



## GÊNOISE PRALINÉE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Les gâteaux fourrés avec une crème pralinée sont toujours fort appréciés, et, contrairement à ce que l'on suppose généralement, il est assez facile de les faire chez soi.

La pâte que l'on emploie est presque toujours une pâte de gênoise. Outre que c'est une pâte très fine, elle présente l'avantage de pouvoir se conserver bonne un ou deux jours. La gênoise pralinée sera donc d'une grande ressource, en cette saison, à la campagne : avec une gênoise de la veille on peut, en effet, improviser un gâteau ayant toute l'allure d'un gâteau sortant de chez le meilleur faiseur.

Pour un moule de 20 centimètres de diamètre, suffisant pour 8 à 10 personnes :

### POUR LA GÊNOISE

90 grammes de farine tamisée ;  
100 — de sucre ;  
100 — de beurre ;  
3 œufs entiers ;  
Le huitième du zeste d'un citron ;  
1 petit verre de kirsch ou de rhum.

### POUR LE PRALIN

100 grammes de sucre semoule ;  
100 — amandes.

### POUR LA CRÈME

120 grammes de sucre ;  
2 blancs d'œuf fouettés ;

80 à 100 grammes de beurre très fin ;  
1 petit verre de kirsch ou de rhum.

### La gênoise

Nous avons vu déjà comment se confectionne la gênoise. Je le rappelle en quelques mots.

Pour obtenir une pâte légère, il est indispensable d'opérer dans une pièce dont la température ne soit pas fraîche et d'employer un récipient un peu chaud. Si l'on a une bassine de cuivre, il suffit de la laisser quelques instants sur le feu ; si l'on se sert d'une terrine, on la chauffe en la remplissant d'eau chaude. Il ne faut commencer la pâte que quand la bassine ou la terrine est bien chaude partout.

Il ne faut pas cependant qu'elle soit trop chaude, car le beurre devient plus difficile à incorporer, et il tend à tourner en huile ; en outre, l'œuf serait trop saisi, et le blanc se coagulerait. Elle doit être simplement « dégourdie ».

Il est bon, aussi, de faire tremper les œufs quelques instants dans l'eau tiède.

Je mets dans la bassine les œufs, le sucre et le zeste de citron, puis je bats avec le fouet.

Il faut employer un fouet de fil de fer, avec lequel on *soulève* la pâte pour l'imprégner d'air. Parfois on se contente de *tourner* la pâte avec une cuillère de bois : c'est la raison d'insuccès dont l'on s'étonne, persuadé que l'on est qu'on « a suivi exactement la recette ».

En outre, il ne faut pas craindre la fatigue. Les œufs doivent être battus, sans discontinuer, pendant 15 à 20 minutes. La



pâte doit alors être bien ferme; il faut qu'en levant le fouet, elle retombe et reste sur elle-même sans s'enfoncer, en formant un petit monticule.

Quand la pâte est à point, j'ajoute le rhum, et je bats encore un instant avant d'ajouter la farine. Puis, avec une carte, je ramasse la pâte qui s'est attachée aux bords et je la mêle au reste.

J'ajoute alors la farine que je fais tomber d'une main en pluie légère et continue, pendant que, de l'autre main, je remue la pâte très légèrement, non plus avec le fouet, mais avec une spatule en bois. Il faut « couper » la pâte, en ayant soin de bien remonter la pâte du fond.

Il ne faut pas mêler en tournant, car on mêlerait seulement le tour de la pâte. D'autre part, il faut aller vite: le mélange doit être parfait en l'espace d'une petite minute, sinon la pâte retombe et s'alourdit.

Pendant que je battais les œufs, j'ai fait fondre le beurre à petit feu.

Il ne faut pas qu'il soit trop chaud, parce qu'alors il tourne en huile et se mélange mal.

Je le verse doucement dans la bassine en un filet continu, en remuant la pâte, toujours avec la spatule. Le beurre, en raison de son poids, a des tendances à rester au fond; on doit donc encore mêler en soulevant la pâte, de manière à obtenir un mélange bien égal.

J'ai soin de ne pas verser le petit lait qui reste au fond de la casserole et qui donnerait un peu d'aigreur à la pâte.

Aussitôt que le mélange est terminé, je verse la pâte dans le moule, et je mets au four *immédiatement*.

J'emploie un moule dit « à manqué » ou « à génoise », c'est-à-dire un moule circulaire avec bord légèrement évasé, d'environ 4 centimètres de hauteur.

Les proportions ci-dessus conviennent pour un moule de 20 centimètres de diamètre.

Je le beurre légèrement au pinceau avec du beurre pas trop chaud que je laisse ensuite refroidir. Quand le beurre est froid, je saupoudre de farine, puis je renverse le moule en le secouant légèrement pour faire tomber l'excès de farine.

S'il reste trop de farine, il se forme une peau épaisse qui se détache après la cuisson; et, comme on retourne la génoise pour la servir, elle a mauvais aspect.

Enfin, il importe de préparer le moule d'avance, avant de se mettre à la pâte. Car si la pâte, une fois à point, est obligée d'attendre pendant qu'on prépare le moule, elle retombe, et le gâteau est moins léger.

#### La cuisson

Il faut un four un peu plus chaud que le four modéré.

Si la chaleur est insuffisante, le beurre tombe au fond, le gâteau ne monte pas et forme une galette lourde et indigeste.

Si la chaleur est trop forte, le gâteau colore trop. Mais cet inconvénient est moindre que celui qui résulte d'un défaut de chaleur.

On compte à peu près une demi-heure de cuisson. La pâte ne doit guère monter que d'un tiers.

On reconnaît que la cuisson est terminée quand, en appuyant avec les doigts au milieu du gâteau, la pâte résiste à la pression sans garder leur empreinte.

Dès que la génoise est cuite, je la démoule en la renversant sur un tamis, afin que l'air circule tout autour. Si on la laisse refroidir dans le moule ou sur une assiette, la pâte se ramollit.

#### Le nougat

Le pralin n'est autre chose que du nougat.

Je commence par blanchir et monder les



amandes. Pour cela, je les mets un instant dans l'eau bouillante, je les retire, je les débarrasse de leur peau, puis je les hache en morceaux à peu près gros comme la moitié d'un pois.

Je les mets ensuite sur une plaque en tôle, et je les passe au four pendant 10 ou 15 minutes. Elles doivent être dorées légèrement et uniformément; pour les obtenir ainsi, il faut laisser le four ouvert et les remuer de temps en temps.

Maintenant, dans un poêlon en cuivre non étamé, ou dans une casserole émaillée, je mets le sucre semoule, *sans eau*, avec quelques gouttes de jus de citron et je fais fondre à petit feu, en remuant au milieu, jusqu'à ce que le sucre ait la teinte du caramel blond : à ce moment une légère fumée se dégage du sucre. Il faut, vers la fin surtout, surveiller avec beaucoup d'attention, car, si le sucre est trop cuit, il est noir et amer.

Je retire aussitôt du feu, j'ajoute les amandes que je mêle rapidement. Puis je remets la casserole sur le feu, où je la laisse pendant une demi-minute, en triturant avec la cuiller de bois.

Je verse alors la masse sur un plat ou sur un marbre légèrement huilé, et je l'étends pour qu'elle refroidisse plus vite.

#### Pour décorer

Si je veux décorer le gâteau avec une partie de ce nougat, je dois le façonner pendant qu'il est chaud.

Pour cela, je prends un morceau de nougat gros comme un petit œuf, et, à l'aide du rouleau à pâtisserie légèrement huilé, je l'étends de manière à l'amener à l'épaisseur d'une pièce d'un franc. Je le découpe alors avec le couteau ou avec un emporte-pièce, soit en dents de loup, soit en croissants. Et je laisse refroidir.

Je façonne ainsi une nouvelle portion de nougat, si besoin est. Il m'est facile de

calculer la grandeur et le nombre nécessaires pour décorer le gâteau. On peut, par exemple, garnir le bord avec des dents de loup, et former une étoile au milieu.

#### Le pralin

Il faut attendre, pour convertir le nougat en pralin, qu'il soit complètement froid. Sinon, il colle et s'écrase mal.

Donc, le nougat étant bien froid, je le pile jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre fine comme du sable. C'est assez long.

Avec un petit broyeur mécanique, comme on en possède dans beaucoup de cuisines, le résultat s'obtient en quelques instants.

#### La crème au beurre

Tous ces préparatifs terminés, je passe à la crème au beurre.

Dans une bassine en cuivre, je mets 120 grammes de sucre semoule et 2 blancs d'œuf. Je pose la bassine sur un feu doux, et je bats avec le fouet pendant 5 ou 6 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Le mélange forme alors une crème lisse, ressemblant un peu à du plâtre, et n'ayant pas du tout l'aspect mousseux léger de blancs fouettés seuls.

Je retire du feu, j'ajoute le kirsch ou le rhum et le beurre cassé en petits morceaux; je mélange avec le fouet pour faire fondre le beurre, et, quand le mélange est bien lisse, j'ajoute le pralin. Mais je le mélange avec la spatule, le fouet rendrait la crème sableuse.

Il ne me reste plus qu'à fourrer le gâteau.

Je puis garder environ 2 cuillerées de pralin pour saupoudrer tout à l'heure le tour du gâteau quand je l'aurai recouvert de crème.

#### Pour fourrer

Il faut attendre, pour fourrer la gênoise, qu'elle soit bien refroidie, sinon elle se



coupe mal. On peut très bien employer une gênoise faite la veille.

Je la coupe sur son épaisseur, de manière à en faire trois disques d'épaisseur sensiblement égale.

Avec un couteau mince j'étends une couche de crème sur le disque du fond. Je pose dessus le disque intermédiaire que je garnis d'une couche semblable, sur laquelle je pose le troisième disque.

J'étale le reste de la crème sur le dessus de la gênoise et sur le tour en l'égalisant bien avec la lame d'un couteau. Puis, si j'ai réservé du pralin, j'en saupoudre le tour du gâteau : tenant la gênoise sur la main gauche et je tiens le pralin dans la main droite contre laquelle j'appuie le tour du gâteau où il s'attache facilement à la crème.

Et je tiens le gâteau au frais jusqu'au moment de servir.

MAZARIN.



## CONSÉCRATION

Aujourd'hui, grâce au vulgarisateur Angelo Mariani, le monde entier connaît la « plante divine » des Incas, et, sous les formes diverses que Mariani lui a données, *Vin, Elixir, Thé*, tous les praticiens de l'univers prescrivent la Coca, dont les salutaires effets attestés par plus de sept mille docteurs, décrits par d'illustres physiologistes, confirmés par l'expérience journalière des cliniques, réalisent depuis trente ans des cures constantes.

Sans doute d'autres spécialités plus anciennes ont acquis et conservent une vogue méritée; mais aucune n'a obtenu, comme le *vin Mariani*, l'incomparable consécration, l'unanime concert de louanges où chacun de nos célèbres contemporains traduit, d'une plume reconnaissante, son admiration pour ce cordial régénérateur.



## CONCOMBRES AU LAIT

METS d'un goût très fin, un peu oublié aujourd'hui, et qui rend pourtant des services pour les jours maigres. L'association du lait avec le concombre fait généralement pousser des cris d'horreur aux personnes qui n'ont jamais vu dans ce légume qu'un prétexte à hors d'œuvre vinaigré. Beaucoup d'entre elles, certainement, changeront d'avis après avoir essayé de la recette suivante qui, du reste, est tout à fait simple à exécuter. Mais il faut, pour la réussir à souhait, des concombres de bonne qualité, du lait sans eau et de bon beurre.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

2 petits concombres, pesant, tout épluchés et débarrassés de leurs grains, de 700 à 750 grammes ;

2 décilitres 1/2 de très bon lait ou mieux de crème légère ;

25 grammes de farine ;

60 grammes de beurre ;

Poivre, sel, muscade râpée.

Temps nécessaire : 1 heure.

### Les concombres

Choisissez des concombres mûrs à point et de préférence avec la peau blanche : ils



sont plus délicats. Ceux qui ont la peau verte sont souvent un peu âcres.

Fendez-les sur leur longueur, en quatre parties ; coupez chaque quartier en morceaux de 5 centimètres de long à peu près. Enlevez complètement les graines et la peau. Si le concombre est à peau verte, il faut enlever la pelure sur une épaisseur suffisante pour que nulle nuance verdâtre ne subsiste sur la pulpe du concombre.

Ayez dans une casserole sur le feu, pour les quantités ci-dessus, 2 litres et demi d'eau bouillante et salée avec 2 cuillerées de gros sel.

Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y les concombres. Couvrez la casserole et faites reprendre l'ébullition. Laissez cuire les concombres 20 à 25 minutes à partir du moment où l'ébullition a repris. Il faut qu'ils soient tendres et cuits au moment où vous les retirez de l'eau. Assurez-vous de leur cuisson en piquant un morceau et en voyant s'il est aisément pénétré.

Retirez alors la casserole du feu. Versez les concombres sur une passoire assez large pour que les morceaux n'y soient pas trop entassés et puissent égoutter très complètement. Tenez la passoire au chaud pendant ce temps. Laissez égoutter ainsi durant une dizaine de minutes, au moins ; après cela préparez l'assaisonnement.

#### L'assaisonnement

Prenez une casserole pouvant contenir les concombres sans qu'ils soient trop les uns sur les autres ; sauteuse en cuivre étamé, casserole en fer émaillé, poëlon en terre si vous voulez. Mettez-y la moitié du beurre indiqué. Faites-le chauffer. Dès qu'il est chaud, sans avoir pris surtout aucune couleur, mettez vos morceaux de concombres. Faites-les sauter à feu modéré et casserole découverte pendant une dizaine de minutes pour achever de réduire

leur humidité, mais en évitant bien qu'ils n'attachent ou se brisent.

Au bout de ce temps, saupoudrez-les, en deux ou trois fois, de la farine indiquée, et ayez soin, chaque fois, de faire sauter la casserole pour que la farine se mélange bien. Laissez-la cuire ensuite quatre ou cinq minutes en tout, sans colorer.

Mouillez alors avec le lait, tout au plus tiède, si, par précaution, il a été bouilli d'avance. Versez-le peu à peu, en remuant doucement avec la cuiller de bois pour bien mélanger la farine sans endommager les morceaux de concombre. Salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade râpée, et, sans cesser de tourner avec précaution, laissez chauffer sur le même feu modéré. Dès que l'ébullition commence, la sauce doit être à consistance suffisante.

Elle doit être bien liée, tout en restant plutôt légère, c'est-à-dire que lorsqu'on y a plongé la cuiller de bois, elle doit couvrir le dos de cette cuiller d'une couche de 2 millimètres d'épaisseur environ, et, par conséquent, s'attacher légèrement aux morceaux de concombre.

Si elle était plus claire que cela, il faudrait laisser bouillir, toujours à découvert, pour la faire épaissir davantage. Si, au contraire, elle était trop épaisse, on la remettrait au point en y ajoutant deux ou trois cuillerées de lait chaud.

Quand elle est à point, faites-y fondre, hors du feu, le reste du beurre, en mélangeant bien pour que la sauce ne tourne pas en huile, ce qui se produit lorsque le beurre est insuffisamment mêlé et réchauffé. Servez tout de suite dans un légumier chauffé.

Si les concombres doivent attendre, il vaut mieux toujours n'ajouter le beurre qu'au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.





## AOUT GASTRONOMIQUE

### POISSON

La marée, qui a augmenté sérieusement à l'occasion de l'Assomption, reste à des cours élevés. Les arrivages sont très faibles, et la saison du saumon, notamment, semble devoir finir plus tôt qu'à l'ordinaire.

Le saumon entier vaut de 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le kilo.

La petite truite saumonée, 7 fr. 25 à 8 francs ; la grosse, 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Le turbot est cher depuis quelques jours : 4 fr. à 4 fr. 75 le kilo.

La grosse sole se maintient entre 5 et 6 francs.

Pas de changement sur le mulot : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo. On en trouve peu au-dessus de 1 kilo 500.

Bar : 4 fr. 25 à 5 francs le kilo.

Bons maquereaux à 75 centimes.

Le merlan est encore assez médiocre : 2 fr. 50 le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

Petit rouget-barbet : 3 fr. 50 le kilo.

Langouste vivante : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo ; homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Nous rappelons à nos abonnés que, maintenant, lorsqu'ils nous demandent des langoustes ou des homards, nous expédions ces crustacés *cuits*, quand nous le jugeons nécessaire. Par les fortes chaleurs, les rares langoustes qui arrivent vivantes aux Halles sont incapables de supporter un nouveau voyage ; elles meurent en route, souvent se décomposent, et, en tout cas, se vendent 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*.

C'est la pleine saison des écrevisses. Petites pour bisque : 8 à 9 fr. le cent. Pour buisson : 20 à 30 francs.

Petite truite de rivière : 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo.

Brochet : 3 fr. 25 à 4 fr. le kilo. Goujon : 6 à 7 fr.

### VOLAILLES, GIBIER ET DIVERS

Peu de changements sur les cours de la volaille, qui est superbe en ce moment.

Poulets de grains, de 3 fr. 50 à 6 fr. 50. A 5 francs, on a un joli poulet très fin.

Poulets gras de Houdan, 7 à 8 francs ; pou-lardes, 9 à 11 francs.

Très jolis dindonneaux de 9 à 11 francs ; très gros, 12 à 14 francs. Dindonneaux gras de Houdan, 14 à 16 francs.

Les petites pintades nouvelles manquent depuis quelques jours. Ces volailles, expédiées vivantes d'Italie, mouraient en grand nombre pendant le voyage, et les producteurs paraissent avoir renoncé à en envoyer.

Canetons nantais, 4 fr. 50 à 6 fr. 50. Rouennais, 6 à 8 francs.

Les pigeons ne sont pas très beaux en ce moment.

Lapins de garenne nouveaux, 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

### LÉGUMES

Haricots verts : 30 à 60 centimes la livre, suivant finesse.

Flageolets : 70 à 80 centimes la livre. Soissons : 50 à 60 centimes.

Les petits pois fins deviennent de plus en plus rares ; 50 à 60 cent. le kilo. Écossés : 1 fr. 50 à 2 francs le litre.

Les tomates abondent : 30 et 35 centimes la livre en choix extra.

Toujours beaucoup d'aubergines ; 15 à 20 cent. pièce.

Artichauts de Paris : 20 à 40 centimes.

Choux-fleurs : 40 à 80 centimes.

Melons : de 2 fr. 50 à 3 francs.

### SALADES

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

### FRUITS

La pêche du Midi est finie.

C'est le plein moment de la pêche de Montreuil. On a de jolies petites pêches, *sans tares*, à partir de 30 ou 35 centimes. Nous n'en expédions pas à moins. Beaux fruits à 75 centimes. Extra : 1 à 2 francs.

Les reines Claude sont à peu près finies.

Les mirabelles vont durer encore quelques jours ; 35 à 45 centimes la livre.

Les arrivages de figues ont été assez irréguliers, ces derniers temps. Nous allons avoir encore pendant quelques jours la grosse figue d'Argenteuil, blanche et brune, de 15 à 25 cen-



times. La petite figue violette de Marseille commence ; 3 fr. 25 à 4 francs les trente.

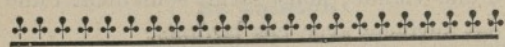
Toujours beaucoup de raisin du Midi, excellent, mais moins régulièrement beau ; en paniers de 2 kil. 500 à 3 kil. 500 : 75 cent. à 1 fr. la livre.

Thomery n'envoie encore que du raisin de serre ; 3 fr. 50 à 4 francs la livre.

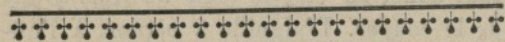
Les amandes vertes ne vont plus durer longtemps ; elles sont encore bonnes, mais souvent peu jolies d'aspect ; 60 à 75 cent. la livre.

Commencement des noix ; 3 à 4 francs le cent.

Les beaux *Beurrés Williams* valent 40 à 50 centimes ; la *Louise-Bonne*, qui commence seulement à être mûre, est petite et presque aussi chère. On attend d'un jour à l'autre la *Duchesse* et le *Beurré gris*.



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



### Potage de Ménage

AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

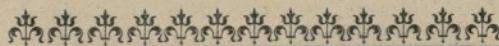
Quand vous avez un os de jambon ou simplement de jambonneau bien frais, brisez-le ou sciez-le en deux ou trois morceaux que vous mettez dans une casserole ; couvrez largement d'eau et faites bouillir. Ajoutez-y des légumes comme pour le pot-au-feu, une tête de chou.

Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les ainsi que les os. Jetez dans le liquide en ébullition la quantité de Tapioca-bouillon nécessaire. Laissez cuire doucement et servez dans la soupière, avec les légumes à part sur une assiette.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au *Dépôt Central* : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au *Dépôt Central*.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90  
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 .  
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 .

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*



## \* MENUS \*

TOMATES EN HORS D'ŒUVRE

SOLES FRITES

FILETS MAIRE

POMMES DE TERRE A LA MAÎTRE D'HOTEL  
COMPOTE DE PRUNES



POTAGE SAINT-GERMAIN

TURBOT SAUCE MOUSSELINE

COTELETTES DE VEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE

PATÉ DE CANARD D'AMIENS

SALADE

MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

OMELETTE AUX TOMATES

COTELETTES D'AGNEAU GARNIES DE HARICOTS VERTS

BŒUF CHASSEUR

FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE PRINTANIER

BOUCHÉES AUX CREVETTES

FILET DE BŒUF RENAISSANCE

DINDONNEAU ROTI AU CRESSON

LAITUES BRAISÉES

PÊCHES CARDINAL

SALADE AMÉRICAINE

MATELOTE DE MARINIERS

CHOUX-FLEURS AU GRATIN

TARTE AUX PRUNES



POTAGE ROSALIE

COLIN SAUCE AUX CAPRES

AUBERGINES FARCIES

MAYONNAISE DE LANGOUSTE

PUDDING DE FRAMBOISES

FONDUE AU FROMAGE

SALADE DE POISSON A LA RUSSE

FILET DE BŒUF EN SURPRISE

HARICOTS VERTS SAUTÉS

CRÈME CHANTILLY



POTAGE ARMENONVILLE

TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE

RIS DE VEAU AUX TOMATES

SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE

CHAUFROID DE POULARDE

FONDS D'ARTICHAUTS A L'ITALIENNE

PÊCHES FLAMBÉES

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





## Filet à la Lorraine

**C**E filet, qui peut être servi aussi bien comme rôti que comme entrée, est très caractéristique. La sauce est réellement exquise ; le goût de la moutarde et de la crème qui y entrent ne s'y reconnaît pas. La préparation est très simple ; la seule petite difficulté est d'apprécier exactement le degré de cuisson de la viande.

Si on le sert comme entrée, on l'accompagne de croquettes de pommes de terre ou de pommes de terre duchesse.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 1 kil. 250 de filet tout paré ;
- 60 grammes de lard gras à piquer ;
- 60 — de beurre ;
- 100 — de carotte ;
- 100 — d'oignon ;
- 15 — de branches de persil ;
- 2 décilitres de bon vin rouge ;
- 8 cuillerées à bouche de crème *très épaisse* ;
- 2 *très faibles* cuillerées à café de moutarde ;

10 grammes de farine délayée dans 2 cuillerées d'eau ;

Sel, poivre, en forte proportion.

### Le filet

Parez le filet ; c'est-à-dire débarrassez-le avec grand soin de toutes les peaux nerveuses et d'une bonne partie de la graisse extérieure. Piquez-le ensuite sur un de ses côtés avec le lard coupé en petits lardons d'environ 4 centimètres de long sur une épaisseur d'un peu moins d'un demi-centimètre. Il est bien entendu que par « piquer » on entend, non pas enfoncer complètement les lardons à l'intérieur d'une viande, mais garnir seulement l'une des surfaces avec ces lardons.

Le lard doit être bien ferme afin d'y pouvoir couper des lardons réguliers. Il faut donc, en été, le tenir au frais avant de le couper. L'aiguille à piquer, à l'extrémité de laquelle on fixe le lard, doit être appropriée à la grosseur des lardons ; si elle est trop grosse, elle forme des trous trop grands, qui laissent échapper les lardons.

Nous savons également que chaque extrémité de lardon doit paraître, que les rangées de lardons doivent être sur des lignes régulières, mais que les lardons d'une ligne doivent être piqués entre ceux de la ligne voisine, cela on le conçoit, afin de les rapprocher davantage.

Le filet étant donc bien piqué, entourez-le de quelques tours de ficelle pour le maintenir en bonne forme et le rendre plus facile à manier.

### Les légumes

Epluchez l'oignon ; coupez-le en rouelles pas trop minces pour qu'il brûle moins facilement.

Grattez la carotte et coupez-la en tranches au contraire assez fines, car elle cuit plus lentement que l'oignon.



Laissez le persil en branches avec ses tiges.

### Le plat

Ayez un plat à four, soit en terre, soit en cuivre étamé, de dimension appropriée. S'il est trop grand, le jus s'y évaporerait trop vite; il faut simplement que le filet y tienne à l'aise et qu'il reste un peu de place pour les légumes qui cuiront en même temps.

Rangez les légumes au fond du plat, posez le filet dessus, le côté des lardons en-dessous; ajoutez le beurre en deux ou trois morceaux autour du filet. Votre plat est prêt à mettre au feu.

### La cuisson

Il faut un four chaud, afin que la viande soit promptement saisie, comme un rôti, et ne laisse pas échapper trop de jus. Le filet doit prendre rapidement une couleur dorée; il faut compter pour cela sur une vingtaine de minutes, afin que toutes les faces du morceau soient convenablement colorées.

Tournez-le pendant ce temps, en ayant soin de réserver pour la fin le côté piqué; les lardons brûlent facilement et ils auront tout le temps de prendre couleur pendant la seconde partie de la cuisson. Arrosez avec le beurre et la graisse du fond du plat.

Le filet étant jauni suffisamment — il ne faut pas attendre qu'il ait pris la couleur brun foncé du rôti sur le point d'être servi, mais une teinte franchement dorée, indiquant que l'extérieur de la viande est bien raffermi et commence à rissoler — versez dans le plat le vin rouge indiqué. Mêlez-y bien les légumes; salez le filet et continuez de laisser cuire à bon feu, en arrosant, mais sans cependant d'excès de chaleur qui ferait brûler le tout. Comptez, pour un morceau de ce poids, sur une vingtaine de minutes de cuisson environ,

depuis le moment où vous avez ajouté le vin. Le filet doit rester rosé à l'intérieur, bien uniformément, c'est-à-dire que toute la chair doit être teintée; ce n'est pas le centre seulement qui doit être saignant, ainsi qu'il arrive aux rôtis mal cuits, dont l'extérieur est souvent brûlé. Vous pouvez, pour plus de sûreté, y enfoncer une aiguille à brider. Dès que le jus ne sort pas d'un rouge de sang, mais rose, il est temps de retirer le filet et de vous occuper de la sauce.

Retirez donc le filet et tenez-le au chaud, mais ne le découpez pas maintenant, car il laisserait échapper tout son jus en attendant.

### La sauce

Raclez avec une cuiller les parties gratinées autour du plat, s'il s'en trouve, pour les mêler au jus et à la graisse. Faites couler dans une passoire au-dessus d'une petite casserole, toute la cuisson, et appuyez ensuite le dos d'une cuiller sur les légumes dans la passoire pour mieux en exprimer le jus qui reste et qui ne doit pas être très abondant.

Dégraissez ce jus.

Mettez la petite casserole sur un feu très modéré, et ajoutez-y la crème, cuillerée par cuillerée, en tournant doucement, pour bien fondre et mélanger.

Délayez la farine, soit 10 grammes, avec deux cuillerées d'eau froide, dans une petite soucoupe. Versez-la dans la casserole en tournant vivement. Ajoutez une bonne pincée de poivre et deux fortes pinces de sel, et tournez doucement jusqu'à ce que la sauce soit assez liée et bien chaude, prête à bouillir.

A ce moment seulement, ajoutez-y la moutarde. Délayez vivement en laissant tout au plus une demi-minute encore sur le feu, car la moutarde qui cuit communique un goût déplaisant à la sauce.



Goûtez pour le sel et le poivre. *Il faut que l'assaisonnement soit très relevé et forcer un peu la dose de sel et de poivre habituellement observée pour les sauces ordinaires.* Sans cela, c'est la saveur de la moutarde qui domine, et cela ne doit pas être. Elle doit, au contraire, se fondre dans l'ensemble, sans qu'on la perçoive exactement.

Tenez votre sauce bien au chaud jusqu'au moment de servir et ajoutez-y le jus qu'aura rendu le filet.

#### Pour servir

Que le filet soit servi entier ou découpé à la cuisine, arrosez-le légèrement avec deux ou trois cuillerées de la sauce et versez le surplus dans une saucière bien chauffée. Servez avec des assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.



#### A Trouville :

Le succès des *Fixettes à chapeau* de la maison Kirby Beard s'y affirme ; il est vraiment très légitime, et les femmes les plus élégantes les ont adoptées.

Elles peuvent maintenant braver impunément les coups de vent dont notre plage, la plus renommée, n'est pas à l'abri. Elles ne craignent plus, à bicyclette, la fâcheuse instabilité de leurs chapeaux, qui, après quelques kilomètres d'une allure un peu vive, prenaient quelquefois des aspects déplorables ; et, pour celles qui montent à cheval, les *Fixettes* suppriment et remplacent avantageusement le si disgracieux élastique.

Les *Fixettes* se cousent de chaque côté du bord intérieur du chapeau ; les deux épingles, ensuite, se croisent tout naturellement et se fixent dans le chignon.

La paire de *Fixettes* : 1 fr. 25. — Envoi franco de la maison Kirby Beard, 5, rue Auber, Paris.



#### Pour clarifier la Bière

Il n'est guère de maison de campagne ou de château où l'on n'ait, en cette saison, une petite provision de bière. Il arrive parfois que la bière se trouble par suite d'une reformation due à des causes diverses. Plusieurs abonnés nous ayant demandé le moyen de clarifier les bières ainsi troublées, nous avons consulté M. Paul Puvrez, directeur du *Journal des Brasseurs*, qui fait autorité en cette matière. Voici, d'après notre distingué confrère, le procédé le plus pratique :

Le collage de la bière, contrairement à celui du vin, exige des gélamines spéciales qu'il faut préparer au moment de s'en servir. En outre, le mode de collage diffère suivant le genre de trouble de la bière.

En été, le mode de collage le plus usité dans la région du Nord est celui qui se pratique avec de la gélatine provenant du traitement de la peau de raie par l'acide tartrique. Cette préparation est trop difficile à faire chez soi.

Mieux vaut employer la colle fournie par les vessies d'esturgeon, appelées communément dans le commerce colle de poisson *Salianski*, que l'on mélange avec une quantité d'acide tartrique égale au



tiers du poids de la colle sèche employée. La dose de salianski nécessaire pour un hectolitre de bière est d'environ 10 grammes à l'état sec.

Après l'avoir déchiquetée en petits morceaux très minces et dans le sens des fibres, on la met en trempe dans de l'eau bien fraîche et dans un endroit froid, pendant environ huit à dix heures.

On prend alors ces fibres et on les malaxe fortement dans les mains jusqu'à ce qu'elles soient complètement désagrégées et ne forment plus qu'une espèce de boulette absolument blanche, semblable à une boule de papier mâché.

Délayez cette boulette dans de l'eau bien fraîche et dans un vase en grès très propre, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux et que la masse soit suffisamment liquide. Pilez alors de l'acide tartrique que vous jetez dans la colle à raison de 1/3 comme poids du poids de la colle pesée sèche.

Remuez énergiquement la masse, en y ajoutant de l'eau au fur et à mesure jusqu'à ce qu'elle acquière la consistance d'un sirop de gomme, puis passez à travers une étamine. La colle est prête à employer.

Après avoir débondé le fût, retirez, au moyen d'une pipette, 3 ou 4 litres de bière, afin de laisser dans le tonneau un vide qui permette d'agiter le liquide après l'introduction de la colle. Ajoutez la colle en agitant doucement dans le tonneau avec un bâton de bois, et, quand la mousse sort par la bonde, bouchez immédiatement le fût.

Au bout de 15 à 20 minutes, retirez de nouveau la bonde et remplissez le tonneau avec la bière que vous avez retirée.

La clarification s'opère par dépôt et est complète au bout de cinq ou six jours.

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



## POUR AFFUTER LES COUTEAUX

Je me souviens que, vers 1868 ou 1869, les murs de la petite ville de province où j'appris l'orthographe furent un beau matin couverts d'innombrables affiches sur lesquelles on lisait ces simples mots : « Walkot est arrivé ! » A une époque où la réclame était encore timide, cette annonce, d'une concision sensationnelle, devait d'autant plus bouleverser mes concitoyens que presque tous ignoraient ce qu'était Walkot. Les uns espéraient un prestidigitateur exceptionnel, d'autres attendaient un dompteur ayant déjà été quelque peu mangé ; beaucoup ne comptaient voir apparaître qu'un vulgaire arracheur de dents.

Grand fut donc l'étonnement quand, sur une voiture exceptionnellement enluminée, on aperçut un monsieur en habit noir offrant une machine à repasser les couteaux. L'appareil, d'invention récente, était d'une simplicité fort ingénieuse : deux petites lames d'acier se croisant l'une contre l'autre, de manière à former un V ouvert dans lequel il suffisait de promener trois ou quatre fois la lame la plus inoffensive pour la rendre tranchante comme un rasoir.

Walkot eut un succès prodigieux, et, continuant son tour de France, réalisa, en peu de temps, une grosse fortune.



On reconnut vite que cette machine usait très rapidement les couteaux ; mais, comme elle était commode, donnant un résultat instantané, on continua de l'employer. Les psychologues ne sauraient s'en étonner, car la sagesse humaine se préoccupe peu des inconvénients futurs d'une chose qui lui donne dans le présent satisfaction complète.

La machine de Walkot a été légèrement modifiée : aux deux plaques d'acier fixes on a substitué deux roulettes qui, entraînées par la pression exercée sur le couteau, serrent mieux la lame et taillent sur le tranchant un biseau moins ouvert. En outre, et c'est le point le plus important, les roulettes présentent tour à tour, tous les points de leur circonférence au point de croisement où l'on passe les couteaux ; elles s'usent donc beaucoup moins vite que les plaques qui subissent toujours au même point le frottement de la lame.

Aujourd'hui, cet appareil a perdu beaucoup de sa vogue, et je n'aurais probablement pas songé à en parler si plusieurs abonnés en achetant le couteau du *Pot-au-Feu* ne nous avaient demandé s'il était dangereux d'entretenir le tranchant de la lame avec des machines de ce genre.

Sur ce point, notre opinion, qui est celle des fabricants sérieux de coutellerie, est catégorique. Il est incontestable que cette machine donne momentanément « un peu d'ardeur au tranchant ». Mais elle a le défaut irrémédiable de produire sur la lame, en la cisillant, un biseau trop aplati. Aussi, lorsqu'on fait usage de ce genre d'affûtoir, il faut y revenir constamment : la lame s'use très vite et devient trop épaisse de tranchant. Bientôt elle ne peut plus être affûtée à la machine, et il faut la refaire aiguïser.

L'usage de ces machines doit donc être absolument pros crit, et certains marchands

de coutellerie ne les conseillent que pour obliger leur clientèle à s'approvisionner plus souvent.

\* \* \*

Comment donc affûter les couteaux ?

Ainsi que je l'indiquais dans un précédent article, des couteaux de bonne qualité, régulièrement passés à la brique anglaise, doivent conserver une coupe satisfaisante. Mais, outre que cette opération n'est point toujours faite avec le soin nécessaire, on peut, au moment de l'emploi, désirer aviver encore le mordant de la lame. Or, il n'y a à employer pour cela que le traditionnel « fusil ».

On désigne sous ce nom un simple bâton d'acier, à surface tantôt polie, tantôt striée. Les fusils sont à section ronde, carrée ou polygonale, c'est-à-dire à pans coupés ; ceux de cette dernière forme présentent parfois des évidements sur leurs faces à la façon des sabres-baïonnettes.

En principe, tous les fusils bien trémpés sont bons. Toutefois, nous accorderions une légère préférence au fusil à fer rond, strié en long sur toute sa surface. Ce système semble le plus commode, parce qu'on peut se servir des fusils ainsi taillés sans rechercher un angle ou une partie vive qu'on ne suit pas toujours d'une manière régulière.

Le fusil en pierre ne nous paraît point pratique. On rencontre rarement des pierres d'un qualité appropriée ; celles que l'on trouve couramment dans le commerce deviennent rapidement « cireuses », c'est-à-dire grasses et lisses ; elles sont en général trop dures, et n'ont qu'un mordant faible et irrégulier. Ajoutons aussi que ces fusils sont très fragiles.

On peut, il est vrai, affiler un couteau sur la pierre du Levant, pierre grise, à grain très fin qui se laisse mordre très légèrement par la lame. On racle, pour ainsi



dire, la pierre avec le couteau qu'on promène dessus, du talon à la pointe ou réciproquement, en tenant le dos de la lame tourné vers soi, c'est-à-dire en sens inverse de celui où on le tient pour l'affûtage au fusil dont il va être question, dans un instant. Il faut que le tranchant *pénètre* dans la pierre dont on détache une poussière fine.

Il semblerait que cette opération doit émousser le tranchant : il n'en est rien. En raison de la dureté de la pierre et de la très grande finesse du grain, on fait tomber les petites aspérités du tranchant (appelées *morfil*), et on produit sur ce dernier un léger biseau très fin et très net, favorable à la coupe. Mais pour se servir utilement de la pierre du Levant, il faut un grand tour de main.

\* \*

Voyons maintenant comment l'on doit se servir du fusil.

On dit souvent que le tranchant d'un couteau n'est, en réalité, qu'une scie dont les dents sont imperceptibles. C'est une erreur. La vérité est que le tranchant d'une lame n'est pas rectiligne dans le sens absolu du mot ; il est formé d'une suite de dépressions et d'aspérités fort variables comme profondeur et étendue, et qui n'ont, avec la denture d'une scie, que des rapports fort éloignés.

On conçoit néanmoins que, pour bien affûter une lame, il soit nécessaire de l'amincir, et, par conséquent, de la présenter à l'affûtoir toujours dans le même sens.

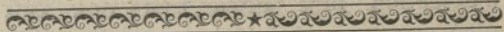
Pour affûter une lame, prenez donc le fusil de la main gauche, la pointe en avant. Placez la lame en croix, le tranchant appuyé et légèrement incliné sur le fusil, et faisant face à vous. Faites glisser le tranchant sur toute sa longueur contre le fusil, trois ou quatre fois alternativement sur les

deux côtés, et toujours le dos en avant. C'est-à-dire qu'il faut placer la lame tantôt sur le fusil, tantôt dessous, le tranchant vous faisant toujours face. Il faut appuyer sur le fusil très doucement, mais suffisamment cependant pour qu'on sente la lame mordue par l'affiloir. De cette manière, on donne au couteau de « l'appétit à la coupe », tandis qu'autrement, en procédant sans précaution, on émousse sûrement le tranchant, et on arrive vite à mettre ses couteaux hors de service.

\* \*

Malgré tous les soins apportés dans le nettoyage et l'affûtage des couteaux, la négligence des domestiques, certaines causes accidentelles peuvent mettre les couteaux hors d'usage. Les tranchants maladroitement passés à la brique anglaise ou mal affûtés deviennent trop épais et il est difficile de les remettre en état.

Il est bon, alors, de recourir aux soins d'un bon coutelier-repasseur, qui passera les tranchants à la meule et les évidera de nouveau. Nous insistons sur le mot « bon coutelier », car beaucoup de couteliers, qui ne connaissent pas leur métier, abîment les tranchants et détremperont les lames en les échauffant sur la meule. D'autre part, peu de couteliers sont outillés pour bien repolir la lame. Aussi, quand les couteaux ont une certaine valeur, il est bon d'insister auprès du coutelier pour qu'il les renvoie en fabrique. DUTUYAU.



*Nous prions instamment les personnes qui nous demandent des envois de vouloir bien toujours rappeler dans leur lettre le nom du bureau de poste et de la gare qui desservent leur résidence.*

*Elles nous éviteront ainsi des recherches dont la multiplicité finit par occasionner une dépense de temps fort importante.*





## CHIFFONS

Pour peu qu'elle ait la perspective d'un automne assez mondain à la campagne, la saison n'est pas tellement avancée qu'une femme élégante ne puisse encore se découvrir le pressant besoin d'un joli petit costume de laine blanche, un peu plus pomponné que le complet avec lequel on s'en va le matin au bain ou à la douche, mais cependant pratique et vite endossé. Et voici, dans ce cas, ce que je conseillerais à une jeune Madame, à la recherche, non pas peut-être d'une façon absolument inédite, mais d'un arrangement seyant, chic et simple à la fois. La robe que je veux expliquer était en partance, ces jours derniers, destinée à une blonde et rose fiancée. Jugez-en. De l'alpaga blanc, d'un joli blanc de linge éclatant et pur, avec du taffetas bleu ciel pour le col, la ceinture et le nœud de cravate; un ensemble donnant une fraîche impression d'élégance toute juvénile, enfantine presque. Maintenant, passons aux détails d'exécution. Jupe tailleur, toute unie, sans piqures, avec un petit lé devant, et de grands lés de côté, coupés en forme. Petite veste-blouse, à ceinture, avec très courte basque rapportée; cette basque n'a guère plus de trois doigts de hauteur; derrière elle s'applique en deux plis plats et, étant coupée en forme, elle se soulève imperceptiblement sur les hanches.

La veste, dont l'ouverture est droite au

milieu, est échancrée à l'encolure pour laisser voir la chemisette intérieure; les devants ne sont rapprochés que par une unique patte sur la poitrine, boutonnant par deux olives de nacre. Le col, large, de la forme dite « à châte », c'est-à-dire rabattu tout droit autour du cou et le long des devants où il se termine carrément à hauteur de la patte. Le taffetas, au lieu d'être employé simple, est plissé à plis couchés en travers. Cela ne semble rien, ce plissage; pourtant son effet est tout différent de celui du taffetas employé à plat, et qui paraîtrait sec, se détachant en teinte plate sur la blancheur unie de l'alpaga. Aussi, je conseille de retenir l'idée pour une application du même genre. Au bord du col, incrustation de guipure rousse haute de 3 centimètres.

Ceinture ronde en taffetas plissé avec chou de côté. A l'encolure, sur une chemisette quelconque, énorme nœud papillon en taffetas plissé menu. J'ajoute, pour compléter les explications techniques, que la doublure de la veste, en satin blanc, est exactement semblable au-dessus d'alpaga, sans plus de pincés, de coutures, ou d'ajustage. Point de baleinage, — fi l'horreur! — il n'y a uniquement qu'un ruban de taille. La veste est donc parfaitement souple, aisée, maintenue dans sa forme et ses lignes par sa bonne coupe et la liberté même qu'elle laisse aux mouvements.

Ces petites vestes-blouses, dont j'ai déjà parlé au début de la saison, auront, du reste, grand succès pour les toilettes d'automne. La forme générale du vêtement ne change pas, mais on y adapte toutes sortes de variantes pour les revers, le col et les garnitures. Voulez-vous, par exemple, une robe facile à porter au retour à Paris, après en avoir offert la primeur à votre entourage, que vous ayez à séjourner dans un château pendant la chasse, ou sur les bords d'un lac italien en octobre? Choisissez une fine popeline de laine bleu-marine, ce bleu-marine qui habille toujours si bien et qui voisine de si bonne grâce avec toutes les couleurs, toutes les fanfreluches même légères et fra-



giles. La jupe sera rigoureusement unie ; tandis que la veste est recouverte dans son entier d'un galonnage de tresses noires enchevêtrées en losanges réguliers. Supposez, pour cette veste, la coupe de la veste-blouse citée plus haut : même petite basque rapportée, même ampleur bouffant au-dessus de la ceinture. Seuls, les devants taillés sur une largeur plus grande peuvent varier leur direction en croisant à volonté l'un sur l'autre, sans agrafes ni boutons. Ces devants sont doublés de soie cerise, et se retournent en larges revers, galonnés eux-mêmes d'une tresse noire qui atténue leur éclat. Au bord, un tout petit plissé de taffetas cerise. Derrière, col évasé et très montant, pareillement doublé de taffetas cerise. Chemisette froncée en taffetas cerise avec toujours gros nœud papillon sous le menton. Simple petite ceinture ronde en ruban de satin noir. La jupe est doublée en taffetas cerise. Avec ce costume, un chapeau tout noir est tout à fait indiqué. Celui-ci, par exemple : petit gainsborough en paille de riz noire, enroulé de tulle perlé de jais, avec panache de plumes d'autruche noire, et si l'on veut deux roses posant sur les cheveux.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## LE BI-MÉTAL

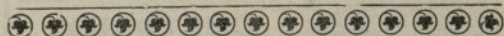
30, Boulevard des Capucines, 30

Nos recommandations ont été suivies par un grand nombre de nos lecteurs qui nous remercient d'avoir appelé leur attention, non pas sur les dangers des ustensiles habituellement employés pour faire la cuisine, puisque ces dangers sont universellement connus, mais sur le bi-métal et ses applications éminemment hygiéniques. Tous s'accordent à dire que les préparations culinaires ont, dans l'argent pur, une saveur particulière, et à vanter l'heureux effet produit sur la table par l'association du cuivre rose et de l'argent vierge.

## LES LIVRES

Vient de paraître, à la *Librairie agricole de la Maison rustique*, 26, rue Jacob, à Paris, le TOME II des **Plantes céréales** (seigle, orge, avoine, sarrasin, millet, panis et maïs), par M. Gustave Heuzé. — Prix : 3 fr. 50.

Après son étude si complète sur le *Blé*, qui a paru l'année dernière, M. Heuzé nous donne aujourd'hui, avec la compétence qui caractérise ses ouvrages, un traité complet de la culture du seigle et des autres plantes céréales : espèces et variétés agricoles, terrains et engrais, semences et semailles, opérations culturales et récoltes, tout y est exposé avec clarté et méthode, jusqu'aux questions économiques de rendement, de prix de revient et d'emploi de produits.

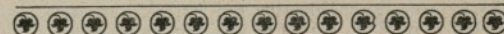


## LES CAFÉS CARVALHO

Le bon café, sain, pur, exquis, était comme la pierre philosophale dont la recherche passionna tout le moyen âge.

Le problème si ardemment travaillé est enfin résolu ; les Cafés Carvalho, torréfiés par des systèmes perfectionnés conservant leur goût et leur arôme, sont devenus le régal des vrais amateurs ; on les trouve en boîtes cachetées chez tous les bons épiciers.

Si votre épicier ne tient pas cette marque, adressez-vous à la maison Carvalho, 26, rue Cadet, Paris.



## DEMANDES D'EMPLOIS

**E**xcell. institutrice anglaise, très instr. et très recom., désire trouver famille pour août, septembre, octobre. M. R. 216.

**B**on cuisinier, 24 ans, très recommandable, ayant 6 ans de maison bourgeoise, demande place de chef ou aide. Préentions modestes. L. 86.

**B**on cuisinier, 44 ans, célib., excell. réf., 3 ans même mais., dem. place Paris ou province. F. 83.

**M**énage, sans enfants, recom. par abonnée, 35 ans, mari val. de ch., fem. de ch., se placerait Paris ou province. L. R. 10.

**B**on cuisinier, 35 ans, dem. place Paris ou province. G. C. 86.



## Le Vin Désiles

C'est surtout chez l'enfant et dans le sexe féminin que l'institution de la médication tonique nous rend, dans la pratique quotidienne, les plus grands services. On n'ignore pas la fréquence des arrêts de développements et des troubles de la croissance ou de la puberté dans les deux sexes, non plus que les désordres graves qui accompagnent parfois la formation chez les jeunes filles. Eh bien ! tous ces états morbides à allures essentiellement chroniques se trouvent influencés de la manière la plus heureuse et la plus durable par

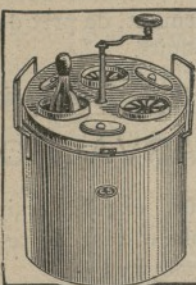
l'administration régulière du *Vin Désiles*. On ne saurait se lasser de répéter cette vérité physiologique : le salut de l'organisme est dans l'épargne cellulaire et dans la tonicité.

D<sup>r</sup> CENDRE.

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

## MAYONNAISE INSTANTANÉE

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



## GLACIÈRE DES CHATEAUX et des Campagnes

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

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

**RIDES** CICATRICES, TACHES, PETITE VEROLE  
TRACES DE  
Piles effacer, éc. à M. A. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)

## FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

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

## LE COURRIER DE LA PRESSE

21, boulevard Montmartre, PARIS

Fondé en 1889 — Directeur : A. GALLOIS

Fourni coupures de Journaux et de Revues sur  
tous sujets et personnalités

**P. MAIGRIR**

PORTER PENDANT LA NUIT LA  
**CEINTURE ISMAEL**  
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES

M<sup>me</sup> Ismael, 8, Boul<sup>d</sup> Montmartre, Paris.

## BON PRIME DU "POT-AU-FEU"

Nous sommes heureux d'informer nos lecteurs que la *Société générale des Artistes Parisiens* (la plus importante société artistique de France), vient d'affecter, sur nos instances, un nouveau crédit de **cinq cent mille francs** à la réclame à faire en France. Elle fera donc **POUR RIEN**, pendant quelque temps encore, des portraits au crayon fusain, grandeur naturelle, d'une ressemblance parfaite et d'un cachet artistique irréprochable. Ces portraits ont été vendus jusqu'à ce jour 75 francs. Il suffira pour nos lecteurs d'adresser au professeur d'ALBY, 141, boulevard Magenta, Paris, ce bon découpé avec une photographie et la somme de 2 fr. 50 pour tous frais d'emballage et de port. Le bénéficiaire s'engage à exposer la reproduction qui lui sera adressée. Délai de livraison, 20 jours. — Pour l'étranger 10 fr. au lieu de 2 fr. 50. Il ne sera fait qu'un portrait par famille.

## THÉS COMP<sup>IE</sup> FRANÇAISE

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

## PIANOS A. BORD

14 bis, b<sup>d</sup> Poissonnière  
PARIS

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

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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