



CAILLES A LA DIABLE

Les cailles grillées à la diable constituent un excellent plat de déjeuner, qui repose des cailles rôties; la sauce très relevée qui les accompagne corrige la fadeur que beaucoup de personnes reprochent à ce gibier. Leur préparation ne présente aucune difficulté.

Il est indispensable d'avoir du jus pour faire la sauce, qui demande trois quarts d'heure et qui, d'ailleurs, peut se faire d'avance.

Il y a plusieurs formules de sauce diable; toutes comportent, comme celle que nous donnons aujourd'hui, de l'ail et de l'échalote.

Le beurre de piment frais que nous indiquons donne un goût beaucoup plus fin que le poivre de Cayenne.

Proportions

Pour 8 cailles :

POUR PANER

2 œufs entiers ;

1/2 décilitre d'huile d'olives ;

250 grammes, environ, de mie de pain rassis de la veille.

POUR LA SAUCE

3 décilitres de jus ;

1/2 — de vinaigre ;

10 grammes échalote ;

5 — ail ;

15 — farine ;

50 — beurre fin ;

5 — de piment rouge frais ;

6 grains de poivre ;

1/2 feuille de laurier.

Temps nécessaire :

10 minutes pour griller les cailles ;

1 heure pour la sauce qui peut se préparer d'avance.

Les cailles

Plumez les cailles, videz-les, et flambez-les rapidement au-dessus d'une flamme claire. Coupez-leur le cou, les pattes et le bout des ailerons. Rentrez les pattes en dedans, comme lorsqu'on trousse pour une entrée, c'est-à-dire en les faisant glisser sous la peau des cuisses.

Avec un couteau de cuisine de moyenne grandeur, pointu et coupant bien, fendez les cailles sur le dos, depuis la naissance du cou jusqu'au commencement du croupion. Cette incision ne doit point séparer la caille au point de la voir ensuite s'étaler à plat comme un bifteck. Il ne faut pas entamer trop le croupion, afin de conserver une certaine forme à la caille. Repliez ensuite les ailerons sur l'estomac et, avec la batte ou le plat du grand couperet, donnez quelques coups, pour aplatir la caille dans son ensemble et égaliser la saillie produite par l'estomac.

Maintenant paniez-les.

Pour paner

Ayez un gros morceau de mie de pain rassis de la veille. Cassez-le en petits morceaux gros comme des noix. Mettez-les dans un torchon neuf, avec une ou deux cuillerées de farine. Rassemblez les coins du torchon avec la main gauche, tandis que, de la main droite, vous foulez la mie de pain enfermée dans un torchon. Passez

ensuite au tamis métallique toutes les menues miettes résultant de ce travail. Remettez dans le torchon ce qui reste sur le tamis et recommencez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de panure nécessaire. Déposez cette panure dans un plat pour vous en servir tout de suite.

D'autre part, cassez dans une assiette un peu creuse les œufs, jaune et blanc ; ajoutez une cuillerée à café d'huile d'olives, sel et poivre en plus forte proportion que pour une omelette, et battez le tout ensemble comme pour l'omelette ordinaire.

Trempez chaque caille, sur toutes ses faces, dans l'assiette à œuf et roulez-la immédiatement ensuite dans la mie de pain aussi également, de façon que la caille soit masquée sur une épaisseur uniforme et prenne autant de panure qu'il peut s'y en attacher. Toutes les cailles ainsi panées peuvent attendre quelque temps avant d'être mises au feu, à condition d'être tenues au frais. Mais ne les faites pas attendre plus d'une heure, parce que la panure sécherait et ne tiendrait plus aussi bien au feu.

Pour griller

Ayez un feu de braise, non pas de houille, mais de charbon de bois, bien ardent, bien rouge, qu'on puisse qualifier de feu d'enfer. Que vous disposiez de l'appareil spécial aux grillades, fixé sur le fourneau de fonte, ou que vous n'ayez, ainsi qu'il arrive à la campagne souvent, que la cheminée de cuisine pour y installer le gril, il importe que le tirage soit bon. Sans cela, la graisse qui s'échappe des cailles, en tombant dans le feu, provoque des flammes qui, si elles ne sont dissipées par un fort courant d'air, montent toutes droites sous le gril, noircissent et grailonnent les viandes.

Quant au gril, c'est le gril en fer, à petits barreaux ronds, qu'il faut prendre. Les

grils à larges barreaux plats aboutissant à une sorte de lèche-frite en forme de gouttière ont bien l'avantage de recueillir la graisse et de l'empêcher de tomber dans le feu, mais aussi ils ont l'inconvénient d'empêcher l'action directe du feu sur les objets à griller et de changer dès lors toutes les conditions de la grillade. Donc n'employez absolument point ce modèle, et prenez bien le gril à petits barreaux ronds.

Dix minutes avant de servir, et le feu étant bien ardent comme nous l'avons recommandé, arrosez vos cailles d'un peu d'huile d'olives — environ une cuillerée à café par caille — afin d'éviter que la mie de pain ne brûle dès que les cailles seraient sur le gril. Faites chauffer le gril ; sans cette précaution, ce qu'on pose dessus colle et attache.

Quand il est bien chaud, posez-y les cailles sur leur côté intérieur, c'est-à-dire le côté fendu en dessous. Laissez cuire 4 à 5 minutes, puis retournez-les et laissez-les 2 ou 3 minutes de ce côté. Il est impossible de préciser à deux ou trois minutes près, parce que la cuisson dépend, on le comprend, de l'intensité du feu. Avec le feu bien vif comme il devrait l'être, 7 à 8 minutes suffisent, car la caille doit conserver des chairs rosées et juteuses, tout en étant cependant atteintes.

Pour servir

Garnissez le fond du plat de service d'une serviette pliée. Dressez dessus les cailles, comme en buisson, appuyées les unes sur les autres, et debout. Servez la sauce en saucière à part.

La sauce

La sauce doit se préparer avant les cailles. On peut la faire la veille ; mais le beurre de piment ne s'ajoute qu'au moment de servir.

Il est indispensable, pour cette sauce,

d'avoir de bon jus, convenablement corsé et réduit, fait avec soin, et dans lequel, surtout, aucun goût particulier ne domine.

Le jus

Pour les proportions de sauce nécessaire, ayez 250 grammes de bœuf et 250 gr. de veau, pris dans les parties maigres de la viande, et sans os. On prend pour cela les bas morceaux, jarret ou cou du veau, gîte du bœuf ou tranche.

Mettez les viandes dans une casserole de cuivre ou de fonte étamée, mais point d'émail qui craquerait, avec une cuillerée bien pleine de graisse, provenant du dégraisis du pot-au-feu ou d'un rôti quelconque, à condition qu'il n'y ait pas eu de graisse de mouton qui communique un goût déplaisant.

Joignez aux viandes environ 75 grammes d'oignon coupé en grosses rouelles pour qu'il attache moins facilement, et même quantité de carotte, pareillement coupée, avec une petite branche de céleri, 10 gr. à peu près.

Posez la casserole couverte sur un feu assez soutenu. Au bout de cinq ou six minutes, remuez le contenu avec une cuiller de bois que vous laissez dans la casserole, tout en posant le couvercle dessus, ce qui permet un peu d'évaporation.

Remuez fréquemment jusqu'à ce que les viandes aient pris une couleur dorée et que vous sentiez un léger parfum de caramel s'échapper de la casserole. *Mais surtout ne laissez pas brunir* au point de brûler. Vous auriez alors un jus noir d'un goût âcre et tout à fait manqué. Il faut que toute cette partie de la cuisson s'opère progressivement, et l'on doit, si la casserole chauffe trop, l'éloigner un peu du feu; cette précaution est nécessaire surtout avec les casseroles ou cocottes de fonte qui s'échauffent très fort et cuisent pour ainsi dire toutes seules ensuite. Comptez sur une vingtaine

de minutes au moins, pour que la coloration soit suffisante, que les viandes et les légumes aient rendu leurs sucs, qui ont dû se déposer au fond de la casserole, mais sans y brûler, en conservant une légère humidité.

Alors versez sur le tout un demi-verre d'eau chaude, et laissez réduire, toujours sur le même feu plutôt soutenu, en remuant et en grattant le fond de la casserole, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la valeur à peu près d'une ou deux cuillerées d'un jus épais comme un sirop. Ceci a dû prendre un quart d'heure.

Versez alors pour la seconde fois un autre demi-verre d'eau chaude, et recommencez la même opération de réduction.

Quand le jus est arrivé au même point de consistance, mouillez avec un litre d'eau chaude pour les quantités ci-dessus, salez avec 10 gr. de sel, et, dès que l'ébullition a repris, couvrez la casserole et retirez-la sur un coin du fourneau, de façon que le liquide ne bouille que d'un côté et très doucement pendant 3 heures.

Au bout de ce temps, passez le jus, dégraissez-le et laissez-le reposer pour qu'il dépose. Il doit avoir réduit d'environ les deux tiers; c'est-à-dire que, pour 1 litre d'eau versé au début, vous devez retrouver un peu plus de 3 décilitres.

Le jus doit être d'un beau brun pas trop foncé et très transparent. La limpidité du jus s'obtient par la régularité de l'ébullition concentrée sur un seul point durant tout le temps de la cuisson.

L'essence d'échalote

Prenez une toute petite casserole émaillée ou autre. Mettez-y l'échalote coupée en petits morceaux ainsi que l'ail, le poivre, le vinaigre, avec deux cuillerées à bouche de jus. Posez sur feu très modéré et laissez réduire, sans couvrir la casserole, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus qu'une cuillerée en tout.

Pendant ce temps, vous pouvez préparer le roux.

Le roux

Prenez une casserole en cuivre étamé de préférence, de la contenance d'un demi-litre au plus pour les quantités ci-dessus. Mettez-y le beurre et la farine, soit 15 grammes de chaque. Posez-la découverte sur un feu *très doux*. Remuez avec la cuiller de bois, pour faire fondre et mélanger. Puis laissez cuire excessivement doucement, de façon que le tout prenne une couleur blonde peu à peu, au bout d'une quinzaine de minutes seulement. Cette coloration doit être générale; il ne faut pas qu'elle se produise sur un point unique de la casserole qui brunirait tandis que le reste garderait sa teinte pâle. C'est pourquoi le feu doit être très, très doux. Le roux, en fonçant, ne doit pas sentir le brûlé, mais fleurir une bonne odeur de pâtisserie chaude.

Quand il est, non pas brun, mais seulement doré, versez-y très lentement peu à peu, en un mince filet, et en tournant pendant ce temps vivement avec la cuiller de bois, le jus tiède que vous avez préparé. Il ne faut ajouter une nouvelle quantité de jus que quand l'espèce de pâte produite par le mélange du liquide dans le roux est absolument unie et sans aucun grumeau.

Tout le jus étant versé et mélangé, ajoutez-y l'essence d'échalotes. Posez la casserole sur un feu très modéré. Tournez jusqu'à ce que le liquide ait commencé à bouillir. Retirez alors la casserole sur le coin du fourneau, toujours pour obtenir un bouillonnement partiel sur un seul côté du liquide, et laissez ainsi, sans plus agiter la sauce, pendant trois quarts d'heure. Durant ce temps, vous voyez une taie graisseuse se former à la surface, sur la partie que n'agite pas le petit bouillonnement. C'est ce qui

aide à clarifier la sauce ou plutôt à la « dépouiller » selon le terme exact.

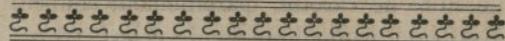
Au bout de trois quarts d'heure, enlevez avec une cuiller cette graisse, et passez la sauce à travers une passoire excessivement fine, sans appuyer, pour qu'elle passe sans écume ni graisse. Votre sauce est prête, et il n'y a plus qu'à y ajouter, hors du feu, juste au moment de la servir, le beurre de piment.

Le beurre de piment

Mettez dans une très, très fine passoire le piment, déchiré en morceaux, avec le reste du beurre. Pilez et pressez ensemble avec le pilon de bois, et recueillez le beurre légèrement teinté et d'une très piquante saveur qui s'échappe de la passoire. Ne l'ajoutez dans la sauce qu'au moment de servir, *hors du feu* et en le mélangeant bien.

Servez tout de suite en saucière chauffée.

LA VIEILLE CATHERINE.



POTAGE DE CONVALESCENCE

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites bouillir la valeur de deux décilitres et demi d'eau. Quand elle est en pleine ébullition, jetez-y, en pluie, la valeur d'une forte cuillerée à café de tapioca bouillon. Couvrez la casserole et tenez au chaud sans laisser bouillir. Au bout d'une dizaine de minutes, ajoutez au tapioca un œuf frais, jaune et blanc, battu très mousseux à part, et que vous battez encore en versant pour le rendre plus mousseux. Pressez dans le tout quelques gouttes de citron, et servez dans un bol ou une tasse.

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*.



POTAGE BORDELAIS

CE potage maigre est absolument de saison, car il comprend de la tomate, du potiron et des haricots blancs de Soissons qu'il est bien préférable d'employer frais comme on les trouve en ce moment.

Le potiron corrige l'acidité de la tomate, et, de ce mélange assez inattendu, résulte un ensemble d'un goût très agréable et dans lequel aucune saveur ne domine, pas même celle de l'ail dont l'absence seule se ferait sentir.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
 12 décilitres d'eau bouillante ;
 1/2 litre haricots blancs écosés frais ;
 300 gr. potiron net ;
 300 — tomates, net ;
 30 — de beurre ;
 15 — gros sel ;
 1 cuillerée de tapioca ;
 1 petite gousse d'ail.
 Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

Les haricots

Prenez de gros haricots fraîchement écosés, bien blancs, de l'espèce dite de

Soissons. Le petit haricot qu'on nomme flageolet blanc ne convient pas pour cette préparation, parce qu'il n'est pas aussi farineux.

Ayez, dans un poêlon de terre ou une casserole émaillée, douze décilitres d'eau bouillante pour les quantités ci-dessus. L'eau étant en pleine ébullition, jetez-y les haricots, et ajoutez immédiatement le sel et l'ail si vous en mettez, sans l'éplucher. Faites reprendre l'ébullition sur un bon feu, en couvrant la casserole. Dès que l'eau a recommencé à bouillir, retirez la casserole sur le feu modéré, de façon à entretenir un bouillonnement régulier sur toute la surface du liquide, mais sans ébullition violente. Laissez cuire ainsi une demi-heure.

Pendant ce temps vous avez préparé le reste des légumes.

Le potiron

Toutes les variétés de potiron conviennent pour ce potage, ainsi que la citrouille et les différentes espèces de courges. Toutefois, quelle que soit l'espèce du légume dont vous disposez, ayez soin qu'il soit à maturité parfaite, car il arrive souvent qu'on les coupe trop tôt ; et évitez de prendre la partie qui fut en contact avec le sol, si elle n'est pas aussi colorée que le reste.

Enlevez les graines de potiron et toute la partie filandreuse de l'intérieur, en creusant jusqu'à ce que la pulpe devienne bien ferme ; tout ce qui est spongieux doit être rejeté. Coupez le potiron en morceaux de la grosseur de grosses noix.

Enlevez l'écorce, en pelant avec un petit couteau.

Les tomates

Choisissez de bonnes tomates, parfaitement mûres, bien rouges de tous côtés. Coupez-les en quatre ou en deux, selon leur grosseur. Avec un couteau rognez la partie

verte de la queue. Pressez légèrement chaque quartier avec la main pour en faire sortir les graines et l'eau.

Les haricots étant à moitié cuits, soit au bout d'une demi-heure, ajoutez-y les tomates et le potiron. Recouvrez la casserole, et faites reprendre la même ébullition douce. Comptez encore sur une demi-heure de cuisson à partir du moment où le liquide a recommencé à bouillir. Au bout de ce temps, haricots, tomates et potiron doivent s'écraser très facilement en purée dès qu'on y appuie le dos de la cuillère de bois. Les haricots doivent même, pour la plupart, s'être cassés pendant la cuisson.

La purée

Posez le tamis métallique sur une terrine, et, avec le champignon de bois, écrasez les légumes que vous prenez dans la casserole, *ainsi que leur eau de cuisson*, par petites quantités à la fois.

Il doit en résulter une purée pas trop légère, mais qu'il est nécessaire de lier, non pour l'épaissir, mais pour que le liquide ne surnage pas au-dessus des légumes écrasés.

Raclez bien le dessous du tamis, et écrasez avec la cuillère de bois les petits caillots que produisent particulièrement les haricots après avoir été passés, afin de les mélanger avec le reste de la purée.

Le potage

Remettez cette purée dans la casserole rincée et essuyée. Posez sur un feu plutôt soutenu, pour aller plus vite, et tournez la purée jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. Il faut tourner la purée, pour éviter la formation de caillots et de petites agglomérations de la partie féculente. Dès que l'ébullition est déclarée, jetez dans la purée le tapioca, en le semant de haut, en pluie, et en tournant ensuite, toujours pour éviter les grumeaux. Couvrez alors la casserole

que vous retirez immédiatement sur un feu excessivement doux, ou plutôt sur un coin du fourneau où elle se tiendra très au chaud, mais sans que la purée puisse bouillir. Laissez ainsi dix à quinze minutes au plus. Pendant ce temps le tapioca gonfle et cuit suffisamment, et la purée n'est pas réduite par l'ébullition. De plus, le tapioca poché de cette façon est meilleur que bouilli. Goûtez pour le sel. Juste au moment de servir, ajoutez, dans la casserole, le beurre divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux; remuez et mélangez bien, et versez tout de suite dans la soupière.

Observations

Nous avons dit qu'on pouvait, pour ce potage, employer des haricots secs si la saison ne permet plus de se procurer des haricots frais. Il faudra, dans ce cas, prendre une proportion de haricots secs un peu plus faible que celle que nous indiquons pour les haricots frais, le volume des légumes secs étant toujours légèrement inférieur à celui des légumes frais. Ou bien il faudra ne les mesurer qu'après le trempage nécessaire. Le trempage consiste, après avoir lavé les haricots largement à l'eau fraîche et les avoir égouttés, à les mettre tremper environ six heures dans l'eau très légèrement atténuée et en quantité suffisante pour qu'ils soient recouverts du double de leur hauteur. L'eau qui reste du trempage est utilisée pour la cuisson. Il n'y a plus ensuite qu'à procéder selon la façon usitée pour la cuisson des légumes secs. C'est à mi-cuisson qu'il faudra également ajouter le potiron et la tomate. Il y aura lieu de forcer la proportion d'eau nécessaire à la cuisson, en tenant compte de l'évaporation qui résulte d'un séjour plus prolongé sur le feu, les légumes secs ne cuisant pas aussi vite que les légumes frais.

LA VIEILLE CATHERINE.



SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche des salmonides est fermée en Angleterre depuis quelques jours ; elle le sera en France et en Hollande, le 15 octobre. Nous n'aurons plus, alors, que la truite et le saumon de provenance allemande.

Sauf la veille de la fermeture où les arrivages ont été surabondants, les cours ont été fort élevés cette dernière quinzaine. De 6 fr. 50 et 7 fr., prix indiqués dans notre dernier numéro, ils ont sauté brusquement à 8, 9 et 9 fr. 50. On ne saurait prévoir si ces cours vont se maintenir, cela dépendra de l'importance des arrivages allemands.

La truite saumonée a suivi le mouvement et s'est vendue de 8 à 10 francs. Légère baisse depuis deux jours : 7 à 8 francs le kilo, suivant taille, la petite étant, comme d'habitude, plus chère que les grosses.

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

Le turbot n'a guère varié : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo. La barbue manque certains jours et vaut, parfois, 25 centimes de plus par kilo.

La sole reste chère : au-dessous de 200 grammes, 4 fr. 25 le kilo ; au-dessus de ce poids 5 francs et 5 fr. 50.

Les mulots sont plus abondants : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo. Leur poids varie entre 1 kilo et 1 kil. 500. On n'en trouve guère de plus gros.

Le bar vaut de 5 francs à 5 fr. 50 le kilo jusqu'à 2 kil. 500 ou 3 kilos ; au-dessus de ce poids, il est moins cher : 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

Beaucoup d'excellents maquereaux de la Manche, de taille moyenne, à 50 centimes.

La saison du merlan va commencer. En attendant l'arrivée du gros merlan de Boulogne, nous n'avons que des merlans bretons, très petits : 2 francs à 2 fr. 25 le kilo.

La dorade est plus petite et moins abondante depuis quelques jours : 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

Le petit rouget barbet commence à monter : 4 fr. 50 le kilo.

Les harengs commencent à être très bons.

La langouste se maintient entre 4 francs et

4 fr. 50 le kilo. Depuis quelques jours, fait rare le homard est plus cher : 4 fr. 25 à 4 fr. 75

Toujours de bonnes écrevisses. Moyennes, à partir de 12 francs le cent. Plus grosses, de 20 à 30 francs.

Comme nous l'avons déjà indiqué, les huîtres sont sensiblement plus chères que l'année dernière ; les Marennes et les Arcachon surtout. Pour les manger vraiment bonnes, il faut attendre une quinzaine de jours.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours des perdreaux, qui sont assez abondants, sont établis. Perdreaux moyens : 2 fr. 50 à 2 fr. 75 ; gros : 3 francs à 3 fr. 50. Perdrix « aux choux » : 2 fr. 25 à 2 fr. 50. Il n'y a guère à prévoir, sur ces cours, que des fluctuations de 25 centimes dans un sens ou dans l'autre.

Cailles : de 1 fr. 40 à 1 fr. 75. Cailles extra : 2 francs.

Précisons, autant que possible, la gamme des faisans :

Cogs. — Petits : 7 francs à 7 fr. 50. Gros : 8 fr. 75 à 9 francs.

Poules. — Petites : 6 fr. 50. Grosses : 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Le lièvre a un peu baissé. Beaux lièvres de pays : 9 à 10 francs. Levrauts : 7 fr. 50. Défions-nous des gros lièvres étrangers qui arrivent frigorifiés et ne se vendent pas plus cher qu'un levraut de pays.

Lapins de garennes : 2 fr. 50.

Le chevreuil est cher. Un cuissot de 16 francs est tout petit. Pour une bonne taille, il faut compter de 18 à 22 francs. Le filet a baissé : 11 à 13 francs.

La baisse résultant de l'apparition du gibier s'est produite sur la volaille.

Petits poulets de grain : de 3 francs à 3 fr. 75 ; gros : de 4 à 6 francs.

On a un joli poulet de Houdan pour 6 fr. 50 ; les gros se vendent jusqu'à 8 francs. Poulardes : 9 à 11 francs.

Jolis dindonneaux, en chair : de 7 à 9 francs. Les dindonneaux gras de Houdan, plus gros qu'il y a quinze jours et moins abondants, valent de 16 à 18 francs.

Les canetons sont très avantageux. Nantais : 4 fr. 25 à 5 fr. 50 ; rouennais : 5 fr. 25 à 7 francs

LÉGUMES

Les cours des légumes d'été peuvent faire des sauts brusques d'un jour à l'autre.

Les haricots verts valent de 50 à 80 centimes la livre ; les flageolets, 70 centimes le litre : les soissons, 50 à 60 centimes.

Il faut renoncer aux petits pois ; aux aubergines, qui deviennent molles ; et bientôt au melon.

Toujours de bonnes tomates à 30 et 35 centimes la livre. — Céleri rave : 15 à 25 centimes le pied ; céleri en branche : 15 centimes — Cardons : 2 francs à 2 fr. 50 le pied.

Les choux de Bruxelles ne sont pas encore très bons.

Les artichauts, moins tendres, vont bientôt augmenter. On les trouve encore de 20 à 40 centimes : 30 à 40 centimes la livre.

Le chou-fleur breton commence à remplacer celui de Paris et est plus beau : 40 à 80 centimes

Commencement du potiron.

SALADES

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

FRUITS

Il n'y a plus d'autres prunes que les quetsches, excellentes pour tartes ou compotes : 30 à 40 centimes la livre.

Les dernières bourrasques et la rigueur de la température ont été fatales aux pêches de Montreuil dont la fin s'approche. Il faut compter, actuellement, pour un joli fruit moyen, sans tares : 40 centimes. A 80 centimes, on a une très belle pêche.

Les figues vont bientôt cesser.

Le *beurré William* est fini ; la *Louise-Bonne* est généralement pierreuse. Les meilleures poires, en ce moment, sont le *beurré gris* et le *beurré Hardy* ; on a un joli fruit à partir de 25 et 30 centimes. La plupart des *Duchesses* que l'on voit jusqu'ici sont verreuses. La *poire d'Angleterre*, recherchée pour confitures, est presque finie.

Pommes Grand-Alexandre : de 40 à 80 centimes pièce suivant grosseur.

On a du raisin magnifique à 75 centimes la livre, en caisses de 3 à 5 kilos. Le raisin de caisses défaites voyage mal.

Le raisin de Thomery est fort cher. On ne le vend encore qu'en caisses de 2 et 3 kilos. Les cours qui sont de 3 fr. 50 à 4 francs la livre peuvent baisser d'un jour à l'autre.

Très bonnes noix de 50 à 80 centimes le quarteron.

Menus

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

FILETS MAIRE

POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL

CAILLES A LA DIABLE

GALANTINE DE POULARDE

BRIOCHE A LA VIENNOISE

✕

POTAGE CRÉCY

PERDRIX AUX CHOUX

GIGOT ROTI

HARICOTS SOISSONS

GATEAU REINE DE SABA

LAITANCES DE HARENGS EN CAISSES

RAGOUT DE MOUTON JARDINIÈRE

TERRINE DE GIBIER

SALADE

OMELETTE SOUFLÉE

✕

POTAGE OX-TAIL

BARBUE SAUCE MOUSSELINE

CAILLES AUX LAITUES

SELLE DE PRÉ-SALÉ SUR PURÉE SOUBISE

LIÈVRE ROTI

SALADE BAGRATION

CROUTE AUX FRUITS

MAYONNAISE DE CÉLERI RAVE

SOLE PORTUGAISE

LENTILLES NOUVELLES AU BEURRE

CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL

✕

POTAGE BORDELAIS

VOL-AU-VENT DE POISSON

MACARONI A LA NAPOLITAINE

SALADE DE LÉGUMES

PUDDING DE CABINET

OMELETTE AUX TOMATES

CIVET A LA PAYSANNE

COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES

HARICOTS VERTS

COMPOTE DE QUETSCHES

✕

POTAGE A LA REINE

BOUCHÉES AUX CREVETTES

CANARD A L'ARLÉSIENNE

TOURNEDOS MASSÉNA

PERDREAUX ROTIS

CARDONS A LA MOELLE

GLACE AUX PÊCHES

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

SALADE BAGRATION

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La salade Bagration est une salade de légumes auxquels on mélange un peu de langouste ou de homard. On lie avec une mayonnaise additionnée de gelée et on dresse de manière à servir dans une enveloppe de gelée. C'est un plat particulièrement décoratif et toujours fort apprécié. La préparation n'est guère difficile, mais elle est longue et exige beaucoup de patience. Il n'est pas absolument indispensable d'avoir de la glace à sa disposition, mais, sans glace, le dressage est plus long et il est très difficile de faire avec les légumes des dessins bien réguliers.

Bagration est le nom d'une famille princière russe, illustrée par un général qui fut tué à La Moskowa.

Proportions

Pour un moule à charlotte d'environ 10 centimètres de hauteur sur 10 centimètres de diamètre :

100	grammes de haricots verts ;
100	— petits pois ;
100	— haricots flageolets ;
100	— pointes d'asperges ;
75	— carottes ;
50	— navets ;
50	— chou-fleur ;
50	— pommes de terre ;
200	— environ de langouste

ou de homard ;
1 ou 2 truffes moyennes et deux blancs d'œufs cuits durs (pour le décor) ;

250 grammes d'huile ;

2 jaunes d'œuf ;

1 litre de gelée ;

3 grammes de persil haché ;

3 grammes de cerfeuil haché ;

1 — d'estragon —

Autant que possible, on doit observer ces proportions. Mais il est bien évident que, si l'on manque d'un légume, de pointes d'asperges, par exemple, il suffira d'augmenter en conséquence la proportion d'autres légumes, haricots ou petits pois. Dans ce cas, on devra simplement faire attention à ne point forcer la dose de carotte, navet, chou-fleur et pomme de terre, qui ne doivent pas figurer dans la salade en forte proportion.

De même, on peut se dispenser de langouste ou de homard.

Les légumes

Choisissez des légumes de toute première qualité.

Epluchez les haricots verts, coupez-les en petits tronçons d'environ trois quarts de centimètre de long.

Ratissez les carottes, puis, à l'aide de l'instrument nommé cuillère à légumes, taillez dans le rouge du légume des petites boules de la grosseur d'un pois.

Après avoir pelé les navets, détaillez-les en petites boules comme les carottes.

Ce sont des petites asperges vertes, dites asperges pour garniture, qu'il faut prendre. Coupez l'extrême pointe — gros comme une tête d'épingle — qui est amère ; puis, tenant d'une main l'extrémité dure de l'asperge, prenez le côté de la pointe avec le pouce et l'index de l'autre main et courbez jusqu'à ce que l'asperge casse : vous séparez ainsi la partie tendre de la partie dure. Coupez enfin cette partie tendre en tronçons d'à peu près trois quarts de centimètre de long.

Coupez homard ou langouste en petits dés à peu près gros comme des pois.

Cuisson des légumes

Il importe que les légumes soient cuits bien à point, car, s'ils le sont trop, ils se

réduisent en bouillie. Aussi, comme ils n'exigent pas tous le même temps de cuisson, on ne doit pas hésiter à se donner la peine de les cuire séparément.

Je les fais cuire à l'anglaise, c'est-à-dire à casserole découverte et dans de l'eau abondante contenant, par litre, 10 grammes de sel et 3 ou 4 grammes de sucre.

On ne peut fixer d'une façon absolument exacte le temps de cuisson nécessaire pour chaque espèce, ce temps variant suivant la saison et suivant la qualité du légume. En moyenne, on peut compter environ 20 à 25 minutes pour les petits pois et les haricots verts, 50 pour les flageolets, 12 pour les pointes d'asperges.

Je fais cuire une pomme de terre entière, non pelée, au four, pendant 40 minutes environ.

Pour le chou-fleur, je détache une petite branche d'un chou-fleur que j'ai fait cuire entier et qui sera utilisé pour un autre repas. A la rigueur, je puis m'en passer.

A mesure que les légumes sont cuits, je les égoutte avec beaucoup de soin et je les mets, en tas séparés, sur un plat garni d'une serviette qui achèvera de pomper leur eau.

Quand la pomme de terre est cuite, j'attends qu'elle soit refroidie pour pouvoir la couper, et j'en détaille la quantité nécessaire en petits dés d'environ un tiers de centimètre de côté.

Mayonnaise et gelée

Enfin, je prépare une mayonnaise avec 2 jaunes d'œuf et 250 grammes d'huile, plus, bien entendu, quelques gouttes de vinaigre ou, mieux, de jus de citron, un peu de moutarde et de poivre de Cayenne. Cette mayonnaise doit être très épaisse, car j'y ajouterai tout à l'heure de la gelée qui la ramollira.

J'ai, d'autre part, environ 1 litre de

bonne gelée, bien claire, juste assez tiède pour qu'elle soit liquide.

Pour garnir le moule

Le moule à charlotte doit, autant que possible, être placé dans un récipient rempli de glace, de façon à s'y trouver littéralement incrusté. Il faut bien se garder de mettre du sel dans la glace, parce que la gelée et la mayonnaise, que je vais mélanger tout à l'heure, se sépareraient.

Le moule ayant reposé une dizaine de minutes dans la glace, je verse dedans une couche de gelée de 5 millimètres d'épaisseur. Je laisse raffermir un instant, puis je décore le fond avec des tranches de truffes et de blanc d'œufs découpées très minces, et quelques légumes.

Je verse une nouvelle couche de gelée, très mince, pour fixer le décor et je laisse raffermir.

J'enlève ensuite le moule de la glace, j'y verse de la gelée que je fais couler sur le tour du moule en le faisant tourner lentement, de manière à l'en garnir complètement. Quand cette gelée est prise, je puis renouveler l'opération pour obtenir une couche de gelée épaisse d'un demi-centimètre qui emprisonnera la salade et la tiendra solide sur sa base.

Il faut un peu d'adresse et une certaine habitude pour obtenir une couche bien égale. Sur cette couche je colle des rangées de légumes (en alternant les couleurs) que je pique un à un au bout d'une aiguille à brider et que je trempe dans de la gelée à moitié prise.

On peut agir plus facilement et avec plus de précision en employant 2 moules dont l'un a 1 centimètre de diamètre de moins que l'autre. Avant de verser la couche de gelée du fond, on pose le petit moule dans le grand, bien au milieu; on le remplit à moitié d'eau froide, on coule

dans l'eau pendant quelques instants, pour les débarrasser de leur sable, séparez la tête des queues. Hachez les queues, et coupez les têtes en deux, puis en travers : vous obtenez ainsi des morceaux minces et pas trop longs, qui ont plus d'œil et plus de goût.

Coupez l'échalote en dés très fins.

Dans une petite casserole mettez 1 décilitre de vin blanc avec l'échalote, et chauffez jusqu'à ébullition.

Ajoutez alors la tomate, les champignons, la moitié du beurre, le sel, le poivre et laissez cuire à petit feu pendant 2 ou 3 minutes, en remuant, de temps à autre, avec la cuillère de bois.

Retirez sur le coin du fourneau où vous tenez au chaud jusqu'au moment d'ajouter cette garniture à la sole.

La sole

Préparez la sole comme à l'ordinaire.

Incisez la peau brune en travers à moitié de la queue, et détachez-la légèrement avec un couteau. Puis, tenant la queue de la sole entre un linge avec le pouce et l'index de la main gauche, tirez la peau avec la main droite : elle vient d'un seul coup, et d'autant moins facilement que la sole est plus fraîche.

Coupez ensuite la tête en travers, au-dessous des ouïes ; prenez la sole sur le côté, près de la tête, sur une longueur de 4 ou 5 centimètres, et videz par cette ouverture. Après quoi vous lavez l'intérieur de la sole et vous l'essuyez bien.

Maintenant, rognez les nageoires avec des ciseaux ; puis ratissez la peau blanche du ventre de la sole.

Enfin, coupez à peu près le tiers de la queue, puis incisez la sole sur le dos, tout le long de l'arête, pour l'empêcher de se recroqueviller.

La cuisson

Employez pour la cuisson un plat long en porcelaine à feu, en émail, ou, même,

un plat étamé. Le plat étamé que l'on doit proscrire pour les sauces qui doivent rester bien blanches, parce qu'il noircit souvent le vin, n'a pas ici d'inconvénient. On peut, et cela simplifie, servir la sole dans le plat où elle a cuit.

Il faut, autant que possible, proportionner les dimensions du plat à celles de la sole : si l'on emploie un plat trop grand, la sole, cuisant dans un excès de liquide, est moins bonne. En outre, il faut ensuite faire réduire la cuisson pour que la sauce ne soit pas trop liquide.

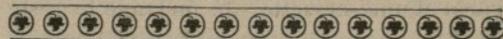
Beurrez légèrement le plat avec 15 à 20 grammes de beurre non fondu, et, après avoir salé et poivré la sole, posez-la dedans, le côté écorché — c'est-à-dire celui qui était recouvert d'une peau brune — en-dessous. Aspergez avec quelques gouttes de jus de citron et le reste du vin blanc.

Mettez au four pendant 5 minutes.

Au bout de ce temps, versez dans la sauce tout le liquide dans lequel a commencé à cuire la sole, ajoutez le persil et le reste du beurre, qu'il faut éviter de cuire dans la sauce.

Versez un peu de sauce sous la sole, le reste dessus, et remettez au four un peu chaud. Une dizaine de minutes doivent suffire pour réduire la sauce et cuire la sole à point.

MAZARIN



On sait que, depuis le 15 septembre, les Compagnies de chemins de fer transportent des colis postaux de 5 à 10 kilos.

Nous rappelons à nos abonnés que le destinataire n'a pas le droit de refuser les colis postaux pour cause de retard, et que les Compagnies ne sont tenues, pour ce fait, à aucune indemnité.



CUISINE ÉLECTRIQUE

Une des rares curiosités que présente l'Exposition de Bruxelles est le restaurant automatique, en même temps restaurant électrique. La chose n'est point absolument nouvelle; un essai dans ce genre, dont on parla beaucoup, fut tenté, il y a deux ou trois ans, à Berlin.

Depuis lors, certains progrès ont été accomplis; aussi l'installation est plus étendue et présente des côtés amusants.

Tout autour d'une salle assez vaste, on a disposé contre les murs une série de compartiments d'environ 20 centimètres de large sur 75 centimètres de haut, fermés par une glace permettant de voir ce qui se passe à l'intérieur. Un courant électrique maintient une température assez élevée dans ces espèces d'armoires que des rayons métalliques partagent en une dizaine de cases contenant chacune une portion d'un des plats du jour. Ici sont étagées huit ou dix saucisses aux pommes de terre; à côté ce sont des tranches de bœuf jardinière; un appareil est réservé au poulet sauté, un autre aux côtelettes, etc. Il y a, bien entendu, un « buffet froid », un distributeur de petits pains et de brioches, et un bar automatique débitant les boissons les plus diverses.

Il suffit de laisser tomber dans un trou de l'appareil le prix indiqué pour voir émerger le plat désiré. On l'emporte et l'on va s'installer sur une table à portée de laquelle se trouvent cuillères, fourchettes et couteaux. Car il faut se servir soi-même; les garçons n'interviennent que pour desservir. On s'offre ainsi une saucisse aux pommes de terre pour six sous et une tranche de rosbif pour 60 ou 75 centimes.

Ce mécanisme ingénieux présente un léger inconvénient: on ne peut faire sortir les plats que dans l'ordre où ils sont placés. On n'a pas le choix entre les portions; il faut les prendre telles qu'elles se présentent. Les gens pressés ou peu difficiles acceptent cette sorte de tirage au sort, mais les gourmets se

tiennent en faction devant l'appareil, parfois durant un quart d'heure, attendant le tour de la saucisse ou de la côtelette qui leur a paru plus avantageuse que les autres. Ce mode de ravitaillement, assez prisé par les Allemands et les Américains, aurait, sans doute, un médiocre succès chez nous.



Toute la cuisine est faite à l'électricité, sous les yeux du public, quand l'affluence n'est pas trop considérable. Les appareils, construits d'après les mêmes principes que ceux existant actuellement en France, ne présentent rien de bien particulier. Mais, puisque le *Pot-au-Feu* n'avait point cru utile jusqu'ici d'effleurer ce sujet, nous allons profiter de l'occasion pour indiquer rapidement où en est aujourd'hui la cuisine électrique.

Les casseroles électriques offrent cette particularité qu'elles font corps avec la source de chaleur. Cette source de chaleur se compose d'un fil métallique noyé dans une plaque d'un émail spécial collée à une plaque de fonte. L'ensemble adhère au fond de la casserole. Il suffit d'envoyer le courant dans l'ustensile, que l'on peut placer n'importe où, pour faire sauter une escalope dans toutes les règles.

Une plaque semblable, garnie de quelques traverses en saillie, constitue le gril électrique.

Quant au four, c'est un four ordinaire dont les quatre faces intérieures sont garnies d'une plaque chauffante. La faculté que l'on a de n'envoyer le courant que dans deux ou quatre plaques rend le réglage du feu très facile.



Nous n'avons pas encore, au *Pot-au-Feu*, fait d'expériences assez suivies pour oser porter un jugement précis sur la valeur pratique de ces appareils.

Notons pourtant que l'on s'est surtout préoccupé jusqu'ici d'obtenir une chaleur rapide et intense. La casserole électrique peut donc être bonne pour les sautés, et le gril électrique semble préférable au gril à

gaz ; outre qu'il est d'entretien plus facile, on n'a pas à craindre, avec lui, le mauvais goût que communiquent souvent à la viande les produits de combustion d'un gaz mal épuré.

D'autre part, le prix de revient est moins élevé qu'on ne le suppose. C'est un cliché courant de répéter que la cuisson d'un bifteck ou d'une côtelette à l'électricité coûte plus cher que la viande elle-même. Il y a là une grande exagération. Tandis que nous payons le gaz aussi cher pour nous chauffer que pour nous éclairer, certains secteurs parisiens livrent à un prix très réduit les courants destinés à alimenter les appareils de cuisine ou de chauffage. Dans ces conditions, la cuisson d'un bifteck, au dire des électriciens, reviendrait à peu près à 5 centimes.

Pour les rôtis et la pâtisserie, le fourneau cité plus haut peut donner de bons résultats, mais la dépense est élevée.

Quant aux braisés, qui exigent des cuissons lentes, nos électriciens n'ont pas encore osé les aborder. Des raisons techniques rendent difficile la construction d'une casserole électrique donnant une chaleur douce sans une déperdition onéreuse du courant. Cependant le problème ne paraît pas insoluble et, le jour où l'on aura tourné la difficulté, l'électricité sera, même pour les cuissons lentes, bien supérieure au gaz qui, commode et pratique pour faire mijoter un pot-au-feu, est un très mauvais agent de cuisson pour les braisés, car ou il chauffe trop, ou il s'éteint.

DUTUYAU.

LE BI-MÉTAL

30, Boulevard des Capucines, 30

Un sauvage ne voudrait certes pas croire que les civilisés se servent, pour la cuisine, des métaux les plus toxiques, cuivre, plomb — dans l'étamage — et des applications les plus dangereuses comme l'émail dont les éclats coupent comme le verre et dont la poussière accumulée détermine l'appendicite, accident terrible. Avec l'argent pur, face interne du bi-métal, c'est l'hygiène absolue.

ORIGONS

Il est certains cas où le choix d'une robe embarrasse plus particulièrement les femmes dont le budget de toilette n'est pas aussi large que le comporteraient les nécessités de tenue auxquelles elles sont astreintes. Nous pouvons faire figurer, en première ligne, je crois, la robe noire qu'on porte le soir, dans les circonstances diverses et assez indéfinies, pour lesquelles une femme plus fortunée dispose de deux ou trois robes, souvent d'une saison antérieure, mais comportant des différences qui permettent une certaine gradation dans l'élégance.

Je me suis assez longuement étendue, dans de précédents articles, sur les combinaisons dont la dentelle de Chantilly, si fort à la mode, forme la base. Mais il n'est pas donné à tout le monde de retrouver dans un carton des dentelles de la hauteur et du métrage voulus, pour les transformer à loisir. Les belles imitations, en outre, sont relativement coûteuses. Et puis, autre considération, peut-être la plus décisive : le Chantilly est surtout joli et chic — du moins pour le moment actuel ! — sur un transparent blanc. Dès lors, ce n'est plus du tout ce qu'on cherchait dans la toilette noire.

Voilà pourquoi une robe noire, toute noire, que j'ai vue ces temps derniers, m'a paru réunir de multiples avantages, la rendant digne d'être citée. La jupe est en tulle grec, très ample, avec sous-jupe de mousseline de soie noire, le tout posant sur un jupon de taffetas noir. Soit trois jupes de même longueur, de même coupe, mais absolument distinctes bien que montées, cela va de soi, sur la même ceinture. La jupe de tulle est cerclée de trois rangs, étagés à intervalles égaux, de ruche en tulle illusion noir, haute de 3 centimètres environ. C'est-à-dire qu'un rang de ruche borde la jupe ; un second est posé à la hauteur du genou, et le troisième cerce les hanches à 30 centimètres environ de la taille. Ces deux derniers rangs remontent légèrement en arrière à partir des

côtés; cette disposition donne plus de grâce à l'ensemble de l'allure, elle allonge, ou semble allonger la jupe qui paraîtrait un peu gauche, coupée régulièrement par des cercles espacés à ce point.

Le corsage est fait de tulle grec plissé alternant avec de larges galons de paillettes noires, très brillantes, posées en long. Les devants blousent légèrement; ils sont entr'ouverts sur une triple rangée de ruchés de tulle illusion noir descendant du menton à la ceinture. Ai-je déjà dit, par parenthèse, que ces petits ruchés de tulle illusion noir étaient fort employés et un peu sur toutes choses? Nous les retrouvons bordant la longue ceinture écharpe en mousseline de soie noire dont les doubles pans tombent, derrière, jusqu'au bas de la jupe. Les manches du corsage, en tulle grec coulissé en travers, sont mi-longues et très ajustées, n'ont à l'emmanchure qu'un fort léger bouffant sur lequel repose un parement ou épaulette en galon pailleté. Encolure très haute, faite de galon pailleté et de ruchés de tulle illusion noir. Vous voyez que tout ceci, bien que sortant d'un très bon atelier, peut être exécuté chez soi ou par la petite couturière « qui commence », parce qu'il n'y a pas de lignes trop nettes et que le flou du tulle grec dissimule assez bien certaines inexpériences de coupe. Il n'est pas coûteux, ce tulle grec, et il est très résistant quoi qu'il en paraisse. Le galon pailleté est aussi d'un prix très avantageux. Enfin, le dessous de soie noire peut d'autant mieux être trouvé à bon compte qu'il est voilé par la mousseline de soie. On peut donc, ou choisir un taffetas fort ordinaire, ou utiliser une jupe de soie défraîchie.

Dans un ordre d'idées franchement élégant, j'ai noté, une autre toilette entièrement noire et bien séduisante en satin Liberty noir, et j'ai combinés. La jupe toute plissée soleil, légère, souple, brillante, avec des reflets lumineux à chaque mouvement de ses plis.

Le corsage est tout plissé et simplement orné d'un immense col carré, en fait, une pèlerine presque, qui forme empîement

dans le dos, épaulettes sur les emmanchures, et s'amincit comme des revers le long des devants en blousant très légèrement au-dessus de la ceinture, mais au milieu du devant seulement. Les manches, longues, sont plissées, du même plissage que la jupe, mais en travers, et les effets de chatoiement ainsi obtenus sont très heureux, par opposition avec la direction des plis de la jupe et du corsage. Petite ceinture toute ronde, sans pans, ni nœud. L'ensemble, brillant, chatoyant, fait penser à un deuil d'infante.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Les applications du Vin Mariani

L'usage du *vin Mariani* est aujourd'hui répandu dans toutes les parties du monde. L'Angleterre, les Etats-Unis, le Canada, l'Indo-Chine en consomment par an près d'un million de bouteilles.

La plupart des maisons souveraines d'Europe sont des clientes fidèles du *vin Mariani*. A la cour de Russie, surtout, de fréquentes et importantes commandes de ce tonique confirment la constance et l'infailibilité de ses bons effets.

Il n'est guère de familles aisées qui ne conservent en cave, où il acquiert un bouquet et une saveur incomparables, leur provision de *vin Mariani*.

Employé comme vin de dessert, de lunch, de five o'clock, ce délicieux et puissant tonique rend des services de plus en plus appréciés.

LES CAFÉS CARVALHO

Sait-on que c'est l'empire de Ménélik qui nous a fait ce royal cadeau qu'on appelle le café? Elle est en effet originaire d'Abyssinie, cette plante merveilleuse à qui nous devons, après les plus consciencieuses sélections, les Cafés Carvalho réputés pour leur pureté et leur arôme exquis; on les trouve dans toutes les bonnes maisons, en boîtes cachetées. Avoir soin d'exiger la marque et la signature.

Le Vin Désiles

La médecine moderne a abandonné les débilitants, tels que saignée, purgation, diète lactée, etc., pour revenir aux toniques, ces médicaments bienfaisants chargés de remettre en équilibre l'organisme, de re-faire du sang, des os, des muscles, de la matière cérébrale et du tissu nerveux surtout; car le calme et la pondération manquent partout, et l'on ne voit dans tous les pays que névrosés et détraqués.

Mais un vrai tonique ne doit pas agir seulement sur un organe ou sur un système; c'est à tout l'organisme qu'il doit s'adresser à la fois sous peine de compromettre encore plus gravement l'équilibre vital.

Pourquoi le *Vin Désiles* est-il aussi apprécié et pro-

duit-il le relèvement rapide et durable des convalescents, des affaiblis, des surmenés et des malades qu'une affection chronique conduisait à la cachexie? C'est qu'en vertu de sa composition il agit sur tous les systèmes et sur toutes les fonctions, c'est qu'il ne donne pas seulement des éléments reconstitutifs aux tissus, mais qu'il agit encore sur la respiration, la circulation et la digestion.

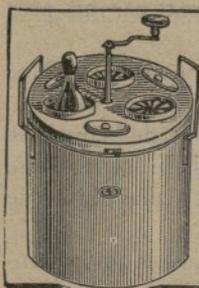
D^r HADET.

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.*

Préservez vos Laines
AVEC LA
Parfumez votre Linge

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

LE SAYON VERT DE L'AMIRAL
fait MAIGRIR SEULEMENT LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE
sans nuire à la santé — Résultat garanti. — Vente dans Maisons importantes
tenant Parfumerie — Boîte fco 5 fr. SAVONNERIE DE L'AMIRAL, 35, r. Le Peletier, 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.

MAYONNAISE INSTANTANÉE

Réussite facile et certaine dans toutes les conditions

Epiceries. Boîte, franco 30 cent. — GLAIZE, 11, rue Crespin, Paris



LE SERKYS D'ASIE, THÉ DES SULTANES

conserve la santé, donne la beauté, ses vertus incomparables le rendent supérieur à tous les DÉPURÉS. Exquis avec crème, rhum, fortifiant, antidiabète, rafraîchissant, prévient les éruptions de la peau, lui donne la fraîcheur (secret de la beauté des Sultanes au XIII^e siècle, *Dict. Encyc. des Sciences Médic.* T. IX), contre les épidémies et les névralgies en fumigation sèche, efficacité justifiée par 26 ans de succès en Europe. Mdats. Dr De Garda. reims, 32, r. du Marché, Neuilly-Paris, 21 fr. 5 fr. 50. Etr. 25 fr. 8 fr. 75. Dépôt : pharmacie ROBERTS, 5, rue de la Paix, Paris.

FARINE VIAL
AUTODIGESTIVE

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

P^r MAIGRIR PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES

M^{me} Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.

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.