutôt en remontant vers le cou que trop bas sur le croupion.

Rapprochez les deux côtés de la poule, étirez la peau, et rabattez les deux peaux l'une sur l'autre, comme pour essayer de

rendre à l'animal sa forme primitive. Mais ne serrez pas autant que l'élasticité de la peau pourrait le permettre ; la peau de dessus ne doit recouvrir la peau de dessous que sur une largeur d'environ deux doigts, parce qu'elle se resserrera à la cuisson, tandis qu'au contraire les chairs gonfleront.

Enfilez une aiguille ordinaire assez grosse — une aiguille à repriser est commode — avec du fil à coudre un peu fort. C'est du fil écru, et non du coton qu'il faut, parce que ce dernier n'est pas assez résistant. Cousez l'ouverture laissée par le croupion. Cousez ensuite, à grands points d'ourlet, la peau de l'animal rabattue comme nous l'avons dit, depuis le croupion jusqu'à la naissance du cou. Repliez alors la peau du cou sur le dos, figurant ainsi l'extrémité d'un maillot de bébé. Cousez également cette partie emmaillottée.

A ce moment, la poule n'a pas un aspect flatteur ; elle est informe, molle, et aussi aplatie qu'un poulet à la crapaudine. En un tour de main, vous lui rendez l'allure d'un poulet non désossé en le troussant simplement comme pour rôtir. C'est-à-dire que vous rapprochez les cuisses du corps en y passant, avec la grande aiguille à brider, du fil de cuisine, et en continuant la même opération pour les ailes. La poule étant ainsi reconstituée, on ne s'aperçoit plus que la farce a remplacé la carcasse, et la poule a l'aspect d'une volaille troussée, l'estomac très bombé.

La poule est prête et peut attendre ainsi quelques heures, s'il est besoin, et même toute une journée.

La cuisson

Ayez le pot-au-feu, ou une petite marmite pleine de bouillon non dégraissé en pleine ébullition. Plongez-y la poule, l'estomac au fond ; dès que le liquide recommence à bouillir, retirez tout de suite sur le coin

du fourneau ou sur des cendres chaudes afin de laisser seulement bouillotter. Il faut faire grande attention à maintenir une chaleur égale et éviter un coup de feu imprévu sous la marmite ; on court risque alors de voir éclater la peau de l'animal trop fortement chauffé. Voilà pourquoi il est bon de placer la poule sur l'estomac ; elle doit, naturellement, baigner dans le liquide. Vous pouvez, pour plus de sûreté, l'emballer aussi dans un linge fin, simplement noué. Mais cette précaution n'est nullement nécessaire si, restant dans la cuisine pendant la cuisson de la poule, vous la surveillez de temps en temps.

Comptez pour une poule jeune et grasse de 1 h. à 1 h. 1/2 de cuisson, avec le petit train indiqué.

Il ne faut pas laisser trop cuire, parce que les chairs donneraient tous leurs sucs au bouillon et n'auraient plus de qualité. N'attendez donc pas que l'os des cuisses et des ailes se dépouille des chairs. Au bout d'une heure 1/4, enfoncez une aiguille à brider dans le haut du pilon ; si le jus en jaillit blanc, il est temps de retirer l'animal.

Egouttez et posez sur un plat. Si la farce avait, en cuisant, fait boursoufler la poitrine vers le croupion, il suffit d'appuyer avec le dos d'une cuillère, tandis que la bête fume encore, pour faire disparaître ce défaut. Laissez absolument refroidir avant de découdre et de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

Les années 1893, 1894 et 1895 ne sont vendues qu'à nos abonnés.

L'année 1893 (dix-sept numéros), forme un volume broché du prix de cinq francs, Paris et province ; six francs, étranger.

Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de six francs, Paris et province ; sept francs, étranger. Mêmes conditions pour les vingt-quatre numéros de 1895.



FILETS DE BARBUE

A LA DUGUESCLIN

Les filets de barbue à la Duguesclin ont été créés récemment au restaurant Maire à l'occasion de la pièce de M. Déroulède.

Ce plat revient assez cher, et, comme beaucoup d'autres, il est assez difficile de l'obtenir chez soi aussi parfait qu'au restaurant.

Dans les restaurants, en effet, on dispose des fonds de cuisine les plus variés; et, pour le mets qui nous occupe, des bouillons de poisson très concentrés, formant presque gelée, permettent d'obtenir avec une proportion insignifiante de farine une sauce particulièrement fine et crémeuse.

La recette que nous donnons est exactement celle en usage au restaurant Maire et nous a été gracieusement révélée par M. Mourier. Nous avons seulement, après expérience, augmenté la quantité de farine qui doit être de environ 6 à 7 grammes par décilitre de sauce, quand on se contente du court-bouillon léger fourni par les parures du poisson que l'on sert.

Si l'on veut corser le bouillon de poisson, on pourra diminuer la quantité de farine dans des proportions notables qu'une cuisinière un peu experte appréciera aisément. La chose est facile, car on peut ajouter la farine par petites quantités à la fois, en la maniant avec du beurre ou en la délayant dans une soucoupe avec une cuillerée de sauce un peu refroidie.

Pour obtenir ce bouillon de poisson supérieur, on ajoutera aux parures de la barbue un peu de poisson à grosse tête : grondin et merlan, de préférence.

D'autre part, la teinte rosée de la sauce dépend uniquement de la qualité des tomates.

Au restaurant Maire, on emploie des tomates entières conservées dont on ne prend que la moitié qui se trouvait exposé au soleil.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

500 gr. de chair de barbue ;

4 artichauts moyens ;

200 gr. de beurre ;

200 gr. de chair rouge de tomate crue, ou, à défaut, 2 cuillerées de purée très épaisse ;

150 gr. de crevettes grises cuites ;

30 à 35 gr. de farine ;

30 gr. d'oignon haché menu ;

Thym, laurier, persil ;

8 décilitres de *très bon* vin blanc ;

Quelques gouttes de jus de citron ;

Et les aromates indiqués plus loin pour le bouillon de poisson.

Les filets

La barbue étant vidée, écorchez-la des deux côtés. Fendez-la sur le dos en traçant avec un petit couteau une incision tout le long de l'arête, et enlevez les filets en râclant le long des arêtes transversales. Parez-les en rognant légèrement les chairs qui dépassent. Lavez-les à l'eau fraîche, et essuyez-les sur un linge. Posez-les de côté et préparez le bouillon de poisson.

Le bouillon de poisson

Mettez dans une casserole en cuivre étamé tous les débris de barbue, excepté les peaux, c'est-à-dire : la tête, les arêtes, les parures des filets.

Ajoutez un oignon moyen coupé en fines rouelles, une feuille de laurier, un brin de thym, 2 ou 3 branches de persil, avec leur racine, 1 clou de girofle, une petite branche de céleri, une pincée de poivre, et une pincée de sel.

Versez dans la casserole la moitié du vin blanc, soit 4 décil., et 4 décil. d'eau.

Mettez sur le feu et faites bouillir à cas-

serole découverte pendant environ 20 minutes ; l'ébullition ne doit pas être trop violente, mais suffisante cependant pour réduire le liquide à peu près de moitié.

Passez alors votre bouillon à travers une passoire très fine au-dessus d'une terrine.

Cuisson des filets

Prenez une casserole plate et basse dite « sauteuse ». Beurrez-la largement avec le doigt.

Etendez-y les filets, saupoudrez-les avec l'oignon haché, la tomate épépinée et coupée en tous petits morceaux, une légère pincée de poivre, très peu de sel, — car la sauce réduira et se resalera. —

Ajoutez une petite feuille de laurier, une brindille de thym, 2 branches de persil.

Versez dans la casserole les 4 autres décilitres de vin blanc, et les 4 décilitres résultant du bouillon de poisson.

Répartissez sur le tout environ 100 gr. de beurre divisé en petits morceaux.

Posez la casserole hermétiquement couverte sur un feu très ardent ; et, s'il est possible, couvrez le couvercle avec des charbons tout allumés, de façon à obtenir *pendant 7 à 8 minutes au plus* un train d'enfer.

Retirez alors la casserole du feu ; enlevez tout de suite avec une écumoire les filets que vous égouttez complètement et tenez au chaud.

La sauce

Remettez, *sans la passer*, la sauce sur le feu, à casserole découverte, et faites réduire vos 8 décilitres à 5 *décilitres* en laissant bouillir pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, roulez gros comme une noix de beurre sur une assiette saupoudrée avec la quantité de farine indiquée.

Quand la cuisson est arrivée au point de réduction voulu, retirez la casserole sur le coin du fourneau, enlevez le laurier, thym

et persil, et ajoutez le beurre manié de farine préparé tout à l'heure. Tournez bien avec la cuillère pour lier liquide et beurre ; et faites chauffer jusqu'à consistance de crème, toujours en tournant.

Ajoutez alors quelques gouttes de citron, et par morceaux divisés, pour qu'ils fondent mieux, le reste du beurre. Retirez tout de suite du feu pour achever de faire fondre le beurre en tournant, sans que la sauce bouille.

Dressage du plat

Beurrez légèrement un plat long argenté ou autre allant au four.

Etendez-y les filets de barbe. Entourez-les de fonds d'artichauts cuits comme nous l'indiquons plus loin et garnis des crevettes épluchées.

Versez la sauce également sur le tout et glacez le plat pendant une demi-minute.

Glaçage du plat

Dans les restaurants on dispose pour cela d'un four spécial, dont toute la chaleur vient du haut. Il est *essentiel que le fond du plat ne chauffe pas du tout*, sans quoi la sauce gratine ou, tout au moins, attache : en outre, le beurre tourne en huile. C'est simplement une coloration dorée qu'il faut donner à la surface du plat ; aussi j'insiste sur le temps : *une minute au plus* de très vive chaleur sur le plat.

Une rampe à gaz est excellente pour obtenir ce résultat.

On peut encore l'obtenir en prenant à quelques millimètres au-dessus une pelle chauffée à rouge. Vous voyez alors la surface gonfler en grésillant un peu : des boursouffures se produisent qui se dorment presque instantanément. Cela suffit. Le plat est prêt à servir.

Cuisson des artichauts

Enlevez les feuilles et le foin des artichauts. Avec le couteau, parez les fonds

en enlevant tous les tronçons de feuilles, et ce qui reste de parties vertes, ainsi que les marques du foin. Frottez-les de citron pour les empêcher de noircir, ce qui se produit très vite sans cette précaution.

Coupez chaque fond en deux sur son épaisseur, et, si vous avez de gros artichauts, en deux sur la largeur. Arrangez-vous à les avoir aussi plats que possible pour qu'ils ne bombent pas sous la sauce tout à l'heure, ce qui empêcherait de glacer également toute la surface du plat.

Ayez un litre d'eau dans une casserole; délayez-y deux bonnes cuillerées de farine, ajoutez quelques gouttes de vinaigre ou une tranche de citron, du sel.

Faites bouillir, et mettez-y alors les fonds d'artichauts. Couvrez. Faites bouillir.

Quand les fonds sont cuits, égouttez-les. Mettez-les alors à mijoter dans une casserole couverte avec gros comme une belle noix de beurre, une pincée de sel et de poivre, pendant une dizaine de minutes sur feu très doux. Ils ne doivent pas colorer. Employez-les ensuite.

MAZARIN.



Autour de la Théière

S'il est une heure délicieuse entre toutes en ces jours brumeux et sombres apportés par l'hiver, c'est celle qui nous ramène dans un intérieur douillettement capitoné, où les longues causeries sous la lampe aux lueurs voilées sont une jouissance physique presque autant qu'intellectuelle. A la campagne, au château, après les longues journées de chasse, les courses à travers le brouillard et sous la bise âpre, cette réunion autour de la table à thé hospitalière où chauffe le samovar est presque obligatoire; à Paris, elle est le délassément d'une fin d'après-midi consacré aux visites

qui sont la caractéristique de ce mois de janvier. Et dans cette heure charmante, nul instant n'est plus agréablement confortable, que celui du thé: voyons donc la façon de le rendre plus particulièrement attrayant.

✧

Aux jours de réception, le thé est toujours servi dans le salon ou dans un boudoir contigu; le déplacement pour aller dans la salle à manger donne alors un air de goûter « prié », déroutant les conversations et rompant le charme d'intimité qui s'établissait déjà entre les visiteurs. Les tables à deux étagères superposées, dites justement « tables à thé », sont un peu délaissées aujourd'hui pour les grands plateaux montés sur pieds en bambou, ou la table carrée qui permet un plus joli arrangement de linge. Les nappes en étamine brodées d'un petit dessin russe ou persan en soies lavables de teintes vives, ou même unies avec un ourlet à jours et une grosse guipure tout autour, sont d'un charmant effet sur un transparent de couleur; des rubans posés en diagonale et divisant la nappe en damiers au milieu desquels se posent théière, chocolatière, tasses, etc., ajoutent beaucoup d'élégance; un gros chou de ruban piqué d'une fleur, — petit bouquet de violettes, branche de houx fleuri, touffe de gui — fixe l'extrémité des rubans qui ont ainsi l'air de faire une couronne autour de la table.

Le linge en fil et soie est aussi très gai d'aspect: le fond en est satiné, bleu, rose, ou même blanc; et les dessins seuls se détachent en mat sur ce chatoyement. C'est charmant et d'un prix fort accessible, ce qui est toujours appréciable.

✧

Comme argenterie, pour les thés « habillés » le style Louis XV, un peu mièvre mais si « galant », avait seul régné. Depuis peu, la tendance qui nous porte vers tous les souvenirs de l'Empire s'est étendue jusque là. On recherche curieusement en ce genre les accessoires qui ornent la table: sucriers en forme d'œuf, salières en pyramides, pots à lait saurés, samovars même — ceux-ci fort rares,

sans cependant être introuvables. Mais si, pour les pièces principales, l'argenterie ancienne a une élégance incomparable, c'est à nos orfèvres modernes qu'il faut demander les mille bibelots créés par le raffinement du jour et le plus souvent inspirés des formes anglaises : pincettes à bonbons, fourchettes à « muffins », grilloirs pour toasts, gaines de verres à punch où la ciselure laisse transparaître les reflets irisés du cristal. Pour associer à ces jolies choses, les tasses en saxe ou en sèvres sont le chic suprême.



Pour les « cinq heures » intimes, les faïences anglaises de Minton, la porcelaine de Limoges, les dessins monochromes, se marient mieux avec l'argenterie simple, dite anglaise, de dimensions mignonnes, martelée ou unie (celle-ci très difficile à entretenir sans une raie qui égratigne sa surface), ou les services en cuivre rouge si à la mode aujourd'hui. En ce genre la grande bouillotte à eau chaude en cuivre, avec support en fer forgé, est tout à fait jolie.

La théière, elle, se coiffe du « cosy » indispensable pour maintenir le thé brûlant. Le cosy — nom et objet viennent d'Angleterre — est une sorte de sac, doublé en édredon et en satin ouaté, coupé en demi-cercle. La partie extérieure se réserve toutes les élégances : soie ancienne, broderie sur peluche, applications, etc ; c'est un prétexte — fort utile — à jolis ouvrages féminins.

Pour les assiettes à gâteaux, je recommande les anses mobiles en métal tors qui sont fort pratiques, et aussi une sorte de panier composé de trois petits plateaux à rebord, superposés, et surmontés d'une anse, ce qui permet d'offrir en même temps plusieurs friandises sans avoir les deux mains embarrassées. Eurubanné gentiment, ce panier, qu'il est très simple de faire exécuter par un bon vannier, devient un charmant accompagnement de la table à thé.

KETTLE.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré



OMELETTE CIBERT

M. Cibert, maître d'hôtel au restaurant Maire, vient d'imaginer un entremets à surprise des plus originaux.

On vous apporte une omelette soufflée brûlante, vous y plongez la cuillère, et vous en retirez, enveloppé de cette espèce de crème qui constitue l'omelette soufflée, ... un morceau de glace au citron parfaitement ferme.

La recette est très simple. Préparez une omelette soufflée ordinaire, avec sucre, blancs et jaunes d'œufs, vanille. Étendez une couche du mélange sur un plat long bien froid. Au milieu de cette couche, faites un trou au fond duquel vous laissez une couche très mince d'omelette. Dans ce trou, placez une glace au citron. Recouvrez le tout avec le reste de l'omelette à laquelle vous ne donnez pas plus de 4 à 5 centimètres de hauteur.

Posez le plat sur un autre plat rempli d'eau froide ou de glace concassée.

Mettez à four très chaud, et dans le haut du four, de façon que toute la chaleur vienne du dessus.

Laissez cuire 3 minutes et servez.

Au milieu de la cuisson, retournez le plat, et saupoudrez l'omelette de sucre glace qui donnera à la surface de l'omelette une jolie teinte dorée.

Ajoutons que déjà, il y a une trentaine d'années, pendant le séjour d'une mission chinoise à Paris, les maîtres queux de l'Empire-Céleste apprirent à l'entremetier du Grand-Hôtel l'art de cuire au four des glaces à la vanille et au gingembre : on glace ferme, on enveloppe la glace dans une croûte de pâtisserie très légère et on met au four.

Explication du phénomène : l'omelette et la pâte cuisent avant que la glace fonde, l'enveloppe absorbant la chaleur qu'elle empêche d'arriver jusqu'à la glace.



LES ENGELURES

TRAITEMENT HOMŒOPATHIQUE

La doctrine homœopathique compte de zélés partisans et des adversaires irréductibles. Dans la nouvelle édition du dictionnaire de médecine et de thérapeutique des professeurs E. Bouchut et Armand Desprès on l'appécie en ces termes : « Il n'y a pas de milieu entre ces deux opinions : la posologie homœopathique est l'œuvre d'un effronté charlatan, ou c'est la conception d'un fou. »

Le jugement est sévère, et je ne m'attarderai pas à le discuter. Un fait seul est à retenir : tandis que les homœopathes ont peut-être tort de généraliser leur système en l'appliquant à toutes les maladies, tandis que les allopathes condamnent ce système d'une façon non moins absolue, l'homme sans parti pris constate que le traitement homœopathique produit, dans certains cas, d'excellents résultats.

Le procédé que je vais indiquer pour la guérison des engelures est surtout employé en Allemagne et en Angleterre. Une longue expérience me permet d'affirmer son efficacité. Feu le docteur Cazin, qui n'était pas suspect de tendresse envers les homœopathes, s'était décidé lui-même à l'admettre pour ses petits malades de Berck.

✧

Le médicament principal, qui manque rarement son effet, est :

Cantharide 3° ou 6° dilution 6 gouttes

Acqua Still 120 grammes

On en prend trois ou quatre cuillerées par jour : l'une à jeun ; la dernière, en se couchant ; les deux autres au moins une heure avant ou après chaque repas.

✧

Toutefois, dans certains cas, il y a grand avantage à faire précéder cette potion par quelqu'autre qui en prépare l'effet.

Si l'engelure présente un aspect érysipélateux ou vésiculeux, il sera bon de commen-

cer par *Rhus Toxicodendron* (sumac vénéneux).

Si elle démange vivement, brûle, saigne facilement, mais sans suppurer, le meilleur médicament est d'abord *Pulsatilla* (anémone noire).

Si elle est d'un beau rouge foncé, prendre alternativement *Pulsatilla* et *Nux Vomica*.

S'il y a suppuration : *Silicea* (silice).

Quand la douleur est extrêmement vive : il faut débiter par *Sulfur* (soufre).

Quand la douleur est diminuée par la chaleur : *Arsenic*. Si au contraire la chaleur l'augmente : *Secale cornutum* (seigle ergoté).

Tous ces médicaments doivent être pris de la façon indiquée plus haut pour *Cantharis*, c'est-à-dire : à leur 3° ou 6° dilution, 6 gouttes dans 120 grammes d'eau distillée, 3 ou 4 cuillerées par jour. On les prend jusqu'à cessation du symptôme visé, après quoi on en arrive à *Cantharis*, qui amène la guérison en huit jours environ.

Après la guérison, on évite les récidives en prenant pendant quelques semaines la potion *Rhus*, matin et soir seulement.

On peut aider à l'action de ces potions en faisant usage, pendant toute la durée du traitement, de la *Pommade*, du *Liniment* ou de la *Lotion* formulés ci-après, qu'on applique, l'un ou l'autre, matin et soir.

POMMADE

Cire vierge	12 grammes
Huile d'olives	12 —
Teinture mère de cantharides	12 gouttes

LINIMENT

Sylphium cyrenaicum . . .	20 grammes
Glycérine	10 —
Teinture mère de cantharides	15 gouttes

LOTION

Teinture mère de cantharides	20 gouttes
Eau tiède	1 verre

Il est bien entendu qu'aucun de ces remèdes, tant internes qu'externes, ne peut être préparé ailleurs que dans une Pharmacie homœopathique spéciale.

DOCTORESSE EVA.

COGNAC & RHUM HYGIÉNIQUES OXYOZ

Les seuls purifiés au moyen de l'oxygène et de l'ozone

Par Wm SAINT-MARTIN (Système breveté S. G. D. G.)

ANALYSE DU COGNAC HYGIÉNIQUE OXYOZ		AVANT	APRÈS
Traité par W ^m SAINT-MARTIN		traitement	
AU MOYEN DE L'OXYGÈNE ET DE L'OZONE			
Substances inoffensives	Alcool 0/0 en vol. à 15. .	44°7	44°7
	Extrait sec à 100° p. litre.	9°48	9°45
	Sucre réducteur	7.17	7.06
	Acidité calculée en acide acétique.	0.85	0.75
Substances toxiques	Aldéhydes	0.101	0.008
	Furfurol	0.006	0.004

MARQUE des QUALITÉS	PRIX (dans Paris)				
	Bouteilles	1/2 Bouteilles	1/4 de Bouteilles	1/8 de Bouteilles	par Caisse de 12 Bout.
S	4.75	2.60	1.60	1 »	57 »
★	5.75	3.15	1.80	1.15	69 »
★ ★	6.75	3.60	2.10	1.30	81 »
★ ★ ★	7.75	4.15	2.30	1.40	93 »
FINE CHAMPAGNE					
15 ANS	9 »	4.75	2.60	1.55	108 »
20 ANS	11.50	6 »	3.25	1.90	138 »
25 ANS	16 »	8.25	4.40	2.45	192 »
30 ANS	22 »	11.25	5.85	3.20	264 »
35 ANS	30 »	15.25	7.90	4.20	360 »
Gde CHAMPAGNE					
40 ANS	40 »	20.25	10.40	5 50	480 »

VIEUX SUPÉRIEUR RHUMS		EXTRA-VIEUX	
Bouteille.	3 50	Bouteille.	6 »
1/2 bouteille.	2 »	1/2 bouteille.	3.25
1/4 —	1.25	1/4 —	1.75
1/8 —	0.75	1/8 —	1.10

Les aldéhydes et le furfurol sont des corps éminemment toxiques; leur présence dans les produits alimentaires, eaux-de-vie, cognac, etc., doit être évitée autant que possible. L'influence de l'oxygène, qui a supprimé presque totalement l'aldéhyde dans les cognacs soumis à notre examen a donc été salubre, et a donné un cognac infiniment moins toxique.

Léon PADÉ,

Directeur du Laboratoire de la Bourse de Commerce,
42, rue du Louvre, PARIS.

Paris, le 1^{er} Septembre 1894.

Comme on l'a vu par l'analyse ci-dessus, le cognac Oxyoz est le produit naturel du pur jus de la vigne. Le bouquet en est très fin; car, par le fait de ce traitement, les arômes se développent en proportion notable. La disparition des furfurols et des aldéhydes fait donc des cognacs et rhums Oxyoz des produits absolument hygiéniques et non nuisibles à la santé.

GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, PRÈS COGNAC (CHARENTE)

Grands vignobles et distilleries dans les divers crus de la région de Cognac

Pour tous renseignements s'adresser à notre dépositaire :

E. JACCARD, 17, boulevard de la Madeleine, PARIS

M^{on} CLEMENS & PETERSEN

PROPRIÉTAIRES A MALAGA

Pour les Commandes, s'adresser à

E. JACCARD, Dépositaire

17, Boul. de la Madeleine

XÉRÈS, PORTO, MALAGA, MADÈRE

La Caisse de 12 Bouteilles assorties, 30 fr.

	Fûts de 16 lit.	Fûts de 32 lit.
XÉRÈS.	48.50	86 »
PORTO.	46.50	92 »
MALAGA.	31 »	61 »
MADÈRE.	36.50	72 »

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

VINS BLANCS SUISSES

ESSENTIELLEMENT DIURÉTIQUES

YVORNE la bouteille 3. »»

MONT D'OR la bout. 3.50

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

Se trouvent dans les grands Restaurants de Paris :
Maison Dorée, Château de Madrid, Maxim's, etc.
à Monte-Carlo : Grand Hôtel (Noël et Pattard).

En vente dans les maisons Dubonnet
et au dépôt principal :

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

POUR AVOIR CHAUD

Pour avoir chaud, véritablement chaud, toujours chaud, il importe de ne se fier qu'à soi-même, et la chose est possible, car le corps de l'homme est un véritable foyer de combustion qui s'entretient par la transformation des aliments qu'il élabore. — Pour que la combustion soit complète, pour que l'organisme se débarrasse des ses déchets, pour que la température soit régulière et également répartie, il importe de réunir : un exercice musculaire suffisant, une riche alimentation, une bonne digestion, une circulation sanguine active. Toute personne placée dans ces conditions ne souffrira jamais du froid ; mais ces conditions idéales sont rarement réalisées et la plupart du temps, il faut les obtenir artificiellement en stimulant

les organes paresseux. — Dans ces cas on a de préférence recours au *Vin Désiles*.

Ce précieux cordial est, en effet, le type de ce qu'on a appelé les *aliments d'épargne*. On entend par ce nom les substances qui rendent plus facile et plus rapide l'utilisation de l'énergie dont l'organisme dispose, qui préservent de la fatigue, favorisent l'exercice, qui activent la digestion et rendent l'assimilation (source chimique de la chaleur) plus complète.

C'est pourquoi le *Vin Désiles* a été adopté comme vin de dessert par toutes les personnes soucieuses d'avoir chaud sans être obligées de se calefauter dans des appartements clos et malsains.

D^r SANDREAU.

Nos lecteurs trouveront ce précieux cordial dans toutes les pharmacies et, 5 bis, rue du Louvre, Paris.

ADJUDICATIONS

MAISON à PARIS, 3, rue [de] POISSY. Cce : 162 m. 83 c. R. : 10.140 fr. M. à p. : 100.000 fr. A ADJ. s. 1 ench., Ch. des Not. de Paris, le 7 janvier 1896. S'ad. aux Not. M^e DUHAU, 3, rue Laiffitte et M^e BOURDEL, 30, rue Beuret, Dép. de l'ench.

HOTEL à PARIS, 47, avenue DUQUESNE, angle place SAINT-FRANÇOIS-XAVIER. M. à p. 160.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 21 janvier 1896. S'ad. à M^e VINCENT, Not., 183, bd St-Germain.

LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)
est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^{ie} VIAL, 1, r. Bourdaloue, Paris

SUPRA-VIOLETTE, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ
Parfumeur BREVETÉ

15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités Recommandées :

AMARYLLIS DU JAPON

Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE RUSSE

DÉTAIL 5, Boul^g des Italiens et toutes bonnes Maisons.

LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, ongles-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75. — Ph^{ie} CHARLARD, 12, bld. Bonne-Nouvelle ; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.



Le Gérant : A. DESBOIS.

ALIMENT DES ENFANTS "PHOSPHATINE FALIÈRES"

LINGE OUVRAGÉ

Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Stores, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge

M^{me} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

PATES DE FOIES GRAS TRUFFES EN CROUTE ET EN TERRINE

Fabrique spéciale

MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier

Cailles, Mauviettes pour Chaudfroids
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, Rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

Téléphone **MASSON** Téléphone

50, Chaussée-d'Antin, 50

ÉPICERIE, DESSERTS

Spécialité de Gruyère suisse. — Confitures
fines fabriquées par la Maison.

CONFISERIE SOIGNÉE

Expéditions en province. Catalogue sur demande.

L'APHANIZON parfumé enlève même les taches d'huile.
Economie, VENTE PARTOUT ; Gros 23, r. d'Hauteville, Paris.

Organe des Pêcheurs à la ligne

Bi-Mensuel, 5 FR. PAR AN

12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

RHUMES

négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du D^r LANCELOT, 1^{re} 50 et 2^{de} 50
Ph^{ie} Française, 1, pl. de la République, Paris.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORE.