



POULET EN GELÉE

En général, on aime beaucoup tous les plats « à la gelée », et, bien qu'ils ne soient pas plus difficiles à réussir que d'autres, bien des personnes se font scrupule de les aborder. La recette que nous donnons aujourd'hui est d'une simplicité extrême : il n'y a qu'à mettre un poulet au feu avec les ingrédients indiqués. On n'a pas à clarifier la gelée qui, si la cuisson est bien menée, doit être d'une transparence très suffisante pour un plat de ménage.

Ce poulet, qui se sert dans la terrine où on a fait prendre la gelée, convient plus spécialement pour le déjeuner.

Proportions

Pour un poulet pesant plumé, avec ses abatis, environ 2 kilos :

- 1 pied de veau d'environ 1 kilo ;
 - 125 grammes d'oignon épluché ;
 - 25 — de persil ;
 - 5 — de thym ;
 - 20 — d'échalote ;
 - 30 — de gros sel ;
 - 4 clous de girofle ;
 - 20 grains de poivre concassés ;
 - 7 décilitres de vin blanc ;
 - 7 — d'eau ;
 - 1 — de vinaigre ;
 - 2 belles feuilles de laurier ;
 - 1 gousse d'ail pesant 2 grammes environ ;
 - Muscade râpée.
- Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

La volaille

Ayez une bête de bonne qualité, poulet ou poule, jeune surtout, autant que possible tendre, et plutôt un peu grasse.

Lorsqu'elle est vidée et plumée, flambez-la à une flamme claire, afin de ne pas la noircir, et enlevez soigneusement tous les petits tuyaux de plumes restant dans les chairs.

Découpez-la de la façon suivante :

Avec un couteau à découper, bien affilé, enlevez les cuisses, ainsi qu'on le pratique sur un poulet rôti. Séparez ensuite le pilon du haut de la cuisse. Coupez les pattes à la hauteur de la deuxième jointure.

Levez les ailes, en suivant, avec le couteau, les chairs d'assez près, le long de la carcasse, pour ne laisser sur l'estomac que juste les blancs ou « filets mignons » qui se trouvent de chaque côté du bréchet. Coupez les ailerons à la deuxième jointure. Coupez le cou à sa naissance et faites-en deux morceaux, dont un auquel vous laissez adhérer la tête. Ayez soin d'enlever du cou le boyau intérieur attenant au jabot.

Séparez ensuite la carcasse en deux. Laissez l'estomac entier, en vous bornant à rogner, de chaque côté des filets, ce qui dépasse de menus os dépourvus de chairs. Faites deux morceaux du dos que vous divisez en travers.

Nettoyez le gésier, après l'avoir fendu. Séparez le foie du fiel.

Nettoyez les pattes, soit en les plongeant à l'eau bouillante, soit en les flambant quelques instants, pour les dépouiller de la peau grisâtre qui les recouvre. Coupez les

ongles. Coupez également le bec de la bête.

Mettez tous ces morceaux dans un baquet ou une terrine remplie d'eau fraîche, en quantité suffisante pour qu'ils y baignent à l'aise, sans être trop pressés les uns contre les autres. Laissez-les ainsi dégorger pendant une demi-heure. C'est surtout pour les parties intérieures de la carcasse, le cou, etc., que cette opération est nécessaire, afin de conserver aux chairs du poulet toute leur blancheur.

Pendant que le poulet dégorge, préparez le pied de veau.

Le pied de veau

Le pied de veau étant fendu entièrement sur toute sa longueur, coupez encore chaque partie en trois morceaux, afin de pouvoir les répartir mieux pendant la cuisson. Mettez ces morceaux dans une casserole quelconque, et couvrez-les d'eau froide en quantité suffisante pour qu'ils baignent très à l'aise.

Posez la casserole sur un feu plutôt soutenu ; à mesure que l'eau s'échauffe, l'écume monte à la surface. Dès que l'ébullition s'est déclarée, retirez la casserole du feu. Egouttez les morceaux de pied de veau et lavez-les à l'eau fraîche pour les nettoyer de cette écume qui troublerait la gelée. On pourrait se dispenser de faire écumer le pied de veau, avant de le joindre au poulet ; mais le liquide de cuisson n'est pas en quantité suffisante pour qu'on puisse recueillir facilement à sa surface l'écume abondante du pied de veau. Voilà pourquoi il est préférable de le nettoyer auparavant.

L'assaisonnement

Epluchez l'oignon, coupez-le en quartiers ; huit quartiers si l'oignon est gros, et il est préférable de le choisir tel. Epluchez l'échalote, et fendez chaque gousse en

deux ou trois morceaux, selon sa grosseur. Epluchez l'ail également. Faites un bottillon très lâche du persil. Laissez à part le thym et le laurier, détachés. Avec un marteau, concassez grossièrement les grains de poivre.

La casserole

Prenez une grande casserole en cuivre étamé ou en fer émaillé de la contenance de 5 litres, en tous cas assez épaisse pour qu'elle n'attache pas facilement. Disposez au fond les morceaux les moins délicats du poulet, soit le cou, les pattes, le gésier, un morceau du dos, après les avoir complètement égouttés. Puis, au-dessus, placez du pied de veau. Il vaut mieux ne pas mettre directement le pied de veau en contact avec le fond de la casserole parce qu'étant gélatineux il attache plus facilement. Répartissez de l'oignon et de l'échalote un peu partout dans les creux ; au centre de la casserole placez le bouquet de persil, du laurier et du thym ; saupoudrez d'une partie du sel et du poivre indiqués. Placez ensuite les morceaux les plus épais, soit les hauts de cuisse et les pilons, qui demandent une cuisson plus complète encore que les autres morceaux et le reste du dos. Dessus ajoutez le reste du pied de veau, des échalotes, oignon, ail, laurier, thym, girofle, muscade, sel, poivre. Ajoutez alors, en les intercalant avec les morceaux de pied de veau, les morceaux plus tendres des ailes, de la poitrine et des ailerons. Il est essentiel que le pied de veau soit bien baigné, parce que c'est lui qui fournit la gélatine pour la gelée et qu'il cuit moins vite que le poulet.

Sur tout ceci versez le vin, l'eau et le vinaigre indiqués qui recouvrent juste les viandes.

La cuisson

Posez la casserole sur un feu assez soutenu et couvrez-la à moitié pour vous

rendre compte plus commodément du moment où le liquide commencera à bouillir. L'ébullition doit se produire au bout de 20 à 25 minutes. Dès qu'elle est établie, enlevez soigneusement avec l'écumoire le peu d'écume monté à la surface. Retirez la casserole sur un feu doux, de façon à n'entretenir un petit bouillonnement continu que sur deux ou trois points de liquide; couvrez la casserole d'un couvercle approprié à ses dimensions, mais pas d'une façon hermétique. Il n'y a plus qu'à laisser cuire tout doucement dans ces conditions, sans rien déranger, pendant 2 petites heures, à partir du moment où l'ébullition a commencé, pour un poulet de ce poids.

Il est très important que la cuisson soit régulière; les brusques coups de feu, amenant une forte ébullition tout d'un coup, produisent ensuite une gelée trouble, sans compter que les conditions de cuisson du poulet se trouvent dérangées.

Pour dresser

Ayez une grande jatte très creuse en porcelaine, ou une grande terrine à pâté. Vous pouvez également faire deux parts de votre poulet en le répartissant dans deux récipients de dimensions moindres, ce qui vous permet de le présenter intact à des repas différents. Un plat creux convient aussi fort bien.

Retirez les morceaux de poulet à l'aide de deux fourchettes pour ne pas effriter les chairs. Ayez soin de les bien égoutter à mesure. Posez-les dans la jatte ou dans le plat, sans les tasser, et en tenant compte de la place que prendra la gelée pour les envelopper et les recouvrir assez abondamment. Le pied de veau se met à part sur un plat et peut être utilisé le lendemain, frit ou autrement.

Passez ensuite le bouillon de cuisson et dégraissez-le le plus complètement qu'il est possible. Vous devez retrouver, à un

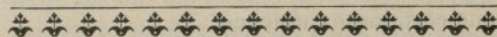
décilitre près, la même quantité qu'au début. Laissez reposer un quart d'heure au moins le bouillon une fois passé et dégraisé, pour lui donner le temps de déposer. Goûtez pour le sel.

Portez alors le plat ou la terrine contenant le poulet dans un endroit frais d'où vous ne le bougerez plus jusqu'à ce que la gelée soit prise. Ce n'est que lorsque la terrine est définitivement installée que vous y versez le bouillon de cuisson avec grande précaution pour ne pas laisser couler le dépôt trouble du fond.

Ceci pour éviter qu'en remuant la terrine, les morceaux de poulet déplacés ne troublent la gelée de fragments de peau, ou ne fassent remonter à la surface de la graisse et du dépôt.

Laissez ainsi, sans bouger, jusqu'à ce que la gelée soit bien prise, soit huit à dix heures en un endroit frais. Mais le mieux est toujours de faire ce plat pour le lendemain.

LA VIEILLE CATHERINE.



AVIS

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

DÉPOT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.
Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

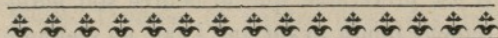
Singeot, 68 et 70, avenue de Neuilly (Neuilly)

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

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

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

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





Beignets soufflés au Jambon

TRÈS agréable hors d'œuvre chaud pour le déjeuner et, à la rigueur, pour un dîner de famille. La préparation est, en somme, très simple ; elle exige cependant, de même que l'appréciation du degré nécessaire de friture, une certaine expérience.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

125 gr. de farine ;

60 — de beurre ;

60 — de jambon maigre ;

60 — de gruyère râpé ;

2 décilitres et demi d'eau ;

4 à 5 œufs de moyenne grosseur ;

Poivre, sel.

Temps nécessaire : 40 minutes.

Peut être préparé en partie à l'avance.

La pâte

Prenez une casserole en fer émaillé de la contenance de un litre et demi. Mettez-y l'eau et le beurre indiqués, ce dernier cassé en petits morceaux pour qu'il fonde plus vite. Il est préférable que le beurre soit entièrement fondu avant que l'eau ne vienne à

bouillir, le mélange de la farine s'opère mieux ensuite. Posez la casserole sur un feu soutenu. Dès que le liquide monte en bouillonnant dans la casserole, retirez-la du feu, et, immédiatement, jetez-y la farine, d'un seul coup. Puis, tout de suite, avec la cuiller de bois, tournez vivement pour bien mélanger le tout en pâte lisse. C'est vite fait.

Remettez la casserole sur un feu très doux et travaillez cette pâte avec la cuiller, sans relâche, tandis qu'elle devient de plus en plus compacte, sans attacher aucunement au fond de la casserole. Il faut compter 5 ou 6 minutes de ce travail.

Ajoutez alors, hors du feu, le fromage et le jambon, le poivre et le sel, selon que le jambon est plus ou moins salé. Mélangez bien, et remettez sur le feu doux où vous travaillez la pâte pendant 5 ou 6 minutes encore, pour la dessécher le plus possible. On reconnaît qu'elle est à point quand elle se détache plus aisément de la cuiller et n'adhère plus à la casserole. Plus elle est sèche, mieux elle absorbera les œufs qui la rendent légère. Vous pouvez donc prolonger le travail quelques minutes de plus ; une limite exacte est le moment où le fond de la casserole se recouvre comme d'un léger enduit sableux, de la couleur de la pâte ; car il ne faut pas que le fond prenne couleur : la pâte, alors, brûlerait.

Nous indiquons d'ajouter le jambon et le fromage après un premier dessèchement, parce que le fromage a des tendances à gratiner assez vite et qu'on ne pourrait laisser la pâte au feu aussi longtemps qu'il le faut.

La pâte étant bien séchée, bien travaillée, retirez-la du feu et laissez-la à moitié refroidir dans la casserole. Ou, si vous êtes pressée, transportez-la dans une petite terrine pour qu'elle perde un peu de sa

chaleur avant d'y ajouter les œufs qui risqueraient d'être saisis et de se mal mélanger.

Les œufs

Voici maintenant un des points difficiles de la recette. C'est l'indication exacte du nombre d'œufs nécessaires à la pâte. D'abord, certaines farines absorbent plus ou moins. Ensuite, le poids des œufs varie suivant leur grosseur. Il y a de petits œufs qui pèsent 50 gr. à peine, des œufs moyens qui pèsent de 60 à 70 gr., et de très gros pesant jusqu'à 80 gr. et plus.

La difficulté, par conséquent, est d'apprécier le degré de consistance nécessaire, les premières fois qu'on fait ce genre de pâte.

Commencez par casser un œuf entier dans la pâte, et mélangez-le en tournant et en battant avec la cuiller de bois. Ajoutez ensuite un second œuf; mélangez et battez. Puis un troisième, en opérant de même.

Si vos œufs sont gros, commencez dès lors à examiner la consistance de la pâte. Pour cela, prenez-en une bonne cuillerée, avec une cuiller ordinaire. Cette pâte doit être unie et former une masse bombée et lisse dans la cuiller. En tenant la cuiller droite, pour faire tomber son contenu, la pâte doit se détacher de la cuiller toute seule, en un bloc, sans s'étaler en tombant, et conserver sa forme. Jusqu'à ce que ce degré soit atteint, il faut ajouter de l'œuf; mais il suffit de si peu de liquide pour délayer trop la pâte, surtout quand on opère sur de petites proportions de farine, qu'on doit se garder d'ajouter un œuf entier à la fois.

Cassez donc un œuf dans une tasse, battez-le pour mélanger également le blanc et le jaune, et versez-en par très petites quantités à la fois dans la pâte, jusqu'à ce

que vous constatiez qu'elle a atteint le point voulu.

La pâte est alors prête à employer. On peut la laisser telle jusqu'au moment de la mettre dans la friture, soit une vingtaine de minutes avant de servir; car, pour ces quantités, il faudra cuire les beignets en deux ou trois fois. Il faut, si on ne l'emploie pas à bref délai, tenir la pâte sinon au chaud, du moins à une température douce, et en couvrant la casserole ou la terrine.

La pâte gonflera mieux ensuite dans la friture.

La friture

Les beignets doivent frire dans une graisse assez abondante pour qu'ils y baignent largement, en tenant compte qu'à la cuisson ils gonfleront et nécessiteront une plus grande profondeur de friture.

Que votre friture soit au saindoux, à la graisse de rognon de bœuf ou à l'huile, il importe, avant tout, qu'elle ne soit point trop chaude au début, parce que la pâte, saisie, formerait tout de suite une croûte qui empêcherait le beignet de gonfler.

Faites fondre la friture sur un bon feu; dès qu'elle est seulement bien fondue et liquide, jetez-y un morceau de mie de pain de la grosseur d'une noisette. Cette mie de pain doit, en tombant dans la friture, ne produire qu'un frémissement à peine sensible. C'est donc ce qu'on appelle une friture très modérée, à peine chaude.

A ce point, retirez-la du feu et laissez-la sur le coin du fourneau, au chaud, simplement, pour qu'elle reste à la même température. Tout de suite, avec une cuiller à café, prenez de la pâte, gros comme une noix moyenne, et, avec le bout du doigt, poussez-la dans la friture, tout près de la surface, pour qu'elle reste bien en boule. Comme la friture n'est pas très chaude, vous pouvez faire cela très aisément.



OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Comme nous l'avons indiqué, la pêche des salmonides va être fermée dans quelques jours en France et en Hollande. Les arrivages deviennent très irréguliers et les cours sont assez mouvementés. Le saumon hollandais, après être redescendu pendant deux jours à 7 francs le kilo, est remonté au cours de 9 francs qu'il va probablement conserver, s'il ne le dépasse encore.

La pêche étant fermée en Angleterre, la truite saumonée qui nous arrive provient d'Allemagne. Il y en a d'assez belle, mais quand on arrive dans les gros poids, 4 ou 5 kilos, elle est, en général, de qualité médiocre. Les cours se maintiennent aux environs de 7 fr. 50 le kilo.

Le gros turbot a légèrement baissé : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

La sole ne varie guère. Petite : 4 francs le kilo ; moyenne : 4 fr. 50 à 4 fr. 75 ; grosse : 5 fr. 25 à 5 fr. 50.

Toujours beaucoup de mulets de 1 kilo à 1 kilo 500 : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Nous retrouvons le bar aux mêmes cours : 5 francs à 5 fr. 50 le kilo jusqu'à 2 kilos 500 ou 3 kilos ; au-dessus de ce poids : 4 fr. 50.

Beaucoup de bons maquereaux de Boulogne et de Gravelines : 50 à 60 centimes.

Le merlan de Boulogne commence à donner. Il est beau, mais pas encore abondant ; aussi les cours se maintiennent entre 2 fr. 25 et 2 fr. 50 le kilo.

C'est toujours le hareng de la mer du Nord qui nous alimente. On le pêchera bientôt sur nos côtes, et il sera meilleur parce que plus frais.

Dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 pièce.

La belle langouste vaut toujours de 4 francs à 4 fr. 50 le kilo. Le homard est revenu à des cours normaux : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo.

Les écrevisses ont beaucoup souffert de la chaleur depuis quelques jours et les cours ont augmenté. A prix égal, elles sont moins grosses que précédemment.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Le cours des perdreaux n'a pas varié. 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.

Petites cailles : 1 fr. 30 à 1 fr. 50. Grosses : 1 fr. 50 à 2 francs.

Le faisan n'a pas baissé.

Petits coqs : 7 à 8 francs. Gros : 8 fr. 50 à 9 francs. Les poules valent 1 franc de moins.

Le lièvre est un peu moins cher. Beaux lièvres de pays : 8 à 9 francs. Levrauts : 7 francs à 7 fr. 50.

Lapins de garenne : 2 fr. 50.

Le chevreuil est fort cher. Le cuissot a valu, ces jours derniers, de 18 à 25 francs. Le cours actuel est de 15 à 20 francs. Ces prix se maintiendront jusqu'à l'époque des grandes chasses.

Les gens du Midi affirment que l'ortolan est rare cette année ; aussi le prix de ces bestioles est très élevé. Après avoir monté jusqu'à 2 fr. 75 pièce, l'ortolan oscille entre 1 fr. 50 et 2 francs.

Pas de changements sur les poulets. Excellents poulets de grain de 3 à 6 francs.

Poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 francs. Pou-lardes : 9 à 11 francs.

Les dindonneaux commencent à être très gros. Dindes : 8 à 10 francs ; coqs : 9 à 15 francs. Les dindes grasses de Houdan sont toujours chères : 17 à 18 francs.

Excellentes oies nouvelles, de 6 fr. 50 à 6 francs.

Les canetons sont en hausse. Nantais : 4 fr. 50 à 6 francs. Rouennais moyens : 6 francs à 6 fr. 50 ; gros : 7 à 8 francs.

Les escargots ne seront pas bouchés avant une quinzaine de jours ; mais ils se voilent sérieusement et sont déjà très bons.

LÉGUMES

Les légumes n'ont pas encore augmenté.

Nous retrouvons les haricots verts à 60 et 80 centimes la livre ; les flageolets, à 70 et 80 centimes le litre ; les poissons, 50 à 60 centimes.

Les petits pois n'arrivent plus que très irrégulièrement.

Les aubergines sont finies.

Les tomates sont un peu plus chères : 35 et 40 centimes la livre. Une augmentation sérieuse est à prévoir d'ici peu de temps.

Céleri rave : 15 à 25 centimes le pied ; céleri en branche : 15 centimes.

Cardons : 2 francs à 2 fr. 50 le pied.

L'artichaut de Paris touche à sa fin. Déjà arrivent les artichauts ronds de Bretagne qui, jus-

qu'ici, ne sont pas très beaux : 20 à 60 centimes.

Très beaux choux-fleurs bretons : 40 à 80 centimes.

SALADES

La romaine devient moins belle.

Les autres salades sont toujours bonnes : laitue, scarole, chicorée frisée : de 10 à 20 centimes le pied.

FRUITS

Nous entrons dans une mauvaise période pour les fruits.

Les quetsches vont encore durer quelques jours : 40 à 50 centimes la livre en beau choix.

Les pêches de Montreuil augmentent sérieusement et vont devenir aussi chères qu'au commencement de la saison. Un joli fruit vaut de 75 centimes à 1 fr. 50 et est moins beau, à prix égal, qu'il y a quinze jours.

Les figues arrivent excessivement mûres, assez difficiles à transporter de nouveau, et cesseront prochainement.

Comme poires, nous avons toujours le *beurré gris* et le *beurré Hardy* : 25 et 30 centimes. C'est le plein moment de la *Duchesse* : de 30 à 50 centimes pièce, suivant grosseur.

Les pommes *Grand-Alexandre* sont creuses : leur temps est passé.

Très belles pommes reinettes à 30 et 40 centimes pièce ; second choix : 40 à 50 centimes la livre.

Toujours d'excellentes noix, de 60 à 80 centimes le quartron.

Le raisin, très mûr, commence à être moins ferme et le prix augmente : 1 franc à 1 fr. 25 la livre.

Le chasselas de Thomery a baissé fortement, 2 francs à 2 fr. 50 la livre en caisses de 3 kilos. Thomery noir : à 2 francs livre.



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



PLUM-CAKE FRANÇAIS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

Mesdames,

Les plum-cakes anglais, surtout ceux qui ont la forme d'une barre de pain d'épices, sont généralement d'une pâte assez compacte. Beaucoup de personnes les aiment ainsi.

En France, on fait généralement ce gâteau plus léger. La façon de le préparer est d'ailleurs à peu près la même ; ce sont surtout les proportions qui diffèrent.

La formule que je vais employer aujourd'hui est celle adoptée dans la plupart des bonnes maisons parisiennes.

Proportions

Pour un moule à charlotte, mesurant environ 12 centimètres de diamètre sur 15 centimètres de hauteur :

- 150 gr. de fine farine ;
- 150 — de beurre ;
- 150 — de sucre ;
- 50 — de raisins de Smyrne ;
- 50 — — Corinthe ;
- 60 — de cédrat et angélique ;
- 5 œufs ;
- 1 verre à liqueur de rhum.

On peut employer moitié farine de gruau et moitié crème de riz : la pâte est alors plus légère. On peut encore employer moitié farine de gruau et moitié crème de riz : on obtient une pâte un peu plus compacte et se conservant fraîche plus longtemps.

Préparatifs

Je commence par éplucher les raisins. Rien de plus simple, comme vous savez. En les roulant avec un peu de farine dans un torchon, les queues se détachent des grains. J'agite ensuite dans une passoire qui laisse tomber toutes les impuretés, et on jette un peu d'eau sur les raisins pour les débarrasser de la farine.

Je mets alors les raisins dans un bol avec un petit verre de rhum. En s'en imprégnant ils gonfleront, deviendront par conséquent moins denses, et auront moins de tendance à tomber au fond de la pâte.

Je coupe le cédrat et l'angélique en tout petits morceaux que je fais mariner avec les raisins. Il suffit de mouiller le couteau pour les couper facilement.

Le moule

Maintenant, je prépare le moule qui est un moule cylindrique ordinaire. On peut employer un moule à charlotte, qui est très légèrement évasé.

Il est indispensable de le garnir de papier. Ce papier se colle au gâteau et l'empêche de s'affaisser pendant le refroidissement.

Je coupe deux bandes de papier d'office d'environ 22 centimètres de long sur un peu plus de 15 centimètres de hauteur, je les beurre d'un côté et je les colle sur le tour du moule à l'intérieur, de façon qu'elles se rejoignent exactement. Il est bon que le papier dépasse un peu le bord du moule pour contenir la pâte si elle monte à cette hauteur.

Je garnis également le fond du moule avec un disque de papier.

Tout cela doit être fait avant de commencer la pâte.

Le beurre

Maintenant, je mets le beurre dans une petite casserole et je le fais fondre à feu *très doux*, pour le réduire en *crème*. C'est-à-dire qu'il doit se ramollir sans fondre. S'il est en huile, le gâteau ne monte pas et les fruits retombent.

Pendant ce temps, je fais chauffer la terrine dans laquelle je battrai la pâte.

Si je dispose d'une bassine ronde en cuivre, qui est préférable à tout autre récipient pour battre les pâtes, je puis faire chauffer le beurre directement dans cette bassine.

Enfin, il est bon de mettre les œufs dans l'eau tiède pour éviter qu'ils refroidissent la pâte quand on les y introduira.

En observant ces diverses précautions, il est inutile d'ajouter de la levure en poudre pour faire monter la pâte.

La pâte

Donc, le beurre étant en crème, j'y ajoute le sucre et je travaille vivement avec un fouet ou une cuillère de bois, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.

J'ajoute alors un œuf entier, et je continue à mêler pendant deux ou trois minutes. J'ajoute un autre œuf puis les trois jaunes l'un après l'autre, en tournant toujours. Pour ajouter un jaune, j'attends que la pâte ait blanchi, c'est-à-dire ait un peu perdu la teinte jaune qu'elle a prise quand j'ai mis le jaune précédent.

Quand tous les jaunes sont incorporés, j'ajoute les raisins, le cédrat, l'angélique et la farine. Je mêle bien pour répartir le tout également.

Puis je bats les blancs d'œufs en neige assez ferme et je les ajoute à la pâte, non

plus en tournant, mais en coupant la pâte largement avec une spatule ou une carte ferme, et en ramenant le dessous de la pâte sur les blancs d'œufs. Ce mélange doit être fait très rapidement, sinon les blancs retombent et la pâte manque de légèreté.

Je verse aussitôt dans le moule et je mets au four immédiatement.

La cuisson

Le degré de chaleur du four est très important.

Si le feu est trop mou, le gâteau s'affaisse et devient vert à l'intérieur et se divise en trois couches peu agréables et très lourdes.

S'il est trop vif, le gâteau forme croûte et ne cuit pas à l'intérieur.

Il faut compter entre trois quarts d'heure et une heure de cuisson. La pâte doit monter d'environ un tiers de sa hauteur primitive et ne pas retomber.

On reconnaît que la cuisson est achevée en enfonçant une aiguille à brider dans le milieu du gâteau, elle doit en ressortir sèche et sans être garnie de pâte.

Les raisins qui tombent

La chose la plus difficile à obtenir est que les raisins se trouvent également répartis dans le gâteau. Il arrive très souvent que dans un plumcake, de tous autres points réussis, tous les raisins se trouvent massés dans le fond du gâteau.

Cet accident peut provenir de différentes causes, et plusieurs précautions sont nécessaires pour l'éviter. La principale consiste à ne pas trop chauffer le beurre dès le principe et à faire la pâte rapidement, afin qu'il ne se fige à nouveau. S'il se fige, il est facile de réchauffer légèrement la pâte.

Il importe aussi de bien mélanger les raisins dans la pâte. Pour cela, au lieu d'incorporer les raisins et la farine séparé-

ment, il est préférable de mélanger les raisins avec la farine et de verser ce mélange dans la pâte, avant d'ajouter les blancs.

D'autre part, dès que le mélange est terminé, il faut verser la pâte *tout de suite* dans le moule et mettre au four immédiatement.

Si la pâte attend, les raisins tombent au fond, emportés par leur propre poids.

Enfin, la chaleur du four a encore ici une grande influence, et les raisins vont au fond aussi bien si cette chaleur est insuffisante que si elle est trop forte.

En effet, si la chaleur est insuffisante, la pâte reste trop longtemps liquide et les raisins tombent comme si la pâte attendait hors du feu.

Si la chaleur est trop forte, surtout dessous, le sucre, fondant très vite, forme du sirop avec le petit lait du beurre, et l'on a encore une pâte trop liquide dans laquelle les raisins se précipitent.

On peut démouler quand le gâteau sort du four, pour s'assurer qu'il n'est pas collé mais il faut le remettre dans le moule à refroidir.

Il ne faut surtout pas enlever le papier avant qu'il soit refroidi; sinon il s'affaisse.

MAZARIN.

LE PLOMB DANS LE LAIT

Des expériences effectuées en Hollande par le chimiste de la ville de Rotterdam ont établi que le lait dissout du plomb au contact de ce métal ou de ses alliages employés souvent, au lieu d'étain fin, pour les soudures des boîtes de conserve et les bouchons de certaines bouteilles dans lesquelles on stérilise et on conserve le lait.

Bien des accidents, dont on ne soupçonne pas la cause, sont dus à la mauvaise qualité des boîtes dans lesquelles on vend certains laits conservés ou condensés.



Dîner de 18 Personnes

MENU RAISONNÉ

A la campagne, dîner de chasseurs, délicat et réconfortant, pouvant se préparer sans trop de peine, tel est aujourd'hui notre sujet d'étude.

Bien entendu, le gibier occupera dans le menu une place importante. Comme, en nombreux cas, il aura été tué par les chasseurs de la maison, la somme de dépenses que nous allons prévoir sera considérablement allégée. D'ailleurs, le chiffre auquel nous arrivons, en écartant cette hypothèse, n'a rien d'exagéré, puisqu'en faisant très bien les choses nous limitons notre budget à 180 francs, soit, à peu près, 10 francs par personne (non compris les vins).

Ce chiffre sera encore sensiblement diminué pour les personnes qui ne se trouveront pas obligées d'acheter leurs fruits.

Pour éviter à nos abonnés la peine de feuilleter leur collection, rappelons quelques règles s'appliquant à tous nos menus raisonnés.

Nos quantités sont calculées assez largement, sans exagération néanmoins, de manière à satisfaire des appétits sérieux et à pouvoir passer certains plats, une seconde fois, suffisamment garnis. Remarquons, du reste, que, s'il est permis de calculer un peu juste pour tel mets, il est bon de calculer un

peu fort pour tel autre dont la desserte est une ressource.

Nous prenons les prix moyens de Paris pour des denrées de premier choix.

Nous comptons le beurre, sauf exception, à 2 fr. 50 la livre.

Enfin, nous négligeons le prix des menus accessoires : sel, poivre, condiments divers, etc.

Voici le menu :

Petite marmite
Bouchées aux crevettes
Cailles aux laitues
Filet de bœuf à la Lorraine
Perdreux rôtis
Carpe à l'Alsacienne
Salade Bagration
Timbale de poires
Dessert

Toutes les recettes ont paru dans le *Pot-au-Feu*.

Le potage « petite marmite », un régal pour tous à la condition d'être parfait, est encore plus particulièrement apprécié par des chasseurs. Il présente l'avantage de convenir à tous les estomacs et de pouvoir se préparer d'avance, ce qui simplifie la besogne de la cuisinière. Notons, en outre, qu'en présence de la sauce des bouchées aux crevettes, il est préférable de rechercher un potage limpide et d'éviter, par conséquent, les potages purées.

Comme cela se pratique beaucoup maintenant, nous remplaçons le relevé de poisson par un hors-d'œuvre chaud. Nous pourrions ainsi servir un poisson froid après le rôti de gibier auquel il serait abusif de faire succéder encore du gibier sous forme de pâté. Il est partout facile de se procurer des crevettes, et la recette du *Pot-au-Feu* permet de préparer chez soi des bouchées aussi bonnes que celles provenant du meilleur faiseur.

Les cailles aux laitues sont une entrée très délicate dont l'exécution ne présente pas de sérieuses difficultés. Le jus étant préparé la veille, ce plat s'achève rapidement. Le dressage est très simple ; seule, la liaison

de la sauce au dernier moment réclame une certaine attention.

Comme pièce de résistance, nous choisissons le filet à la Lorraine, moins banal que beaucoup d'autres, et dont la sauce relevée fait bien entre les cailles et les perdreaux.

Les perdreaux rôtis s'imposent.

La saison de la truite touche à sa fin. Par contre, c'est encore le bon moment de la carpe que les amateurs ne commencent à pêcher qu'en septembre et que l'on trouve partout. Nous conseillons donc la carpe à l'Alsacienne qu'il sera loisible de remplacer par des langoustes.

La salade Bragation l'accompagne admirablement.

Enfin, une timbale de poires, avec cette croûte spéciale dont nous avons donné la recette, doit conquérir tous les suffrages.

PETITE MARMITE

Un litre de potage fournit, en général, 4 ou 5 assiettes. Nous pouvons compter 4 assiettes par litre d'eau employé, en tenant compte de la réduction qui ne doit pas être très grande. Nous emploierons donc :

| | |
|--|------|
| 5 litres d'eau | » » |
| 750 à 800 gr. plat-de-côtes | 1 50 |
| 750 à 800 gr. tranche grasse | 1 75 |
| 2 beaux abatis de poularde | 2 50 |
| 300 gr. carotte — 200 gr. navet — 125 gr. poireau — 20 gr. panais — 50 gr. céleri — etc. | » 50 |
| Total | 6 25 |

BOUCHÉES AUX CREVETTES

On fera 24 bouchées, ce qui augmente fort peu la dépense. Il est déplaisant, en effet, qu'il s'en trouve juste une pour la personne qui se sert la dernière. Il suffit, d'ailleurs, qu'il en reste cinq ou six pour repasser le plat.

Pour les croûtes :

| | |
|--------------------------|------|
| 300 gr. farine | » 30 |
| 300 gr. beurre | 1 50 |
| 2 œufs | » 30 |

Pour la garniture :

| | |
|--|------|
| 750 gr. crevettes | 2 25 |
| 200 gr. beurre | 1 » |
| 4 décil. lait — 40 gr. farine — 2 décil. cuisson de poisson — 2 jaunes d'œufs. | 1 25 |
| Total | 6 60 |

CAILLES AUX LAITUES

Il faut une caille par personne ; nous en mettrons deux de plus. Pour la commodité du service, on répartira en deux plats :

| | |
|----------------------|------|
| 20 cailles | 30 » |
|----------------------|------|

Pour le jus

| | |
|---|------|
| 450 gr. rouelle de veau | 1 30 |
| 450 — jambon de Bayonne | 1 70 |
| 150 — lard gras pour le jus | » 20 |
| 400 — — pour bardes | » 50 |
| 2 litres 1/2 bouillon (revenant à 75 cent. le litre), net | 1 90 |
| 50 gr. beurre. 150 gr. carotte — 150 gr. oignon. | » 50 |

Pour les laitues :

| | |
|--|-----|
| 20 têtes de laitues | 3 » |
| 1 litre bouillon. — 100 gr. lard | 1 » |

Total 40 10

FILET DE BŒUF A LA LORRAINE

Ce filet, constituant le plat de résistance, doit être servi un peu largement. Les parures seront utilisées pour préparer du jus.

| | |
|---|------|
| 4 kil. brut filet, donnant 3 kil. net | 20 » |
| 150 gr. lard | » 20 |
| 150 — beurre | » 40 |
| 1/2 litre vin rouge | 1 » |
| 1 litre crème. — Carotte, oignon, etc. | 3 » |

Total 24 60

PERDREAUX ROTIS

Il faut au moins 8 perdreaux (on peut en mettre 10). Mais il faut tenir compte que les cuisses sont peu appréciées. Il est donc mieux de servir un ou deux perdreaux de plus. Les cuisses qui resteront feront un excellent salmis le lendemain.

| | |
|------------------------------------|-------|
| 10 perdreaux | 32 50 |
| 500 gr. lard pour bardes | 1 20 |

Total 33 70

CARPE A L'ALSACIENNE

| | |
|---|-------|
| 3 kil. 500 carpe à 3.50 | 12 25 |
| 12 décil. bouillon. — Huile, oignon, etc. | 1 25 |

Total 13 50

SALADE BAGRATION

On fera deux salades dans un moule d'environ 10 centimètres de hauteur sur 10 centimètres de diamètre.

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Légumes | 2 » |
| 2 litres gelée | 8 » |
| 500 gr. huile. — 4 œufs | 2 » |
| Truffes | 3 » |

Total 15 »

TIMBALE DE POIRES

Cet entremets doit être servi largement. Il est, du reste, peu coûteux. Avec les quantités que nous indiquons on fera deux timbales.

| | |
|---|-------|
| 375 gr. beurre | 2 » |
| 1 litre crème | 3 » |
| 18 œufs | 2 70 |
| 270 gr. farine | » 15 |
| 1500 gr. poires | 1 50 |
| 750 — sucre | » 90 |
| 1 décil. 1/2 cognac. — Zeste d'un citron et demi | 1 25 |
| Total | 11 50 |

FROMAGE

Beaucoup de fromages d'hiver n'étant pas encore à point, on servira du gruyère et du roquefort.

| | |
|----------------------------|------|
| 300 gr. Ementhal | » 90 |
| 300 — Roquefort | 1 20 |
| Total | 2 10 |

DESSERT

On ne peut, en cette saison, se dispenser de servir de très beaux fruits. Il faut, en outre, 8 assiettes de petits fours variés ou bonbons, dont une partie peut être économiquement préparée à la maison.

FRUITS

| | |
|-----------------------------------|-------|
| 20 pêches à 75 centimes | 15 » |
| 12 poires à 30 centimes | 3 60 |
| 2 kilos raisin à 2 fr. | 4 » |
| Total | 22 60 |

TUILES AUX AMANDES

Pour 24 tuiles :

| | |
|-------------------------------|------|
| 75 gr. d'amandes | » 40 |
| 75 — sucre | » 10 |
| Farine, blanc d'œuf | » 05 |
| Total | » 55 |

LANGUES DE CHATS

Pour 40 langues :

| | |
|------------------------------------|------|
| 100 gr. sucre semoule | » 15 |
| 100 — farine | » 15 |
| 1 décil. crème double | » 30 |
| 2 blancs d'œufs, vanille | » 15 |
| Total | » 75 |

CARMELS MOUS AU CAFÉ

Nous indiquons les proportions pour 20 tablettes. Mais comme les caramels se conservent aisément trois ou quatre jours, on opérera plus facilement en préparant une quantité double.

| | |
|----------------------------------|------|
| 125 gr. sucre | » 15 |
| 60 — café | » 40 |
| 1/8 litre crème double | » 40 |
| 1/4 citron | » 05 |
| Total | 1 » |

CARMELS MOUS AU CHOCOLAT

Même observation que pour les caramels au café.

Pour 20 tablettes :

| | |
|---|------|
| 75 gr. sucre | » 10 |
| 35 — miel | » 10 |
| 60 — chocolat, soit 1 tablette 1/2 de la Cie coloniale | » 35 |
| 1/8 litre crème double | » 40 |
| 1/4 citron | » 05 |
| Total | 1 » |

PETITS FOURS ET BONBONS

| | |
|---|-----|
| 2 assiettes, soit 500 gr. de fours à la crème | 3 » |
| 2 — — — de fruits farcis ou glacés | 4 » |
| Total | 7 » |

Grâce aux préparatifs qui peuvent se faire la veille, ce menu est très facile à exécuter.

La veille : Faire la carpe à l'Alsacienne, le jus pour les cailles, la gelée pour la salade, les caramels, les langues de chat, les tuiles aux amandes.

Le matin : Mettre le potage sur le feu et faire cuire les légumes pour la salade.

Faire la pâte feuilletée pour les bouchées, éplucher les crevettes, trousseur les cailles et les perdreaux, tailler les légumes du potage.

L'après-midi : De bonne heure, dresser la salade Bagration.

Le fourneau sera occupé par deux casseroles : une pour les laitues, une pour la compote de poires.

Pendant ce temps, on glacera les légumes du potage et l'on fera cuire au four la croûte de la timbale, puis les croûtes des bouchées qu'il est bon de faire le plus tard possible pour pouvoir les tenir au chaud jusqu'au moment de servir, sans avoir besoin de les réchauffer.

S'occuper ensuite du filet, puis, au dernier moment, préparer la garniture des crevettes et faire cuire les cailles.

Les perdreaux, préparés d'avance, seront mis à la broche 20 minutes avant de servir.



CHIFFONS

On ne sait ce qui adviendra du collet cet hiver, mais, en attendant, il est certain que pour cette première manifestation d'automne, la jaquette absorbe d'une façon exclusive les faveurs de la mode : il n'est même point question d'autre vêtement. Et ce qui apparaît comme symptôme inquiétant pour l'avenir du collet, c'est la tendance très marquée à reporter sur la jaquette les richesses de tissus et les délicatesses de garnitures jusqu'ici réservées au seul collet. Dans ces conditions, la jaquette-blouse avec sa légère indécision de lignes, la fantaisie de sa petite basque et la souplesse de tout son ensemble, a l'air d'être plus particulièrement appelée à recueillir l'héritage direct du collet. Ils furent bien séduisants, ces collets, par tout le frou-frou de leurs plissés, de leurs volants et le luxe des jolies fanfreluches nouvelles que sans cesse on imaginait d'ajouter ; mais si peu confortables ! Saura-t-on jamais le nombre de refroidissements dont ils furent cause ? La frilosité des femmes varie d'une façon déconcertante dès qu'il s'agit d'une mode nouvelle ; la plupart des belles Madames vous affirmaient avec une certaine bonne foi que leur collet écourté leur tenait aussi chaud qu'une pelisse. N'empêche qu'on ne sera point fâchée, tout en restant dans le chic, de se sentir plus douillettement garantie, et de n'avoir plus les bras gelés.

Les fourreurs préparent donc leurs modèles en conséquence. En attendant, pour la période de transition appelée demi-saison en style de magasins, on emploiera les draps et les velours, brodés, garnis de passementeries ou couverts des galons et des fines tresses toujours à la mode. Beaucoup de revers, et quelle que soit la forme exacte de la jaquette, d'un développement tel sur la poitrine, qu'ils constituent l'originalité du vêtement, selon la façon dont ils sont ornés. On les fait rarement de la même étoffe que le

reste de la jaquette, à moins qu'il ne s'agisse de la jaquette tailleur tout unie, toute simplette, pour le voyage ou les courses matinales, auquel cas leur superficie est très restreinte, l'allure générale du vêtement étant alors quasi masculine. Mais, dès que le vêtement sort de ces conditions, les revers deviennent le point sur lequel se concentrent toutes les recherches d'élégance et de fantaisie, et s'ils sont semblables au reste de la jaquette, l'étoffe disparaît et ne se reconnaît plus sous les broderies, les soutaches, les passementeries et les applications dont ils sont recouverts. Toujours les cols très montants, prenant étroitement la forme du cou à sa naissance et s'évasant vers la nuque.



La série des mariages va recommencer bientôt. Voulez vous une idée assez neuve et très heureuse pour une robe de demoiselle d'honneur ? C'est un genre de toilette assez difficile à combiner, surtout lorsque les jeunes quêteuses se sont concertées pour adopter des couleurs uniformes apportant une fraîche note rose ou bleue dans le cortège nuptial, souvent assombri par des toilettes trop foncées. Jupe de bengaline à grosses côtes, cernée jusqu'aux trois quarts de sa hauteur vers la taille par des plis d'une largeur graduée, et séparés entre eux par des intervalles correspondant à leurs largeurs successives. Corsage en pareille bengaline ; le dos bien tendu est chevronné de plis cousus, larges d'environ 3 centimètres, mais très rapprochés et de façon égale ; par chevronné, j'entends que ces plis sont cousus obliquement sur chaque partie du dos, de façon à se rejoindre au milieu en formant un angle aigu dont la pointe remonte vers le cou. Devants ornés des mêmes plis, disposés dans le mouvement contraire, c'est-à-dire la pointe descendant vers la taille. Ces devants blousant très légèrement sur la ceinture, sont ouverts largement sur une chemisette en mousseline de soie crème plissée accordéon, très fournie, avec, à l'encolure, gros nœud en même plissé de mousseline. Grand col marin en épaisse guipure rousse descen-

dant en pointes le long des devants jusqu'à la taille. Petite ceinture ronde, fermée de côté sous un chou. Manches entièrement couvertes de plis cousus très rapprochés disposés en travers.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

LES CAFÉS CARVALHO

Vous entendrez dire souvent que les cafés ne se conservent pas; c'est une erreur complète: les cafés torréfiés et soigneusement emballés dans un papier spécial sulfurisé peuvent conserver plusieurs mois leur arôme et leur parfum.

C'est ce qui arrive pour les Cafés Carvalho que l'on trouve en boîtes cachetées dans toutes les bonnes maisons: bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte. S'adresser 26, rue Cadet, à la maison Carvalho, si on n'en trouve pas.

PARALLÈLE

Le curieux parallèle qui suit, emprunté aux travaux de l'illustre professeur Mantegazza, est sûrement très peu connu de nos lecteurs, qui feront sagement de le méditer.

Le *thé* est *quatre fois* moins actif que la feuille de coca;

Le *café* est *deux fois* moins actif que la feuille de coca;

Le *cacao* est *deux fois* moins actif que la feuille de coca;

Le *maté* est *un tiers* moins actif que la feuille de coca;

Donc, le vin Mariani, qui contient et quintessencie tous les principes actifs de la feuille de coca, est un stimulant et un tonique plus énergique, plus salubre que le thé, le café, le cacao et le maté.

HUITRES

Les huîtres françaises ayant beaucoup souffert des bourrasques qui ont sévi au printemps sur les côtes de l'Océan, le prix des huîtres a sensiblement augmenté.

Grâce à l'importance des demandes que nous avons eu à satisfaire au cours de la dernière saison, nous avons pu nous assurer une fourniture régulière d'huîtres de premier choix dans des conditions avantageuses.

Nous croyons devoir affirmer la sincérité des numéros des huîtres. Car il arrive que certains expéditeurs, pour présenter un tarif avantageux, cotent comme n° 1 des huîtres qui sont commercialement cataloguées et vendues comme n° 2.

Le POT-AU-FEU livre à domicile à ses abonnés de Paris et expédie en province des huîtres de premier choix, arrivant chaque matin à Paris par les trains de marée aux conditions suivantes.

Les prix s'entendent *franco* d'emballage. Port en sus.

| | | | |
|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| Marennes vertes extra... le cent | 21 » | Cancalle extra..... le cent | 16 » |
| — — n° 1.... — | 16 » | — n° 1..... — | 13.50 |
| — — n° 2.... — | 10 50 | | |
| Côtes rouges extra..... — | 25 » | Armoricaïnes de Belon extra — | 17 » |
| — — n° 1..... — | 19 » | Ostende..... — | 24 » |

Les Armoricaïnes de Belon et les Ostende ne s'expédient que par baril de 100. Nous expédions les autres variétés par paniers de 100 et de 50.

Pour les paniers de 50, prendre la moitié des prix ci-dessous et ajouter 50 centimes.

Le Vin Désiles

L'irrégularité dans les repas, un vie trop sédentaire, le surmenage intellectuel, l'abus des crudités, des boissons acides et alcooliques, l'intempérance alimentaire, les brusques variations thermiques ont été fréquemment incriminés comme causes des crampes d'estomac. Souvent aussi, la sécrétion du suc gastrique étant altérée, les aliments stagnent dans l'estomac sans y être attaqués et jouent ainsi le rôle de véritables corps étrangers, dont la présence n'est jamais indolore, cela se conçoit.

Pour remédier à cette sorte d'atrophie menaçante des glandes à pepsine, on a proposé, avec raison, l'emploi régulier du *Vin Désiles*, immédiatement avant le repas ou mieux après le potage. En effet, par sa composition essentiellement stimulante et non irritante, ce vin est un véritable *peptogène*, suivant la

définition du docteur Corvisart. Il empêche la rétention alimentaire et la dilatation d'estomac, toujours fatale, un jour ou l'autre, chez les gastralgiques. Il s'oppose aux fermentations putrides en rétablissant la chimie normale des organes digestifs. Bref, il rend d'incontestables services contre l'atonie et les flatulences qui accompagnent si généralement les crampes d'estomac. Les personnes qui font usage du *Vin Désiles* sont, enfin, exemptes de ces vertiges et de ces étourdissements qui résistent si souvent à l'emploi des amers, des alcalins et des stimulants diffusibles.

Dr SANDREAU

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

LE SAVON 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 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.

L'Argus de la Presse fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du monde entier (14, rue Drouot, Paris).

MAYONNAISE INSTANTANÉE
 Réussite facile et certaine dans toutes les conditions
 Epicerie. 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 DÉJEUNERS. Exquis avec crème, rhum, fortifiant, antihémorrhagique, 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. Mdat, Dr De Gardia, 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.

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

THÉS 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.