



PÂTÉ DE CANARD D'AMIENS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le pâté de canard d'Amiens revient assez cher, mais il est très facile à faire et est fort décoratif. C'est un simple canard que l'on farcit comme pour le rôti et que l'on fait cuire dans une enveloppe de pâte. Ce genre de cuisson a l'avantage de concentrer tous les sucs et le fumet du canard dont la graisse qui s'échappe rend la croûte fort délicate.

Parfois, on se contente de faire une croûte très commune que l'on ne mange pas. C'est une économie assez mal entendue, car il suffit d'une dépense de beurre assez faible par rapport au prix total du pâté pour obtenir une croûte excellente qui en augmente singulièrement le profit.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes :

- 1 canard, pesant environ 1 kilo ;
- 300 grammes environ de foies de poulet, de canard, ou d'oie ;
- 100 grammes de beurre ou de lard gras frais râpé ;
- 1 bel œuf entier ;
- 1 verre à madère de cognac ;
- 1 gramme environ de poudre d'épices ;
- 10 à 15 grammes de sel ;
- Un peu de poivre et de muscade ;
- 15 grammes d'échalote ciselée, c'est-à-dire coupée en tout petits morceaux ;
- 1 cuillerée à café de persil haché ;

1 barde de lard enveloppant bien l'estomac du canard.

POUR LA PÂTE

- 600 grammes de farine ;
- 200 à 250 grammes de beurre ;
- 10 grammes de sel ;
- 1/2 décilitre de vin blanc, et à peu près la même quantité d'eau.

La pâte

La pâte, qui est une pâte demi-feuilletée, doit, autant que possible, être préparée au moins 2 ou 3 heures d'avance.

Après avoir passé la farine au tamis, je la dispose en couronne sur la table. Au centre, je mets le sel, le vin blanc et le beurre, puis je pétris en amenant peu à peu la farine pour l'amalgamer avec le beurre. Quand tout le liquide est absorbé, j'ajoute l'eau peu à peu, à mesure qu'elle est nécessaire pour amalgamer la farine. La farine boit plus ou moins, suivant sa qualité. Avec de la bonne farine, il faut compter à peu près 1/2 décilitre d'eau. Il est préférable, d'ailleurs, de tenir la pâte un peu molle.

Tout cela doit être fait très vivement.

Je rassemble alors la pâte en boule, et je la fraise.

Je reforme une boule de pâte bien unie, sans trace de soudure, et je la mets dans une terrine légèrement saupoudrée de farine, que je couvre et que je place dans un endroit frais où je laisse attendre au moins une demi-heure.

Les foies

Pour la farce, j'emploie le foie du canard lui-même, puis d'autres foies de

canard ou de poulet, ou mieux encore tout ou partie de foie gras. Il faut, en tout, environ 300 grammes de foie.

Les foies doivent être très frais. Un bon foie de canard ou de volaille se reconnaît à la finesse du grain et à la blancheur de la chair ; entre les deux lobes, il existe un peu de graisse.

Le foie d'oie doit être d'une jolie teinte blanche légèrement rosée, et sans taches. Tous ces foies doivent être mis à dégorger pendant 3 ou 4 heures dans de l'eau froide que l'on renouvelle une ou deux fois.

Si j'emploie des foies ordinaires, quand ils ont dégorgé, je les mets dans l'eau froide légèrement salée et je chauffe doucement jusqu'au moment où l'eau va presque bouillir. Si on laisse bouillir, le foie devient sableux. Je retire alors le foie, je l'égoutte et je le sèche sur un linge.

Si j'emploie du foie gras, je le coupe en tranches d'environ 1/2 centimètre d'épaisseur. Je fais fondre dans la poêle un peu de beurre, environ 20 grammes pour 300 grammes de foie ; et, quand il est chaud, j'y mets les morceaux de foie que je retourne au bout d'un instant. Je ne les laisse pas plus d'une minute sur le feu, 1/2 minute de chaque côté, c'est-à-dire juste le temps nécessaire pour les raidir.

La farce

Les foies étant ainsi préparés, je les mets dans le mortier avec l'assaisonnement : sel, poivre, épices, échalote, persil. Je pile un instant et, quand les foies sont bien écrasés, j'ajoute le beurre cassé en petits morceaux ou le lard râpé. Je pile encore, puis j'ajoute l'œuf et le cognac.

Et je pile jusqu'à ce que le tout soit réduit en farce bien lisse ; après quoi je passe au tamis métallique.

Le canard

Le canard étant plumé et flambé, je tranche la tête et les pattes, puis je

fends la peau du cou du côté du dos, je tranche le cou et je sors la poche. Après quoi je vide le canard par l'extrémité opposée vers laquelle je fais glisser l'intérieur en pressant tout le long sous l'estomac.

Je remplis alors avec la farce que j'introduis par le croupion, puis je rentre le croupion en dedans et je le ficelle, afin que la farce ne s'échappe pas pendant la cuisson.

Je rabats ensuite la peau du cou sur le dos et j'achève de trousse le canard comme pour un rôti.

Le pâté

Il s'agit maintenant de « donner quatre tours » à la pâte.

Je pose la boule de pâte sur la table légèrement farinée, et je l'étends avec le rouleau, de manière à l'amener à peu près à 60 centimètres de long sur 40 de large. Je plie cette bande de pâte sur elle-même en trois, et j'appuie dessus avec le rouleau pour faire tenir ensemble les trois épaisseurs de pâte... j'ai ainsi donné le premier tour.

Il faut, maintenant, donner tout de suite le deuxième tour. Je place le carré de pâte devant moi dans le sens opposé à celui où je l'ai déjà travaillé. C'est-à-dire que, si je dépliais la bande, elle se retrouverait devant moi sur sa largeur au lieu d'être dans le sens où je la poussais sous le rouleau la première fois.

J'étends ce carré de pâte, puis je le replie comme la première fois. J'ai ainsi donné deux tours.

Je laisse la pâte reposer 15 à 20 minutes, et je donne encore deux tours en opérant exactement comme pour les deux premiers.

La pâte est alors prête à employer.

Le pâté

J'étends une dernière fois la pâte de manière à former une bande d'environ 60

centimètres sur 40, avec laquelle je puisse envelopper le canard.

Je couvre l'estomac du canard avec une barde de lard, puis je pose le canard au milieu et le long de la pâte, l'estomac en dessous.

Je relève les deux côtés longs de la pâte sur le dos du canard; ils doivent empiéter l'un sur l'autre de 2 ou 3 centimètres. Je mouille l'un des bords sur toute sa longueur avec de l'eau, ou mieux, avec un peu d'œuf (blanc, jaune ou œuf entier), afin de bien souder les deux épaisseurs de pâte.

Enfin, avec le rouleau, j'amincis les deux bouts de pâte que je relève également sur le canard et que je soude avec de l'œuf.

Je supprime, au besoin, un bout de pâte, si c'est nécessaire pour ne point former une trop grande épaisseur.

Je retourne alors le pâté dont le dessous devient le dessus.

Je dore le pâté avec un peu d'œuf battu, et je le pose sur une plaque épaisse garnie d'une feuille de papier beurré. Au sommet de l'espèce de dôme qu'il forme, je fais dans la pâte un trou de la largeur du petit doigt et je mets dans ce trou une petite cheminée de 3 ou 4 centimètres de hauteur, que je fais en roulant sur elle-même une petite feuille de carton mince ou de papier. C'est par là que s'échappera la vapeur qui se dégage du pâté pendant la cuisson. Sans cette cheminée, le pâté crèverait.

Il faut un four assez chaud. On compte pour un canard, une heure et quart à une heure et demie de cuisson. On reconnaît que la cuisson est suffisante à l'odeur qui se dégage et qui doit être la même que celle d'un caneton rôti.

La chair du canard doit être rosée et non blanche.

Si le four est trop chaud, la pâte colore

trop, et le canard cuit dans la vapeur, ce qui durcit sa chair. Si le four n'est pas assez chaud, la pâte languit, se dessèche et l'intérieur du canard est mal cuit.

La cuisson terminée, je retire le pâté du four et, autant que possible, je le pose sur une grille ou sur un tamis pour que l'air circule en dessous pendant qu'il refroidit.

Pour servir

Pour servir le pâté, je découpe dans la croûte un couvercle ovale juste assez grand pour que l'on puisse sortir le canard.

Je retire le canard et je lève les filets. Il ne faut pas couper les aiguillettes dans le sens de la longueur, comme on le fait ordinairement pour un rôti. Je découpe en travers et en biais, les coups de couteau figurant, de chaque côté de l'estomac, les barbes d'une plume.

Je forme ainsi, avec chaque filet, de 6 à 10 morceaux suivant la grosseur du canard, et... l'adresse avec laquelle je découpe.

A mesure que je coupe les morceaux, je les place à côté de moi, en ayant soin de les laisser dans l'ordre où ils étaient sur le canard, afin de les replacer tout à l'heure sans être obligé de tâtonner.

Maintenant, avec une cuillère que j'introduis par le croupion, j'enlève toute la farce de l'intérieur. Je la goûte pour l'assaisonnement et je la repasse au tamis.

J'étends alors une couche de farce sur la carcasse, à l'endroit où j'ai levé les filets. Puis j'étale aussi un peu de farce sur chaque morceau de filet et je remets les morceaux à la place qu'ils occupaient, de manière à reconstituer le canard.

Je remets le canard dans la croûte, je couvre avec le couvercle, et je sers ainsi.

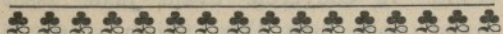
Si j'ai de la gelée à ma disposition, j'en prends environ 200 grammes que je hache grossièrement sur un linge humide avec le dos d'un couteau. Je mets cette gelée dans

un cornet en papier dont je coupe la pointe, et sur lequel il suffit de presser légèrement pour cacher la trace des coupures avec un feston de gelée.

Les restes

Avec les cuisses et les carcasses, on fait un ragoût de canard, aux navets ou au riz, par exemple; et l'on sert, en même temps, les restes de la pâte que l'on a passée au four.

MAZARIN.



POUR LA CHASSE

Un certain nombre d'abonnés nous ont adressé déjà les commandes de vins fins dont ils vont avoir besoin à l'époque de la chasse.

Quelques-uns nous demandent quel assortiment nous leur conseillons. Nous sommes obligés de répondre que cela dépend des goûts.

La réputation de nos vins est désormais acquise; tout le monde s'accorde à reconnaître qu'ils sont parfaits. Toutefois, aux personnes embarrassées pour faire un choix, nous conseillerons, plus particulièrement, en Bordeaux: notre *Saint-Julien* ainsi que notre *Barsac* et notre *Sauternes* qui sont réellement remarquables et qui sont fort appréciés par les femmes gourmandes.

Pour le Bourgogne, nous conseillons des caisses assorties de *Beaune* et *Volnay* ou *Beaune*, *Volnay* et *Corton*.

Nous n'insistons plus sur la qualité de notre Champagne *Trianon* et sur celle de nos vins ordinaires en pièces et demi-pièces.

Mais nous insistons pour que l'on ne nous adresse pas les demandes au dernier moment. Nous ne saurions trop le répéter: un vin reposé n'est pas à comparer au même vin bu le lendemain du jour où on l'a reçu par le chemin de fer.

Rappelons que, faute d'indication très précise, les expéditions de vin sont toujours faites par petite vitesse, sauf les cas où le transport en grande vitesse n'est pas sensiblement plus cher.



PÊCHES CARDINAL

LES pêches cardinal constituent un excellent entremets froid, joli à l'œil, et de préparation fort simple. Elles sont, d'ailleurs, un moyen précieux d'utiliser avantageusement les pêches imparfaites que l'on récolte chez soi.

Proportions

Pour 5 à 6 personnes :

750 grammes de pêches, soit environ, une quinzaine de petites pêches ;

125 grammes de groseilles rouges ;

250 — de sucre ;

1 décilitre d'eau ;

1 — de vin blanc.

Temps nécessaire : 35 minutes. Se préparer à l'avance.

Les pêches

Ce ne sont point des pêches d'une espèce très recherchée, Montreuil ou autres, qu'on choisit pour ce genre de préparation ; on préfère garder, cela va de soi, les plus beaux fruits pour les manger frais, servis comme dessert. Mais, dans les petites pêches communes, vendues à la livre, on trouve de très bons fruits, savoureux, tout en ne payant pas beaucoup de mine. Choisissez seulement vos pêches mûres à point, sans taches ni contusions qui en amollissent et corrompent la pulpe, et à peau fine, autant que possible. Ayez soin que toutes soient à peu près de même dimension, pour le bon effet du plat.

Ayez dans une casserole, assez grande pour contenir toutes vos pêches, de l'eau bouillante. Mettez-y, hors du feu, les pêches à baigner pendant cinq minutes, hors du feu ; ce n'est pas pour les cuire,

mais pour faciliter l'enlèvement de leur peau.

Prenez-les ensuite avec l'écumoire et posez-les sur un torchon pour les égoutter et, en même temps, les laisser un peu refroidir; sans cela elles brûlent les doigts quand il faut les éplucher.

Retirez délicatement la peau en la soulevant avec la pointe d'un couteau et en la tirant ensuite avec les doigts; elle doit très facilement s'enlever et laisser à découvert la pulpe extérieure de la pêche colorée en rose comme la peau elle-même. Malheureusement cette délicate coloration est très fragile, elle s'attache aux doigts et sur le linge, de sorte qu'il n'en reste plus beaucoup sur les fruits si on ne la ménage pas.

Vos pêches étant toutes prêtes, préparez le sirop dans lequel elles cuiront. Il a besoin, comme tout le sucre qu'on met sur le feu, d'être surveillé pendant la cuisson; c'est pour cela qu'il vaut mieux préparer les pêches d'avance au lieu de les peler pendant que cuit le sirop, à moins qu'on ne soit déjà assez expérimenté.

Le sirop

Prenez un poêlon en cuivre rouge *non étamé* ou, à défaut, une casserole en fer émaillé en très bon état, sans craquelures, car l'étain et le fer communiquent une vilaine couleur aux fruits rouges. Mettez-y le sucre et l'eau, soit 1 décilitre d'eau pour 250 grammes de sucre. Posez le poêlon sur un bon feu pour que le sucre fonde rapidement.

Dès qu'il est fondu, surveillez-le afin de ne pas le laisser trop chauffer et tourner au caramel. Il faut qu'il prenne consistance de sirop épais. Pour vous assurer du degré, trempez-y une cuiller d'argent, et appréciez, selon l'apparence du sirop qui en découle. Les gouttes doivent tomber lourdes, allongées, se détachant avec lenteur. A ce point versez le vin dans le sirop,

et remuez avec la cuiller pour le bien mêler.

Aussitôt ensuite, mettez les pêches dans le sirop ainsi éclairci. Si le poêlon n'est pas grand, ne mettez que la moitié des pêches seulement pour commencer. Il faut que le sirop les couvre bien: on obtient ce résultat avec cette quantité de sirop relativement minime, grâce au bouillonnement produit par le feu un peu soutenu, et qui couvre les fruits de son écume. Comptez 7 ou 8 minutes de cuisson, peut-être même un peu moins. Cela dépend des fruits employés, et il est impossible d'apprécier le temps exact d'avance et d'une façon générale. Les pêches ne doivent pas être totalement *cuites*, mais seulement *attendries*.

Il faut donc, *au bout de 5 minutes*, vous rendre déjà compte de leur état; prenez une pêche dans la cuiller d'argent et voyez si elle s'entame facilement. Ne les laissez pas s'affaïsser à la cuisson, parce qu'elles diminuent et se déforment à un point où elles n'ont plus bonne façon pour les dresser.

Quand elles sont à point, retirez-les et égouttez-les; mettez-les de côté sur une assiette.

Les groseilles

Laissez épaissir votre sirop que le passage des pêches, qui rendent toujours du jus, aura encore dilué. Quand il a repris consistance épaisse, ainsi que nous l'avons indiqué déjà, jetez-y les groseilles égrenées. Ne les laissez sur le feu qu'une minute seulement. Dès que vous voyez le sirop remonter en bouillonnant tout teinté de rouge, retirez le poêlon du feu. Passez le sirop dans un bol à travers le petit tamis de crin, sans appuyer, ou à travers une fine passoire *émaillée*, ou au-dessus de l'écumoire, etc. Réservez-le pour le moment de servir.

Pour mouler

Pour mouler les pêches, il faut vous hâter, pendant qu'elles sont encore bien chaudes, de les arranger dans le moule qui leur donnera jolie apparence.

Prenez une forme à charlotte, ou quelque chose d'approchant. Pour la quantité de pêches ci-dessus un petit moule mesurant environ 10 cent. de diamètre sur 8 cent. de profondeur convient bien. Trempez l'intérieur dans l'eau froide, égouttez-le, mais ne l'essuyez pas. Rangez-y les pêches régulièrement, en les tassant les unes contre les autres, de façon à laisser le moins de vides possible et en posant le côté coloré contre la paroi du moule, afin qu'au démoulage on l'aperçoive bien. Attachez-vous à conserver un niveau égal en rangeant les pêches, afin que, lorsqu'elles seront démoulées, elles conservent leur équilibre. Tout ceci se fait naturellement, avec facilité. On est surpris de voir les pêches se tasser si bien tout en restant entières et rondes. Laissez refroidir complètement.

Laissez également refroidir le sirop, en ayant soin de l'agiter un peu pour empêcher qu'il soit plus épais à sa surface, effet produit par le suc des groseilles, très gélatineuses.

Pour servir

Assurez-vous que les pêches n'ont pas rendu trop de jus, en inclinant légèrement le moule et en faisant couler le jus dans le sirop réservé.

Posez un plat ou un compotier sur le moule. Renversez le tout, et versez autour des pêches le sirop dont vous arrosez, de quelques cuillerées seulement, les pêches du dessus pour leur donner jolie couleur.

Il ne faut opérer le démoulage qu'au moment de servir, les pêches ainsi dressées ayant plutôt tendance à se séparer sous l'influence du sirop qui les relâche.

LA VIEILLE CATHERINE.



* Menu *

—+—+—+—
ŒUFS A LA COQUE
PETITS MAQUEREUX MAÎTRE D'HOTEL
BIFTECK GRILLÉ
POMMES DE TERRE SAUTÉES
CRÈME RENVERSÉE



POTAGE MATHURINE
NOIX DE VEAU A LA CHICORÉE
POULET ROTI SUR CRESSON
SALADE DE POISSON A LA RUSSE
PUDDING DE FRAMBOISES

—+—+—+—
OMELETTE AUX TOMATES
POUPIETTES DE BŒUF
POULE AU POT FARCIE FROIDE
SALADE DE LÉGUMES
COMPOTE DE PRUNES



POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE
TRUITE FROIDE A LA GELÉE
FILET ROTI GARNI DE TOMATES FARCIES
PATÉ DE CANARD D'AMIENS
HARICOTS FLAGEOLETS
GLACE AUX PÊCHES

—+—+—+—
PETITES TRUITES MEUNIÈRE
BLANQUETTE DE VEAU
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE AUX TOMATES
POULET AU BLANC
SELLE DE MOUTON ROTIE
LAITUES AU JUS
SALADE DE HOMARD
CROUTE AUX PÊCHES

—+—+—+—
TOMATES EN HORS D'ŒUVRE
SOLE COLBERT
RAGOUT DE MOUTON
JAMBON EN GELÉE
CRÈME CHANTILLY



POTAGE ROSALIE
VOL AU VENT D'ŒUFS
LANGOUSTE MAYONNAISE
AUBERGINES FARCIES
PÊCHES CARDINAL

L'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG est INDISPENSABLE dans toute BONNE CUISINE

AOUT GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon, après avoir augmenté pendant trois ou quatre jours, est revenu au cours de 6 fr. à 6 fr. 25 le kilo. Saumon coupé : 1 fr. à 1 fr. 50 de plus par kilo.

La truite saumonée varie de 6 fr. à 6 fr. 75 le kilo.

Le petit turbot est toujours assez cher : 4 fr. à 4 fr. 25 le kilo ; à partir de 4 kilos : 3 fr. 50.

La petite sole de 150 grammes se vend sur le pied de 4 fr. 25 le kilo ; au-dessus de ce poids, les cours se maintiennent entre 5 fr. et 5 fr. 50, 6 fr. même, certains jours.

Toujours peu de mulets et pas très gros : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

Le bar, jusqu'à 2 kilos, vaut 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids, 3 fr. 75 à 4 fr.

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

Le merlan est toujours peu abondant et voyage mal : 2 fr. 50 le kilo.

Bons maquereaux à 70 centimes environ.

Dorades : 1 fr. 50 à 2 fr. pièce.

Rouget-barbet : 3 fr. 50 le kilo.

Langouste : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo ; homard, 3 fr. 50 à 3 fr. 75. Ces prix s'entendent de crustacés vivants. On trouve du homard mort à 1 fr. 50 le kilo.

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*.

Les écrevisses, bien pleines en ce moment, sont excellentes. Petites pour bisque : 8 à 9 fr. le cent ; belles moyennes : 20 à 30 fr.

Brochet : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. — Goujon : 6 à 7 francs.

VOLAILLES, GIBIER ET DIVERS

Très belles et très bonnes volailles à des prix avantageux.

Poulets de grain moyens, de 3 fr. 50 à 4 fr. 50 ; gros : 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Très jolis poulets gras de Houdan, de 7 à 8 fr. Poulardes de 9 à 11 fr.

Les dindonneaux ont encore grossi et sont maintenant à des prix abordables. Un dindonneau de 9 à 10 fr. suffit à peu près pour 10 personnes. Dindonneaux de Touraine extra-gros : 11 à 14 fr. On commence à voir quelques dindonneaux *gras* nouveaux de Houdan, particulièrement délicats, mais très chers : 14 à 15 fr. pour une dizaine de personnes.

Les pintades nouvelles ont encore baissé : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 ; elles sont un peu plus grosses qu'un beau perdreau.

Oies : de 6 à 8 fr.

Canetons nantais : 4 fr. 50 à 6 fr. Rouennais, 6 à 7 fr.

Pigeons-poulets extra : 2 fr. 30.

Lapereaux (lapins de garenne nouveaux) : 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

LÉGUMES

Haricots verts fins : 50 à 70 centimes la livre.

Nous avons enfin des flageolets nouveaux : 70 à 90 centimes le litre.

Les petits pois fins et tendres deviennent difficiles à trouver : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 le litre.

C'est le plein moment des tomates : 35 à 50 centimes la livre en beau choix.

Aubergines : 15 à 30 centimes.

Artichauts de Paris : 20 à 40 centimes.

Choux-fleurs : 40 à 80 centimes.

Très beaux melons de 2 fr. 50 à 4 fr. 50 suivant grosseur.

SALADES

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

FRUITS

Commençons par rappeler aux personnes qui seraient encore tentées de nous demander des fraises et des framboises pour macédoine de fruits que ces fruits ne peuvent voyager.

Les abricots sont finis.

Toujours d'excellentes pêches du Midi, dont beaucoup se détachent du noyau, de 30 à 40 centimes. Il est probable qu'elles seront finies dans une dizaine de jours.

La pêche de Montreuil, variété précoce, à noyau adhérent, a fait place à la variété intermédiaire, à noyau se détachant, mais à peau peu colorée, valant de 40 à 75 centimes pièce. La « vraie » Montreuil, toute cramoisie, ne fait que commencer et ne sera pas abondante avant une dizaine de jours. Actuellement, elle est fort chère. On cote 75 cent. pour des pêches d'en-

viron 19 centimètres de circonférence, 1 fr. pour 19 1/2, 1 fr. 25 pour 20 1/2. Au-dessus de cette dimension, ce fruit « n'a pas de prix ». La première dimension représente un fruit très petit, la seconde un fruit moyen, la troisième une très belle pêche. Ces écarts très faibles de circonférence correspondent à des différences de grosseur que l'on ne soupçonne pas lorsqu'on ne s'en est pas rendu compte en mesurant. Ces prix ne vont pas tarder à baisser ; mais il faudra toujours compter au moins 75 centimes pour avoir une belle pêche.

C'est le plein moment des reines-Claude qui sont excellentes et superbes : 1 fr. à 1 fr. 25 la livre en choix extra. Cela va durer encore une dizaine de jours.

On voit quelques mirabelles.

Magnifique raisin du Midi de 1 fr. à 1 fr. 25 la livre.

Pour les reines-Claude et le raisin, nous n'envoyons qu'au moins 1 kilo de prunes et environ 2 kilos de raisin, en *caisses d'origine* : les fruits voyagent ainsi beaucoup mieux que lorsqu'ils sont réemballés et arrivent en parfait état. Nous forçons parfois un peu la quantité, car une caisse de 3 kilos, par exemple, en choix extra, coûte parfois très peu de chose plus qu'une de 2 kilos et le fruit est plus beau. Nous engageons donc nos abonnés à nous indiquer, approximativement, la quantité qu'ils désirent et à s'en rapporter à nous.

Le raisin de Thomery est cher : 7 à 8 fr. le kilo. A moins que l'on tienne à un compotier exceptionnel, nous conseillons, pour le moment, de se contenter du raisin du Midi.

Le gros raisin noir nouveau n'a pas encore paru. Le raisin noir de serré se maintient entre 3 fr. et 3 fr. 50 la livre.

Toujours d'excellentes amandes vertes : 60 à 80 cent. la livre en choix extra.

C'est le plein moment de la figue d'Argenteuil, blanche et violette : 15 et 25 cent. pièce.

On a vu quelques cerneaux, mais il semble qu'il doive y en avoir fort peu, les noyers ayant beaucoup souffert de la gelée.

Commencement des poires. *Beurré William* : 30 à 50 centimes. *Louise-Bonne* : 20 à 30 centimes.

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



POTAGE ROSALIE

VOICI un excellent potage maigre, très recommandable en cette saison, surtout à la campagne où l'on a à sa disposition toutes sortes de légumes frais. Il est facile à faire et très substantiel.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

- 50 gr. d'oseille épluchée, soit une poignée ;
 - 20 — de laitue, soit 3 ou 4 petites feuilles ;
 - 50 — de rouge de carotte, soit une petite carotte ;
 - 30 — de navets, soit un petit navet ;
 - 20 — d'oignon, soit un petit oignon ;
 - 50 — de beurre, soit gros comme un œuf ;
 - 3 décil. de pois écosés, soit un verre et demi ;
 - 1 — de haricots verts coupés, soit un demi-verre ;
 - 1 litre d'eau bouillante ;
 - 1 très faible cuillerée de gros sel ;
 - 2 très faibles cuillerées de tapioca.
- Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

Les légumes

Ayez de bons pois verts, pas fins, mais tendres, de bonne qualité, et à peu près de même grosseur, pour qu'ils cuisent tous au même degré. On peut, si le menu comporte un plat entier de petits pois, faire un triage, en les écosant, et réserver les plus gros pour le potage.

Les haricots verts n'ont pas besoin d'être fins, non plus, mais bien frais et tendres comme les pois. Épluchez-les, en cassant un tout petit bout à chacune de leurs extrémités, et en faisant filer en même temps, pour l'enlever, le filament qui est le long de la cosse. Coupez ensuite chaque haricot en petits morceaux de biais, pour leur donner la forme de losanges, plus agréable que celle de carrés.

Pelez la carotte ; fendez-la en quatre, et enlevez complètement toute la partie intérieure de la racine qui est jaune, de façon à ne garder que le rouge qui, seul, est bon à employer. Le jaune est dur et insipide.

Pelez également le navet et l'oignon. Hachez ensuite bien menu les trois légumes, c'est-à-dire carotte, navet et oignon ; tâchez que chaque fragment soit aussi petit que possible, guère plus gros qu'une tête d'épingle. Ainsi divisés, ces légumes cuisent beaucoup mieux, et il est ensuite plus agréable de ne pas se rendre compte de leur présence dans le potage.

Enfin épluchez l'oseille, en supprimant toutes les parties dures, c'est-à-dire les queues et les côtes. Lavez et égouttez. Coupez la laitue en lanières très fines après l'avoir lavée pareillement. Il n'est pas nécessaire de couper l'oseille qui fond à la cuisson.

Pour fondre l'oseille

Prenez une casserole en fer émaillé ou en terre, d'une grandeur appropriée. Mettez-y l'oseille toute seule, avec la moitié

du beurre. Couvrez la casserole et posez-la sur un feu doux. Au bout de 2 ou 3 minutes, découvrez la casserole et remuez avec une cuiller en bois, pour que tout chauffe et fonde également. Laissez cuire ainsi tout doucement, à couvert, pendant un petit quart d'heure. Durant ce temps, remuez plusieurs fois pour vous assurer que l'oseille n'attache pas au fond de la casserole ; elle doit prendre une couleur jaunâtre très fanée, mais ne point noircir ni gratiner.

La cuisson

Au bout du temps indiqué, versez dans la casserole un litre d'eau bouillante, en remuant pour mélanger l'oseille. Ramenez la casserole sur un feu soutenu et faites bouillir le liquide. Quand l'ébullition s'est déclarée bien franche et que toute la surface est agitée et bien bouillante, jetez-y les pois ; laissez réchauffer une minute le liquide dont l'introduction des pois a fait baisser la température. Puis ajoutez les haricots verts. Encore une minute, et vous mettez les légumes hachés.

Dès que tout est reparti à bouillir fortement, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu très modéré pour que le liquide ne bouille que tranquillement. Ne salez pas à ce moment, vous n'ajouterez le sel qu'à moitié de la cuisson.

Il n'y a plus qu'à laisser bouillir dans les conditions indiquées, pendant une heure et quart au moins, la casserole bien couverte, surtout, sans quoi une trop forte évaporation se produirait. N'oubliez pas d'ajouter le sel en temps voulu.

10 minutes avant de servir, ramenez la casserole sur un feu plus vif pour faire bouillir plus fort, afin d'y jeter le tapioca, en pluie. Recouvrez la casserole et retirez-la de nouveau sur le feu très modéré où le tapioca prend peu à peu consistance en gonflant. Si le liquide n'est pas bouillant

quand on met le tapioca, ce dernier se mélange mal dans le potage et on le retrouve en petits caillots agglomérés.

Pour servir

Remuez doucement avec la cuiller en bois pour vous assurer que tout est bien mélangé, que le tapioca ne s'est pas collé au fond de la casserole, et versez dans la soupière, sur la seconde partie du beurre que vous avez divisé en plusieurs petits morceaux pour le faire mieux fondre, et en remuant encore avec la cuiller.

LA VIEILLE CATHERINE.

AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Arnou, 37, rue de Paris (Passy).

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

Singeot, 68 et 70, avenue de Neuilly (Neuilly)

Testot (E.), 15, rue de la Chaussée-d'Antin.

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

Pour la Province et l'Etranger, s'adresser au Dépôt central

Envoi franco d'échantillon et recettes contre 2 timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.

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

Eau de Table **GALLIA STÉRILISÉE**

GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)



TOMATES EN HORS-D'ŒUVRE

PAR ces temps de chaleur, les tomates crues constituent un des hors-d'œuvre les plus appréciés, et dont la vue seule est rafraîchissante pour les personnes qu'un estomac spécial oblige à s'en priver. La préparation, très simple, n'exige que quelques minutes; mais elle demande une certaine dextérité pour que le ravier dans lequel on dispose les tomates présente un aspect absolument séduisant.

On peut employer des tomates jaunes ou des tomates rouges; les premières, moins chaudes de ton, sont préférées par certaines personnes comme étant moins acides.

Il importe, avant tout, d'enlever la peau des tomates, ce que l'on néglige souvent de faire, par crainte de réduire la tomate en bouillie. Il est pourtant fort désagréable de sentir cette peau sous la dent ou d'être obligé d'éplucher la tomate sur son assiette.

Ayez une petite casserole pleine d'eau bouillante, retirez-la sur le coin du fourneau pour arrêter l'ébullition et plongez-y une tomate. Laissez-la environ une demi-minute, pas davantage; sinon la tomate cuite et se réduit en bouillie.

Retirez la tomate à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette que vous passez par-dessous, sans la piquer. Puis, la tenant sur un linge, pour ne pas vous brûler, enlevez la peau qui vient facilement en la tirant après l'avoir soulevée avec un petit couteau.

Les tomates étant pelées, coupez-les en deux sur leur épaisseur; avec la pointe d'un couteau, enlevez les graines sans endommager la tomate; puis coupez chaque moitié en rondelles d'environ un tiers de

centimètre d'épaisseur. Il faut, pour cela, un excellent couteau et un peu d'adresse.

A mesure que vous coupez les rondelles, posez-les sur une assiette. Puis saupoudrez-les de sel et laissez-les un quart d'heure pour leur faire rendre leur eau.

Dressez-les alors dans un ravier, en les chevauchant les unes sur les autres, de manière à former une bande rouge d'un bout à l'autre du ravier.

Saupoudrez d'encore un peu de sel, poivre, persil et estragon hachés; puis arrosez avec très peu de vinaigre et trois fois autant d'huile. Les tomates doivent être simplement « nappées ».

Pour les amateurs on peut ajouter un un peu d'échalotte hachée, ou frotter le ravier avec une gousse d'ail ou une moitié d'oignon.

M.



CONTRE LES MOUCHES

Un abonné nous indique un procédé très simple, ignoré de beaucoup de personnes, et dont il garantit l'efficacité, pour éviter l'invasion des mouches.

Il suffit de suspendre à l'extérieur devant les fenêtres un filet à mailles d'environ 3 centimètres de côté.

Les uns prétendent que les mouches prennent ce filet pour une toile d'araignée; d'autres croient à une construction particulière de l'œil de la mouche, qui lui fait voir dans chaque fil une succession d'obstacles dont la rapidité du vol augmente et multiplie l'effet.

Mais, pour que ce moyen réussisse, il faut :

1° Que le filet ne soit pas tendu, mais flotte librement;

2° Que la lumière n'entre dans la pièce que par un seul côté. S'il se trouve deux fenêtres l'une en face de l'autre, les mouches passent sans hésitation à travers les mailles du filet.



Pour cirer les Souliers jaunes

Voici plus de deux ans que j'ai eu l'honneur de faire connaître aux abonnés du *Pot-au-Feu* le résultat de mes observations toutes personnelles sur l'art de cirer les bottes. Il s'agissait de bottes ordinaires, c'est-à-dire de chaussures en cuir noir, la seule couleur permise aux gendarmes, ferait observer tout cordonnier possédant l'esprit facile.

Cette étude, éminemment consciencieuse, valut au journal un grand nombre de réclamations. Quantité de personnes, ayant expérimenté l'excellence de la recette, m'adjuraient de la compléter en ce qui concerne les souliers jaunes. Desiderata faciles à comprendre car, à voir le nombre de souliers jaunes piteusement entretenus qui déshonorent nos plages et nos rues, on doit supposer que l'on ne sait guère les nettoyer.

N'ayant, alors, jamais « pratiqué » cette nuance de chaussures, — je l'avoue, avec confusion — je dus me récuser provisoirement. Mais je me fis faire aussitôt plusieurs paires de souliers jaunes, dans des maisons différentes, et de prix variés, afin de mieux étudier le tempérament « général » de cette espèce de cuir.

Je suis heureux de pouvoir formuler aujourd'hui les préceptes résultant de deux saisons d'observations, dont une particulièrement pluvieuse et, par suite, salissante.

Supposons d'abord les souliers simplement

salis par de la poussière ou de la boue sèche.

Commencez par enlever superficiellement la poussière avec un linge sec ; puis, avec une brosse un peu dure, trempée dans du lait *non bouilli*, frottez les plis du cuir où la poussière incrustée n'a pu être enlevée par le premier essuyage. Passez ensuite la brosse humectée de lait sur toute la surface du soulier, afin d'éviter les taches. Essuyez alors très soigneusement avec un linge propre et sec, assez doux, et en appuyant assez fort pour enlever toute la cire ancienne.

Le succès final dépend de ce premier nettoyage. Il faut avoir un soulier parfaitement propre, indemne de toute poussière et de toute souillure, complètement débarrassé de l'espèce de cambouis formé par l'amalgame de la cire et de la poussière. Sans cela, on aura beau employer les meilleures cires et frotter avec l'énergie du désespoir, on n'obtiendra qu'une chaussure terne, indigne du pied d'une femme élégante ou d'un jeune premier.

J'insiste sur la nécessité d'employer du lait non bouilli. Le lait bouilli ne donne pas un soulier aussi net ; en outre, j'ai remarqué que souvent, s'il n'est pas très rapidement essuyé, il entasse la poussière amalgamée avec la cire en petites plaques du plus disgracieux effet et d'un enlèvement assez difficile. Enfin, le lait bouilli rend le cuir moins souple que le lait non bouilli. La chose n'a rien d'étonnant, car, par suite du dépôt qui se forme presque toujours sur les parois de la casserole, la composition du lait bouilli n'est plus exactement la même que celle du lait non bouilli.



Le soulier étant bien nettoyé, y compris la petite rainure qui rejoint l'empeigne à la semelle, vous prenez une *très petite* quantité d'une des nombreuses pâtes spéciales que l'on trouve dans le commerce. Vous l'étendez soigneusement avec un chiffon de coton ou une petite éponge sur toutes les parties du soulier, *with a circular motion*, disent les Anglais, c'est-à-dire avec un mouvement

circulaire. Ce geste fait mieux entrer la pâte dans le cuir, et l'on obtient ainsi un brillant très supérieur.

Vous faites ensuite reluire avec un chiffon. On recommande parfois le chiffon de laine, mais le vieux coton à tissu un peu serré, qui peluche moins que la laine, est préférable. Vous achevez, enfin, de faire briller avec un chiffon de soie, ou mieux, avec une peau de chamois.

Il est indispensable de chauffer le soulier s'il n'est pas sur une forme, car le brillant n'est beau et durable que si la friction se fait sur un corps résistant. Frottez toujours d'un mouvement uniforme, en long et en large, mais jamais comme pour étendre la cire, en « tournant en rond ». Plus la friction est vite faite, plus le soulier est brillant.

Comme on voit, tout cela est extrêmement simple.



Les raffinés, toujours à la recherche du mieux, me demanderont sans doute pourquoi je n'emploie pas l'os, cet os magique avec lequel on achève le polissage des chaussures noires.

L'os est fatal au cuir jaune.

Ce cuir jaune n'est autre chose que du lamas ou du veau de Millau, petite ville de l'Aveyron qui produit le véritable... veau anglais. Mais on ne le sert point comme le cuir noir : on le retourne. Le cuir noir est teint du côté chair qui présente une surface poreuse, moins lisse, absorbant mieux la couleur et ne se rayant pas facilement.

Le cuir jaune, au contraire, est ciré du côté poils, que les professionnels appellent « côté fleur », dont la surface est très lisse et à grain serré.

Une goutte d'eau glisse sur le côté fleur ; sur le côté chair, elle pénètre le cuir. Les chaussures jaunes sont donc plus imperméables que les autres ; et c'est évidemment pour cela, qu'avec cette logique qui nous caractérise, nous les mettons dans la saison où il pleut le moins. Mais elles se rayent très facilement, et c'est pour cela qu'il ne faut pas les polir avec l'os.

Examinons maintenant le cas où le soulier est taché, soit parce qu'il est resté longtemps sans recevoir des soins de propreté suffisants et que la poussière, amalgamée avec les couches successives de cire, forme une pâte grisâtre qui obscurcit le ton du cuir, soit parce qu'il y a des taches d'huile ou de graisse (comme il arrive surtout aux cyclistes).

Il faut alors nettoyer le soulier avec un chiffon bien imprégné de benzine ou de nœufaline, et frotter jusqu'à disparition complète des taches, en ayant soin d'étendre la benzine sur toute la surface du soulier, pour éviter les zones.

Lavez ensuite avec du lait non bouilli pour rendre au cuir le peu de graisse que la benzine lui a enlevée.



Beaucoup de personnes, au lieu de lait, se servent de la vaseline pour le nettoyage préliminaire. Il faut l'employer d'une main légère, en appuyant très peu. Elle nettoie moins bien le soulier, et l'assouplit mieux.

Toutefois, j'en restreins absolument l'usage au cas où le soulier a été complètement et longtemps mouillé par la pluie et où le cuir, en séchant, devient cassant. Son usage quotidien ou, même, simplement fréquent, donne un soulier plus terne que le lait.

UN POLYTECHNICIEN.

TRA LOS MONTES

Un assez grand nombre de nos abonnés d'Espagne nous ont exprimé leur regret de ne pouvoir profiter de notre service d'expédition, à cause des lenteurs de la douane.

Nous sommes heureux de leur annoncer que nous aurons très prochainement à Irun un correspondant offrant toutes garanties qui se chargera de dédouaner les colis aussitôt leur arrivée et de les réexpédier, après les avoir plombés, par le train espagnol en correspondance avec le train français.

Nous prenons des mesures analogues pour les envois en Portugal.

CHIFFONS

A propos du renouveau des dentelles de Chantilly, la place m'a manqué, le mois dernier, pour indiquer aux femmes un peu fortes, en quête d'effets amincissants, une façon ingénieuse et charmante de disposer sur une jupe de vieux volants, assez fatigués déjà par des usages antérieurs pour qu'on n'éprouve pas de scrupules à les couper.

Voici donc cette petite trouvaille, relevée, du reste, au cours d'une visite chez une excellente couturière. Les volants ont au moins de 25 à 30 centimètres de haut ; ils sont coupés de la longueur de la jupe et assemblés par deux, pied contre pied, pour former des panneaux séparés. Ces panneaux sont reliés entre eux par des lés de tulle dentelle à semis de pois légers, plissé finement, et qui ajoutent ainsi l'ampleur nécessaire à la jupe. Panneaux et plissés sont simplement bordés en bas d'une toute mignonne ruche en tulle illusion. Comme dessous et transparent, une jupe de taffetas blanc, recouverte de deux jupes, — deux, vous entendez bien — en mousseline de soie blanche, pareillement ourlées au bord d'une étroite ruche en mousseline.

Maintenant, je dois expliquer un détail d'exécution qui ajoutera à l'intelligence de la chose. En disant que les volants sont cousus pied contre pied, j'ai indiqué leur direction d'ensemble ; mais il ne faut pas voir la couture qui les rattache, toute droite du haut en bas et apparente : cette ligne régulière serait d'un vilain effet. De plus, on obtiendrait, comme panneaux, des bandes aussi larges du haut que du bas, et la répartition de leur ampleur autour de la taille ne serait pas gracieux, car ce qui est joli, c'est l'alternance des panneaux de dentelle parfaitement plats, avec le tulle plissé, et leur mouvement régulier d'évasement vers le bas. On procède donc ainsi : les volants sont posés l'un contre l'autre, mais biaisant beaucoup vers le haut pour en diminuer la largeur, et empiétant suffisamment l'un sur

l'autre, pour que, du haut en bas, on puisse rapprocher les dessins de façon à y faire serpenter la couture presque inaperçue. Il va de soi qu'on entame ainsi la largeur du volant et que tout ceci le morcelle pas mal; mais j'ai dit, au début, qu'il fallait réserver cette façon à des dentelles dont on n'attendait plus grand service. Si l'on n'en possède pas de cette catégorie, il faut se rejeter sur les jolies imitations dont le prix ne laissera pas de remords; leur fabrication s'est tellement affinée ces dernières années qu'elles sont tout à fait admises maintenant pour les robes de fantaisie.

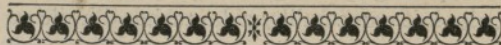


Bien jolis aussi les motifs détachés de Chantilly, incrustés dans la mousseline blanche ou bise, et disposés en jetés irréguliers qui, souvent, atteignent au mérite de compositions vraiment artistiques; il y a ainsi les grands nœuds Louis XV, épanouis sur le devant de la jupe, les gerbes légères de fleurs tombant sur un côté seulement, tandis qu'une délicate bordure ajoure tout le bas de la jupe, les vols de larges papillons, etc.

Toujours avec le Chantilly, voici encore un joli intérieur de veste, bien facile à faire exécuter chez soi, à condition, ainsi que je l'ai déjà dit, de ne pas vouloir économiser les matériaux de dessous qui semblent aux ouvrières amateurs d'importance secondaire. C'est une blouse sans manches, et garnie seulement par devant, dont le fond est en petit taffetas blanc; elle boutonne par derrière. Le devant est entièrement voilé de mousseline de soie blanche plissée accordéon, et très fournie; là encore, aucune transparence de soie ne doit apparaître. Gros nœud fait avec un volant de Chantilly haut d'environ 15 centimètres, doublé de mousseline de soie blanche, et disposé de façon à figurer des pans tombant à mi-poitrine. L'encolure est faite d'un très large entre-deux posé sur un collier de mousseline blanche. Au bord, petit ruché en dentelle haute de 5 ou 6 centimètres, mais posée de façon à ne dépasser de cette hauteur que derrière seulement, le devant et les côtés de

l'encolure restant dégagés; à l'intérieur, ruché très fourni de mousseline blanche, suivant exactement la dentelle et se mélangeant avec elle par derrière en coques peu volumineuses, mais bien tassées.

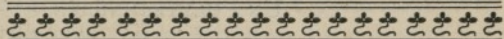
ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



SUPÉRIORITÉ

En tant que tonique, le *vin Mariani* est bien supérieur au quinquina et à la kola, dont on connaît l'action astringente et constipante. Il peut être pris pour ainsi dire indéfiniment, sans que son usage soit accompagné d'une fâcheuse réaction sur les organes digestifs. De plus, les effets du *vin Mariani* sont progressifs et durables au lieu d'être rapidement fugaces comme ceux des autres toniques, qui s'accompagnent presque toujours de dépression.

La puissante stimulation déterminée par le *vin Mariani* s'exerce sur l'ensemble des organes respiratoires, si délicats, si prompts aux maux variés dont les conséquences peuvent être funestes. Il les cuirasse en quelque sorte contre les intempéries; son usage régulier suffit le plus souvent à protéger notre poitrine contre les rhumes et les bronchites.

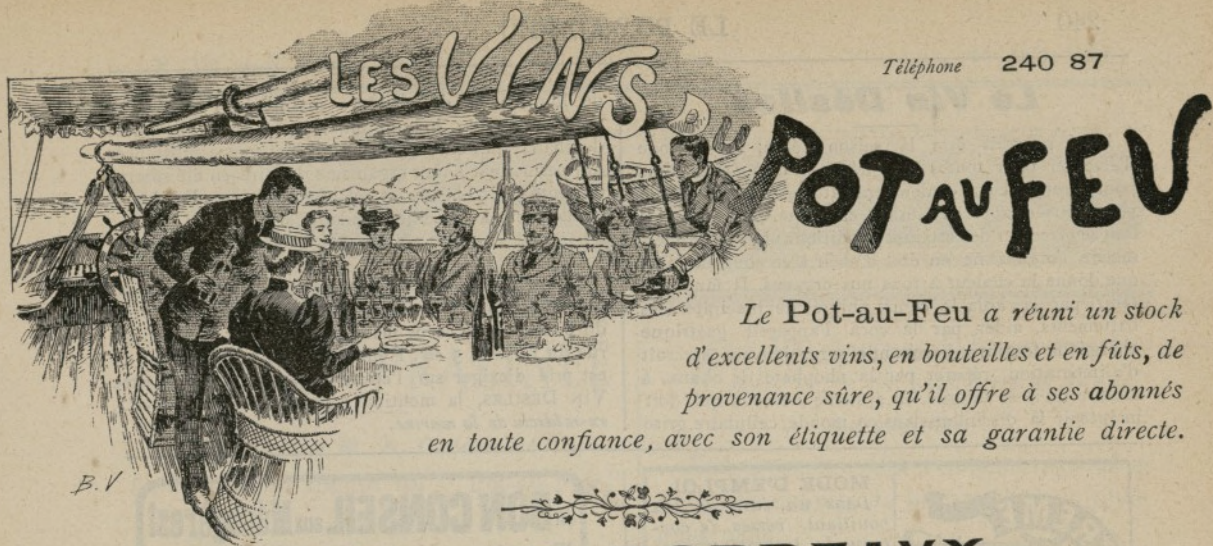


LES CAFÉS CARVALHO

Dès que l'on a appris la création de cette marque de cafés *en boîtes cachetées*, le dépôt pour la vente en gros, 26, rue Cadet, a été assailli par une foule de demandes de particuliers, et c'est justice, car il n'existe pas de meilleur café.

Mais la maison, ne faisant pas le détail, a dû retourner ces demandes aux nombreux épiciers qui représentent sa marque.

Nous engageons cependant les personnes qui ne trouveraient pas le café Carvalho chez leur épicier à s'adresser, 26, rue Cadet, et la maison fera le nécessaire.



Téléphone 240 87

*Le Pot-au-Feu a réuni un stock
d'excellents vins, en bouteilles et en fûts, de
provenance sûre, qu'il offre à ses abonnés
en toute confiance, avec son étiquette et sa garantie directe.*

VINS DE BORDEAUX

VINS ROUGES		VINS BLANCS	
MÉDOC.....la bouteille.	1 ^f 50	GRAVES.....la bouteille.	1 ^f 30
POMEROL.....—	2 50	— SUPÉRIEUR..	1 50
SAINT-ESTÈPHE.....—	2 80	BARSAC.....—	2 30
MARGAUX.....—	3 30	HAUT SAUTERNES..	3 »
SAINT-JULIEN.....—	3 50		

VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE-GRÈVES....la bouteille.	4 ^f »	VOLNAY.....la bouteille.	4 ^f 50
CORTON.....la bouteille.	5 »		

A Paris nous livrons nous-mêmes à domicile :

Le Médoc et les Graves, par minimum de 12 bouteilles } *en une ou plusieurs sortes.*
Les autres vins, par minimum de 6 bouteilles

Expéditions

Pour la province et l'étranger, déduire des prix ci dessus 30 centimes par bouteille.
Les expéditions sont faites franco d'emballage — port et droits en sus :

De Bordeaux pour les vins de Bordeaux;

De Beaune pour les vins de Bourgogne.

Mêmes conditions de minimum que pour Paris, avec, en outre, cette différence que nous n'expédions qu'un total de bouteilles formant un multiple de 6 : 12, 18, 24, 30, etc.

VINS EN PIÈCES

PRIX EN GARE DE BORDEAUX		PRIX EN GARE DE BEAUNE OU ENVIRONS	
COTES BLAYES.....	150 fr.	MACON	130 fr.
MÉDOC SUPÉRIEUR.....	210	PETIT CHABLIS.....	140
GRAVES SUPÉRIEUR.....	210		
GRAVES.....	180		

Pour les demi-pièces ajouter 5 francs à la moitié de ces prix.

Champagne Trianon : Voir page VI.

Ayuntamiento de Madrid

Le Vin Désiles

L'été pourrait être la saison bénie, la période d'élection pour toutes les guérisons inespérées. Mais pour tirer de cette chaleur transitoire tout ce qu'elle peut nous donner en vitalité, en santé, en jeunesse, il faut se placer en de certaines conditions physiologiques, mettre l'organisme en état d'obéir à ce coup de fouet que donne la chaleur à tous nos organes. Il faut soutenir par la kola le cœur obligé de précipiter ses battements, aider par la coca l'appareil gastrique chargé de fournir à l'économie surexcitée un surcroît d'alimentation, réparer par la phosphate de chaux, à mesure qu'il se fatigue, ce système nerveux qui doit maintenir la discipline dans ce monde cellulaire grisé

de lumière et de chaleur, maintenir l'égalité de température par le quinquina. Kola, coca, phosphate de chaux, quinquina, telles sont les quatre substances qui permettent à tout organisme de faire en été réserve de santé pour l'hiver, et qui font du vin Désiles le médicament à conseiller pendant les chaleurs.

D^r SANDREAU

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



MODE D'EMPLOI
 Dans un litre de lait bouillant, versez le contenu de la boîte, remuez avec une cuillère.
 Après cinq à six minutes d'ébullition, retirez du feu, passez au tamis ou à une passoire fine. Coulez dans un moule.
 Après complet refroidissement, retirez du moule, vous aurez une délicieuse crème renversée.
 Si vous voulez obtenir une crème molle, passez au tamis la crème lorsqu'elle est froide.

CH. JUX
 74 Boulevard de Reuilly.
PARIS
 PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café, Citron, Orange, Pistache, Orgeat

LA CRÈME EXPRESS EST LA 1^{re} MARQUE SE DÉFIER DES CONTREFAÇONS

FARINE VIAL
AUTODIGESTIVE
 Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, Paris.

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

Un **BON CONSEIL** aux Ménagères!
 N'employez plus les Cristaux, Potasses, Lessives de toutes marques, Eau de Javel, etc., tous produits qui brûlent
RÉCLAMEZ CHEZ VOTRE DÉTAILLANT UN PAQUET DE 0.40^e

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



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.

CHOCOLATS 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 SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.