



PUDDING MOUSSELINE

Ce pudding constitue un entremets de déjeuner ou de dîner de famille, très léger pour l'estomac, tout en étant nourrissant, de goût très fin, et dont on a toujours les éléments sous la main.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 100 gr. de farine ;
 100 — de beurre frais ;
 75 — de sucre en poudre ;
 2 décilitres de lait ;
 4 œufs ;
 1/2 cuillerée à café de sel ;
 1/2 — — de vanille en poudre
 ou le quart d'une gousse.

POUR LA SAUCE

3 jaunes d'œufs ;
 60 grammes de sucre en poudre ;
 1 décilitre de kirsch ;
 1/2 — d'eau.

Le moule

Il vaut toujours mieux préparer son moule à l'avance quand on emploie une pâte avec des blancs d'œuf fouettés ne devant pas attendre.

Pour les quantités actuelles, un moule à timbale ou à charlotte contenant au moins 1 litre suffira ; la pâte doit monter, il ne faut donc pas qu'il soit plein jusques au bord.

Prenez gros comme une petite noix de beurre et, après avoir légèrement fait chauffer le moule, étendez le beurre, avec le doigt, au fond et sur les parois du moule,

jusqu'en haut, bien également. Saupoudrez ensuite tout l'intérieur ainsi beurré d'une très légère couche de farine que vous y faites tomber à travers une passoire. Après quoi renversez le moule et secouez-le légèrement pour faire tomber l'excès de farine.

La bouillie

Prenez une casserole émaillée bien nette, sans craquelures au fond, d'une contenance de 1 litre 1/2, et de forme poêlon de préférence, parce que c'est la plus commode pour y travailler les bouillies de ce genre. Mettez-y la farine, toujours tamisée au préalable pour qu'elle ne contienne pas de grumeaux ; la moitié seulement du beurre, soit 50 grammes ; et le sucre en poudre dont vous réservez deux cuillerées qui seront plus tard mélangées avec la vanille, puis enfin le sel.

Dans une petite casserole à part, faites légèrement chauffer le lait. Si vous pensez que le lait n'est pas très pur, il conviendra, ainsi que nous le recommandons souvent, d'en prendre le double et de le faire réduire, en le laissant bouillir à découvert jusqu'à ce qu'il ait diminué de moitié. En ce cas, laissez-le à moitié refroidir avant de l'employer, parce que s'il était plus chaud, il délaierait mal la farine. Il doit être seulement tiède, afin d'aider le beurre à fondre.

Avec une cuiller de bois, mélangez la farine, le sucre et le beurre, en frottant la cuiller pour écraser le beurre, jusqu'à ce que tout l'ensemble soit réduit à l'état de petites granules. Il faut faire ceci, en cette saison froide, dans un endroit assez tem-

péré pour que le beurre ne soit point trop dur, ou même faire tiédir la casserole avant de faire le mélange.

Délayez ensuite ce mélange avec les 2 décilitres de lait tiède que vous versez petit à petit, très peu au début surtout, tandis que vous travaillez avec la cuiller de bois pour rendre la bouillie absolument lisse, sans grumeaux,

Posez la casserole sur un feu modéré, et ne cessez pas de tourner jusqu'au moment où la bouillie commence à épaissir. Ce moment est difficile à définir pour quiconque n'a pas l'expérience de la chose, bien que ce soit tout simple. Par « commencer à épaissir », il faut entendre le moment où la cuiller, en tournant le mélange, rencontre déjà une certaine lourdeur. Quelques caillots ont pu se former pendant ce temps, mais ne vous en inquiétez pas, ils se délaient très bien ensuite.

Retirez la casserole du feu, et, toujours avec la cuiller, travaillez vigoureusement la pâte pour la rendre bien lisse. Ce travail se fait d'abord, non pas en tournant, mais en promenant vivement d'abord le dos de la cuiller de bois sur le fond et les parois de la casserole, pour bien écraser la bouillie et la rendre unie.

Remettez-la sur un feu très modéré, et, pendant 5 minutes, faites-la cuire, sans cesser de la travailler. Il ne faut la retirer du feu que lorsqu'elle est assez compacte pour ne plus s'étaler au fond de la casserole et pouvoir être ramassée en tas, comme une purée très épaisse. Mais il ne faut pas la laisser dessécher au même point que la pâte à choux, car elle serait trop dure pour qu'on puisse la mélanger avec les blancs d'œufs en neige. On peut dire que le point est atteint quand la pâte, sous l'action de la cuiller,

s'étire comme un ruban et se sépare dans la casserole en formant des espèces de cloisons d'une paroi à l'autre.

Retirez-la du feu, et laissez-la refroidir quelques minutes avant d'y ajouter les jaunes d'œufs qui, sans cette précaution, se mélangeraient mal, étant saisis par la chaleur.

Le sucre vanillé

Préparez pendant ce temps le sucre vanillé pour lequel vous avez réservé 2 cuillerées de sucre en poudre. On ne l'ajoute qu'après cette première cuisson pour qu'il conserve plus de parfum en s'évaporant moins. Si vous faites emploi de vanille en poudre, mêlez bien la poudre avec le sucre. Si vous avez de la vanille en gousse, pilez, au mortier, la gousse de vanille avec le sucre, et passez ensuite le tout à la fine passoire ou au tamis métallique.

Les œufs

La pâte ayant perdu de sa chaleur, sans avoir complètement refroidi, car le beurre ensuite s'y mélangerait mal, cassez dedans les jaunes un à un, en battant fortement. Réservez les blancs dans une petite terrine.

Ajoutez, après les œufs, le reste du beurre, puis le sucre vanillé. Maintenant il s'agit de bien travailler la pâte pour la rendre fine et légère avant d'y ajouter les blancs. Il ne suffit plus de tourner; il faut *battre* la pâte avec la cuiller de bois, en la soulevant pour lui faire absorber de l'air. Comptez sur 7 ou 8 minutes de ce travail vigoureusement mené.

Battez ensuite les blancs en neige assez ferme pour qu'on puisse poser dessus une fourchette sans qu'elle enfonce. Les blancs ne doivent être mêlés à la pâte que juste au moment de mettre au feu.

Prenez le tiers seulement des blancs en neige, avec une spatule en bois ou une carte assez ferme; passez la spatule sous

la pâte, de façon à y enfermer les blancs que vous mélangez ensuite à grands coups, sans « touiller », mais en coupant la pâte au milieu, puis en ramenant le dessous dessus, et les bords vers le centre. Tout ceci très vite et en peu de mouvements pour ne pas écraser et liquéfier les blancs. Opérez de même pour le reste, une seconde, puis une troisième et dernière fois.

Versez alors la pâte dans le moule beurré et fariné comme il est expliqué, en la faisant tomber de la casserole dans le moule sans interruption, tandis que vous raclez le fond de la casserole avec la spatule. Mettez tout de suite à cuire au bain-marie.

Le bain-marie

Ayez une casserole assez grande pour que le moule y entre complètement, en reposant bien sur le fond, et pour qu'il y ait un espace de deux doigts tout autour, entre le moule et la casserole.

Mettez-y le moule, et versez ensuite dans la casserole de l'eau *brillante* jusqu'à mi-hauteur du moule, en ayant soin qu'il n'en coule pas dans le moule. On ne met pas plus d'eau, afin que si, malgré la surveillance, l'ébullition se déclarait trop forte, il ne saute pas d'eau dans le moule. *Couvrez la casserole* d'un couvercle à manche, qu'on puisse facilement enlever pour surveiller la cuisson sans que la buée retombe en gouttes dans le gâteau.

Posez la casserole sur un feu doux ou sur le coin du fourneau, de façon que l'eau ne bouille pas franchement à bouillons, mais soit entretenue à un degré assez élevé pour *frissonner* tout le temps.

Si l'eau n'est pas assez chaude, le pudding ne gonfle pas et reste lourd. Si elle est trop chaude, les œufs cuisent plus vite que la farine et la pâte forme des grumeaux. C'est dès le début même qu'il faut y veiller; on peut donc, aussitôt que l'eau bouillante a été versée autour du moule, qui naturelle-

ment la refroidit, poser la casserole sur un feu assez soutenu pour amener le plus vite possible le frisson de l'eau précurseur de l'ébullition déclarée.

Retirez ensuite la casserole sur un feu doux ou sur le coin du fourneau, ainsi que je l'ai expliqué auparavant, et maintenez tout le temps ce même degré de chaleur.

La cuisson

Comptez sur 1 h. 1/4 de cuisson à ce même train. Le pudding doit monter, surtout vers la seconde partie de la cuisson, d'une façon très sensible, en bombant au centre.

Pour vous assurer que la cuisson est complète, il ne suffit pas de constater que le pudding se détache du moule sur ses bords; il faut aussi qu'en appuyant le doigt au centre, la pâte reste ferme et ait la même consistance que sur les parties voisines du moule. Si le pudding n'est pas assez cuit, il retombe après avoir été dé-moulé, et perd toute sa légèreté.

Lorsqu'il est à point, retirez la casserole du fourneau, mais laissez le pudding dans le moule au bain-marie, jusqu'au moment de servir.

Pour servir

Démoulez en posant un plat du service sur le moule que vous renversez ensuite. Versez sur le pudding une petite partie de la sauce seulement, pour le recouvrir et lui donner bonne façon, et envoyez le surplus de sauce dans une saucière.

La sauce

La sauce doit être préparée au dernier moment pour que les œufs ne retombent pas.

Prenez une casserole de la contenance de 1 litre 1/2. Cette dimension est nécessaire parce que les œufs, en moussant, montent beaucoup. Mettez les jaunes d'œufs dans la casserole, les blancs n'ont pas leur emploi dans la recette. Ajoutez-y le sucre en

poudre, le kirsch et l'eau. Délayez avec le fouet en fil de fer étamé, spécial pour fouetter les œufs. La batteuse mécanique qu'on fait mouvoir par une petite roue ne donne pas, pour l'opération que nous allons indiquer, le même résultat, parce qu'elle ne soulève pas les œufs de la même façon en leur faisant absorber de l'air.

Donc, tous les ingrédients étant réunis dans la casserole, délayez-les avec le fouet, jusqu'à ce que le mélange soit bien liquide et ait même commencé à mousser. Posez alors la casserole sur un feu *extrêmement doux*, et, en l'inclinant légèrement de côté pour donner plus de profondeur que de superficie au liquide, fouettez vivement le mélange. Il doit monter en mousse légère très abondante, qui raffermi peu à peu, à mesure qu'elle chauffe. Veillez bien à ce qu'elle ne chauffe pas trop, car tout se pointillerait de grumeaux. Quand tout le mélange n'est plus qu'une mousse compacte, retirez du feu et mettez la casserole au bain-marie pour tenir au chaud, en attendant le moment de servir, en ayant bien soin de ne pas laisser bouillir.

LA VIEILLE CATHERINE.



CONTRE LA GRIPPE

Puisque la grippe a reparu et que les brusques écarts du thermomètre font craindre de nouveaux exploits de la funeste voyageuse, donnons encore une fois la formule du très efficace breuvage, à la fois préventif et curatif, dont le regretté docteur Fauvel ne cessait de recommander l'infailible et prompt activité salutaire :

Mélangez trois verres à madère de vin Mariani dans un verre semblable d'eau sucrée et chauffez sans faire bouillir.

Ce grog instantané est absolument délicieux.



RAVIOLI AU PARMESAN

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les ravioli, qui appartiennent essentiellement à la cuisine italienne, sont une espèce de pastille faite avec de la pâte à nouilles, dont l'intérieur est garni d'une farce quelconque, grasse ou maigre. On les met simplement dans le potage, ou on les sert, accommodés de diverses façons, comme plats d'entrée.

On en vend de tout préparés, mais c'est une de ces choses que l'on aime mieux savoir préparées à la maison : on est, ainsi, plus sûr des soins de propreté dont on entoure leur confection.

On les prépare, d'ailleurs, très facilement, et l'on peut utiliser, pour cela, des restes de viande et des blancs d'œuf sans emploi, ce qui en fait un plat très économique.

Aujourd'hui, nous les préparerons au gras.

Proportions

Pour une trentaine de ravioli, soit pour 4 ou 5 personnes :

POUR LA FARCE

100 gr. net de poulet cuit ;
 50 — lard gras ou beurre ;
 20 — mie de pain fraîche ;
 1 petit œuf entier ;
 2 ou trois cuillerées de lait ou de bouillon ;

Sel, poivre, muscade.

En Italie, on ajoute généralement un peu d'oseille ou d'épinards. Une dizaine de feuilles de l'un ou l'autre de ces légumes suffisent. On fait cuire les épinards à l'eau et l'oseille au beurre.

POUR LA PÂTE

100 gr. de farine ;
 2 ou 3 blancs d'œuf ;
 Une pincée de sel.

Au lieu des blancs, on peut employer 2 petits œufs entiers ; la pâte a un peu plus de couleur.

La pâte

Je commence par la pâte que l'on doit laisser reposer 2 ou 3 heures pour qu'elle se travaille facilement et ne revienne pas sur elle-même.

Elle se fait comme la pâte à nouilles. Je dispose la farine en couronne sur la table et je mets au centre le sel et un seul blanc d'œuf. J'amène la farine peu à peu, et je pétris jusqu'à ce que l'œuf soit complètement absorbé. J'ajoute alors un second blanc d'œuf et je continue à pétrir vigoureusement, en ayant toujours soin de prendre peu de farine à la fois. Si j'en prends trop, il devient beaucoup plus difficile de l'amalgamer et d'obtenir une pâte lisse. Il est bon, quand la pâte est un peu ferme, de la « couper » avec un couteau pour faciliter l'absorption de la farine.

C'est le moment d'apprécier s'il est nécessaire d'ajouter encore de l'œuf ; cela dépend de la grosseur des œufs employés et de la qualité de la farine. Nous savons, en effet, que les bonnes farines, sèches et

finies, absorbent plus de liquide que les farines de qualité médiocre. La pâte doit être très ferme, un peu moins seulement que pour les nouilles, afin de coller plus facilement.

Si la pâte est trop ferme, elle colle mal ; si elle est trop molle, elle crève ou se détache à la cuisson, et le ravioli s'ouvre. Il vaut mieux en tout cas la faire trop ferme que trop molle.

Avec un peu d'expérience, on apprécie très facilement le point voulu.

La pâte étant à point, je la divise en deux parts égales, et, laissant chaque morceau sur la table, je le pelotonne entre les deux mains, de façon à obtenir une boule régulière, sans trace de soudure.

Je mets ces boules dans une terrine que je couvre avec un plat ou un linge, et je laisse reposer au frais pendant, au moins, deux heures.

La farce

La farce peut, suivant la commodité de chacun, se préparer une heure ou deux d'avance, ou seulement au moment de garnir la pâte. Si on la fait d'avance, ne pas oublier de couvrir le récipient où elle se trouve, pour éviter qu'elle se dessèche.

Je prends de la chair de poulet cuite et froide, du blanc de préférence. Je la débarrasse des peaux et gros nerfs, je la coupe en petits morceaux et je pile au mortier jusqu'à ce qu'elle soit réduite en parcelles très fines.

Je trempe alors le morceau de mie de pain dans le lait ou le bouillon ; quand elle est bien imbibée, je la retire et je la presse pour enlever l'excès de liquide.

Je l'ajoute dans le mortier, ainsi que le lard râpé ou le beurre non fondu, l'assaisonnement, et l'oseille ou les épinards si j'en mets. Je pile de nouveau jusqu'à ce que le tout soit réduit en farce très fine et bien homogène.

Enfin, je passe la farce au tamis métallique.

Les ravioli

La pâte ayant reposé, j'étends au rouleau chacune des deux boules, de manière à obtenir deux ronds très minces, aussi égaux que possible, d'environ 20 centimètres de diamètre. Si la pâte est suffisamment reposée, elle garde la forme qu'on lui donne, sans revenir sur elle-même.

Avec un pinceau trempé dans l'eau, je mouille bien toute la surface d'un des disques de pâte.

Prenant maintenant de la farce dans une cuillère, je la fais tomber, à l'aide du doigt, en petits tas gros comme une noisette, sur le disque mouillé. Je dispose ces tas en lignes régulières, à environ deux centimètres et demi les uns des autres. Nos proportions donnent à peu près une trentaine de tas.

Ma pâte étant complètement garnie, je couvre le tout avec le second disque de pâte, et j'appuie avec les doigts ou une règle tout autour de chaque tas pour bien souder les deux épaisseurs de pâte.

Puis je découpe le tout de façon à obtenir autant de petits carrés, renflés au milieu, d'environ deux centimètres et demi de côté, que j'avais formé de tas.

Les ravioli ainsi terminés, il est bon de les « pocher », c'est-à-dire de les cuire aussitôt que possible. S'ils sèchent trop, la pâte se racornit et ils s'ouvrent quand on les poche. Il ne faut pas les faire attendre plus d'une heure ou deux. Si on les fait attendre ce temps-là, on les pose sur un tamis, les uns à côté des autres, et on les retourne à moitié du temps pendant lequel ils doivent attendre, afin qu'ils sèchent également des deux côtés.

Pour pocher

Les ravioli se font « pocher » comme toutes les pâtes. Je les mets dans une cas-

serole d'eau bouillants légèrement salée, assez abondante pour qu'ils se trouvent à l'aise. J'attends que l'ébullition ait repris, et aussitôt je couvre la casserole que je retire sur le coin du fourneau, de façon que l'eau reste aussi chaude que possible, sans bouillir. Je laisse ainsi pocher pendant 20 minutes : les ravioli sont alors cuits.

S'ils ne doivent pas être servis immédiatement, je les laisse dans leur eau, au chaud. Mais il ne faut pas les faire attendre trop longtemps, sinon la farine se détrempe et donne son goût.

Ravioli au Parmesan

Les ravioli, une fois pochés, se servent de différentes façons. Voici l'une des plus simples et des plus usitées en Italie.

Je saupoudre un plat bien chaud de Parmesan râpé. Sur cette couche, je range une couche de ravioli, puis une nouvelle couche de Parmesan. Je puis faire ainsi deux ou trois couches de ravioli en alternant toujours et en terminant avec une couche de Parmesan.

J'arrose cette dernière couche avec un jus très corsé, additionné d'un peu de tomate réduite, et je sers immédiatement.

MAZARIN.

ERRATUM

Une erreur, d'ailleurs sans conséquence, existe dans le précédent numéro, page 297, 1^{re} colonne, (recette du plum-cake).

On lit à la troisième ligne :

— On peut encore employer moitié farine de gruau et moitié crème de riz.

La phrase doit être ainsi rétablie :

— On peut encore employer moitié farine de seigle et moitié crème de riz.

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



OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Par suite de la fermeture de la pêche en France et en Hollande, il n'y a plus de saumon. Peut-être verrons-nous arriver, d'ici quelques jours, du saumon allemand ou du saumon américain frigorifié. En attendant, nous avons la truite saumonée allemande qui vaut de 7 à 8 francs le kilo, à partir de 3 kilos. Au dessous de ce poids elle est un peu plus chère et l'on n'est pas toujours sûr d'en trouver.

Le turbot et la barbu valent toujours de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La sole reste chère. Petite : 3 fr. 50 à 3 fr. 75 le kilo ; moyenne : 4 fr. 75 ; grosse : 5 francs à 5 fr. 50.

Le mulot devenant moins abondant tend à augmenter : 4 francs à 4 fr. 75 le kilo.

Le bar, à partir de 3 kilos, vaut 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le kilo ; au-dessous de ce poids, 5 francs à 5 fr. 50... quand il arrive.

La saison du maquereau est à son déclin : 60 à 75 centimes. Par contre, le merlan devient abondant : 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

Le hareng français commence à donner.

Toujours de bonnes dorades, de 1 fr. 75 à 2 fr. 50 pièce.

Langouste : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

Homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Les écrevisses commencent à être un peu moins pleines, mais elles sont encore très bonnes.

Les huîtres sont maintenant excellentes. Les prix sont indiqués page V.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours du gibier subissent, d'un jour à l'autre, des fluctuations assez importantes suivant le temps et les arrivages.

Les perdreaux sont plus chers. Moyens : 2 fr. 75 à 3 francs ; gros : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Petites cailles : 1 fr. 20 à 1 fr. 40 ; grosses : 1 fr. 50 à 1 fr. 80.

Lièvres de pays : 8 à 9 francs.

Les lapins de garenne, que l'on ne détruit pas encore, atteignent le prix anormal de 2 fr. 75 et 3 francs.

Les faisans sont un peu moins chers depuis deux jours. Coqs : 7 fr. 50 à 8 fr. 50 ; poules : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Les cours du chevreuil ont fait, ces temps derniers, des sauts énormes ; le cuissot a valu de 25 à 30 francs. Actuellement les cours se tiennent entre 15 et 22 francs. Filet : 10 à 15 francs.

Ortolans : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 pièce.

Mauviettes : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 la douzaine.

Grives des Ardennes : 70 à 90 centimes pièce.

On commence à revoir du gibier d'eau.

Canards sauvages : 4 fr. 25 à 5 fr. 25 ; pillets : 3 francs à 3 fr. 50 ; sarcelles : 2 fr. 50 à 3 fr. 25 ; pluviers dorés : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 ; vanneaux : 1 franc à 1 fr. 25.

Pas de changements sur les cours de la volaille.

Poulets de grain : de 3 à 6 francs ; poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 francs ; poulardes : 9 à 11 francs.

Dindonneaux : 8 à 15 francs ; dindes grasses de Houdan : 17 à 20 francs.

Les oies nouvelles deviennent très grosses : 6 fr. 50 à 10 francs.

Canetons nantais : 4 fr. 50 à 6 francs ; rouennais : 6 à 8 francs.

Les escargots sont bouchés.

On n'a pas encore de foies gras de Strasbourg, mais il y a de très beaux foies autrichiens : 13 à 14 fr. le kilo.

LÉGUMES

Les haricots verts ont légèrement augmenté : 60 à 90 centimes la livre en beau choix.

Flageolets : 75 à 90 centimes le litre ; soissons : 50 et 60 centimes.

Les petits pois sont finis.

Tomates : 40 à 50 centimes la livre. Ces prix peuvent augmenter subitement.

Céleri rave : 15 à 30 centimes le pied ; céleri

en branche : 15 centimes.

Cardons : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le pied.

Commencement des crosnes du Japon : 50 à 60 centimes la livre. Ces prix augmenteront aux premiers froids.

Il y a 10 jours, à côté de l'artichaut breton, quelques artichauts de Paris : 20 à 60 centimes.

Beaux choux-fleurs : de 50 à 75 centimes.

Les salsifis ont fait leur apparition : 40 à 50 centimes la botte.

Choux de Bruxelles : 30 centimes le litre.

Les truffes ne sont pas encore bonnes.

SALADES

La romaine est de moins en moins belle.

La laitue devient dure. Les meilleures salades en ce moment sont la chicorée frisée et la scarole : 15 à 20 centimes le pied.

Mache : 35 et 40 centimes.

Barbe de capucin : 35 et 40 centimes la botte.

FROMAGES DE SAISON

Le Brie, le Camembert et le Coulommiers commencent à être bons.

Le Roquefort, le Gruyère, le Pont-l'Évêque, le Port-Salut sont excellents.

FRUITS

Pêches et prunes sont finies.

Nous avons toujours d'assez belles figues, mais les arrivages peuvent brusquement cesser.

Très belles poires, *Duchesse*, *Doyenné du Comice*, *beurré Clairjeau* : de 30 à 50 centimes. Extra : 60 centimes à 1 franc.

Reinettes du Canada premier choix : 30 à 60 centimes.

Les noix commencent à sécher : 70 centimes à 1 fr. 10 le quarteron.

On trouve encore de beau raisin du midi : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la livre.

Le beau Thomery vaut de 2 francs à 3 francs la livre. Les cours sont assez variables suivant les arrivages et il y a chance pour qu'ils s'élèvent quand cessera la concurrence du raisin du midi.

Les premiers kakis du Japon sont chers : 40 à 50 centimes pièce.

Très belles bananes à 30 centimes.

Bonnes châtaignes à 30 et 40 centimes le litre.

La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée par tous les vrais gourmets.



Menus

ŒUFS EN COCOTE

RAGOUT DE MOUTON

PAIN DE LIÈVRE A LA GELÉE

SALADE

CRÈME FRITE



POTAGE CRÈME D'ORGE

COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA

LIÈVRE ROTI

CÉLERI RAVE AU JUS

SOUFFLÉ A LA VANILLE

HARICOTS ROUGES A LA CRÉOLE

ENTRECÔTE AU BEURRE D'ANCHOIS

SALSIFIS FRITS

MARMELADE DE POMMES



POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES

TURBOT SAUCE MOUSSELINE

CANARD FARCI A L'ARLÉSIENNE

FILET DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON

CARDONS A LA MOELLE

RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

MAQUEREUX MAÎTRE D'HÔTEL

CHOUX-FLEURS AU GRATIN

POMMES A LA CHANOINESSE



POTAGE AUX MOULES

CROQUETTES DE MACARONI

BAR OÙ COLIN SAUCE VÉNITIENNE

SALADE DE LÉGUMES

PUDDING MOUSSELINE

MERLANS FRITS

CHOUROUTE A L'ALSACIENNE

POULET EN GELÉE

COMPOTE DE POIRES



PETITE MARMITE

RAVIOLI AU PARMESAN

FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE

CRESSON EN ÉPINARDS

CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

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

HARICOTS ROUGES

A LA CRÉOLE

HXCELLENT plat de famille, peu coûteux, très facile à préparer, et ne comportant pas les condiments brûlants que l'on trouve dans beaucoup de mets exotiques.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

2 décilitres et demi de haricots, soit un bon verre et quart ;

20 à 25 grammes d'oignon ;

1 bouquet garni ;

2 décilitres de riz, soit un verre ;

125 gr. de lard de poitrine pesé sans couenne ;

125 gr. de jambon fumé pesé sans couenne ;

30 gr. de saindoux, soit une cuillerée ;

2 saucisses plates ;

4 décilitres de cuisson des haricots.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2 environ.

Le trempage

Choisissez de bons haricots rouges, secs, mais de la dernière récolte. Triez-les avec soin pour enlever ceux qui sont gâtés, racornis ou cassés, ainsi que les petites pierres, pailles, etc. Lavez-les à l'eau tiède pour les débarrasser de toute poussière. Mettez-les dans une terrine et versez dessus un demi-litre d'eau tiède. Il faut veiller à prendre de bonne eau douce si l'on est à la campagne où toutes les eaux ne sont pas toujours bonnes. A défaut de bonne eau de source, prenez de l'eau de pluie. Couvrez la terrine et laissez baigner ainsi les haricots pendant cinq ou six heures, en tenant la terrine dans un endroit où la température est modérée, plutôt tiède.

Cette opération du trempage, lorsqu'elle est faite avec le temps et le soin nécessaires, assure aux légumes secs une cuisson bien plus complète et d'une durée moins

longue. En somme, elle est basée sur un principe très simple. Rendre aux légumes l'humidité naturelle qu'ils possédaient à l'état frais, et qu'ils ont perdue en passant à l'état de légumes secs, et cela afin de dissoudre parfaitement leur fécule agglomérée et durcie. Que ce soit pour des purées, ou pour conserver le haricot en grains, la durée de ce trempage doit être la même.

Pour cuire les haricots

Mettez les haricots, avec l'eau dans laquelle ils ont trempé, dans une casserole émaillée, de grandeur appropriée. Ajoutez encore une demi-cuillerée de gros sel, un petit oignon de 20 à 25 grammes épluché, un petit bouquet garni, composé d'une branche de persil, un brin de thym, demi-feuille de laurier.

Posez la casserole sur un feu modéré, et, dès que l'ébullition est déclarée, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu doux ou sur le coin du fourneau, pour que le liquide ne bouille qu'en mijotant jusqu'à complète cuisson, soit pendant environ une heure et demie à deux heures. Beaucoup de cuisinières pressées ou en retard, s'imaginent qu'en menant grand train la cuisson de leurs légumes secs, elles obtiennent un résultat plus prompt. C'est un tort : les légumes ont l'air d'être cuits, parce que la peau éclate ; mais l'intérieur reste dur, grenu, et, en fait, insuffisamment cuit, par conséquent tout à fait indigeste. Tandis qu'une cuisson douce permet aux légumes secs déjà amollis par le trempage, de gonfler peu à peu, et, à la peau qui les recouvre, de se distendre graduellement en restant intacte.

Il ne faut pas atteindre, pour la recette actuelle, l'extrême point de cuisson des haricots, car ils auront encore à mijoter 3/4 d'heure avec le reste. Ils doivent être tendres et gonflés, mais point éclatés.

Egouttez-les soigneusement dans une

passoire, au-dessus d'une terrine, pour recueillir l'eau de cuisson, et couvrez la passoire pour qu'ils ne sèchent pas pendant que vous préparez le lard.

Le lard et les saucisses

Le lard et le jambon doivent être coupés en morceaux d'une longueur de 3 à 4 centimètres sur 2 centimètres d'épaisseur. Il est bien entendu qu'au préalable la couenne est enlevée. Si le lard est salé, le dessaler en le mettant dans l'eau froide qu'on fait bouillir pendant 3 ou 4 minutes.

Ayez une casserole assez grande pour contenir en plus des haricots et du lard, le riz qui gonflera notablement. Vous pouvez la prendre en fer émaillé, car la graisse n'y chauffera que modérément. Mettez dans la casserole le saindoux. Posez sur un feu modéré, et, dès que le saindoux est chaud, mais sans excès, mettez-y le lard, le jambon et les saucisses.

Laissez colorer tranquillement pendant une dizaine de minutes, en agitant la casserole; rien ne doit dessécher ni brunir, une teinte légèrement dorée suffit.

A ce point ajoutez les haricots, bien égouttés, puis le riz. Versez sur le tout 4 décilitres de la cuisson des haricots. Ne mettez ni l'oignon ni le bouquet. Saupoudrez d'une pincée de poivre moulu.

Mettez sur la casserole un rond de papier débordant de deux centimètres tout autour, et par-dessus un couvercle s'emboitant bien, de façon à garder toute la buée à l'intérieur. Posez la casserole sur un feu très doux, pour que le liquide ne fasse que mijoter à imperceptibles bouillons. De cette manière le liquide s'évapore moins vite, et le riz, d'autre part, gonfle et cuit progressivement en absorbant l'eau de cuisson.

Découvrez de temps en temps afin de vous rendre compte de la marche de la cuisson, mais ne remuez rien à l'inté-

rieur. Non seulement vous risqueriez fort de briser les haricots, mais aussi de faire plus facilement attacher le riz.

Trois quarts d'heure doivent suffire pour que le riz soit à point, c'est-à-dire tendre et s'écrasant facilement entre deux doigts, mais sans être éclaté et prêt à tomber en bouillie surtout. Il ne doit plus rester du tout de liquide dans la casserole lorsque vous la penchez; s'il y en avait encore, il faut, trois ou quatre minutes avant que le riz soit juste à point, découvrir complètement la casserole afin de faciliter l'évaporation de ce liquide. Rien ne doit être en pâte: les haricots doivent être parfaitement entiers, distincts, et l'on doit pouvoir compter les grains de riz. Le tout absolument sans sauce, mais gras et onctueux. Ne vous inquiétez pas si le fond a légèrement attaché.

Pour servir, versez simplement dans un plat, en dressant un peu en dôme, mais en laissant le tout mélangé au hasard.

LA VIEILLE CATHERINE.

Potage aux Lentilles

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire très doucement et à couvert la valeur d'un verre de lentilles dans un litre et demi d'eau froide et légèrement salée. Quand elles sont bien gonflées sans être écrasées, jetez dans la casserole une faible proportion de tapioca-bouillon. Laissez pocher à couvert et ajoutez, pour servir, des petits croûtons frits au beurre, du volume d'un dé à jouer.

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*.

Pour rôtir les Ortolans

Depuis quinze jours, nous sommes en plein dans la saison des ortolans. Ces petits oiseaux sont, en ce moment, gras à souhait et, dans trois ou quatre semaines, ils iront se faire croquer dans les régions plus chaudes pour ne revenir qu'au printemps.

Nous n'énumérerons point aujourd'hui les diverses façons de les accommoder. Nous nous bornerons à indiquer les précautions à observer pour les rôtir avec tous les égards qu'ils méritent.

L'ortolan, pour être bon, doit être littéralement une pelote de graisse. Cette graisse d'un léger jaune d'or est si fine, si délicate, que le moindre contact impur dénature son goût. Il convient donc de toucher les ortolans le moins possible.

Aussi, on les achètera toujours non plumés. On ne les plumera que quelques instants avant de les mettre à la broche, et l'on aura soin de les tenir dans un linge très propre pour leur éviter le contact et la chaleur de la main.

L'oiseau étant plumé, incisez légèrement le cou pour vider le jabot, puis faites une deuxième incision sous une cuisse, et, avec la pointe du couteau, enlevez la noisette ; c'est tout ce que l'on retire de cette bestiole.

Rognez une patte à la jointure du genou, et laissez l'autre intacte. Ainsi le veut la tradition. Enfin faites faire un tour à la tête et piquez-la dans l'estomac.

L'ortolan est prêt à embrocher ; on ne le trousse pas, on ne lui inflige aucune ficelle. En le tenant dans la main, il ne faut pas oublier qu'il fond.

Préparez d'autre part de petits lardons très minces ayant environ 4 centimètres de long sur 2 centimètres de large. Coupez des tranches de mie de pain de la même dimension, d'à peu près un demi-centimètre d'épaisseur.

Prenez une brochette comme celles qui servent pour les rognons de mouton. Embrochez par le milieu une tranche de lard, une tranche de pain, puis un ortolan ; puis un lardon, du pain, un nouvel ortolan, une tranche de pain, un lardon. Chaque ortolan se trouve ainsi entre un lardon et une tranche de pain, et doit les toucher sans être trop serré.

Les ortolans s'embrochent, comme tous les petits oiseaux, par le travers.

Sur une brochette de 12 centimètres de long, on peut guère mettre que 3 ortolans.

Placez deux ou trois de ces brochettes le long d'une broche ordinaire à laquelle vous les fixez avec un peu de ficelle.

L'ortolan doit être rôti à une grande flamme claire ; le meilleur feu est celui que donne le genêt ou le sarment de vigne. Le feu de gros bois est mauvais. Les cuire au four ou au gaz est un crime.

Le tournebroche doit être mis au cran le plus rapide, pour que l'oiseau s'échauffe uniformément. Avec une telle flamme, il faut exactement 12 minutes de cuisson.

Au dernier tour de broche, salez légèrement.

Si les oiseaux sont bien embrochés, et si la broche tourne assez vite, il coule à peine de graisse dans la lèche-frite ; l'excès de graisse est absorbé par les croûtons.

Ayez un plat long bien chaud sur lequel vous posez les brochettes dès que la cuisson est achevée. Les brochettes se placent sur deux rangs dans le sens de la longueur du plat, les pattes de chaque rangée étant tournées vers le bord du plat.

Au moment de servir, vous tirez la brochette, et laissez les ortolans, croûtons et lardons dans leur position.

Mettez un petit bouquet de cresson à chaque bout du plat. Et surtout, pas de sauce.

MAZARIN.



Conservation des Fruits

La cueillette des pommes et des poires est terminée ; il s'agit maintenant de placer ces fruits dans les meilleures conditions pour les « faire durer » jusqu'à Pâques, voire même jusqu'à la Pentecôte. Parmi les divers systèmes préconisés, quel est le meilleur ? C'est ce que je suis allé demander à M. Nanot, directeur de l'école nationale d'horticulture de Versailles, un savant pratique dont la compétence dans toutes les questions d'horticulture et de pomologie est universellement reconnue.

Je me borne à rapporter la conversation très intéressante que j'ai eue avec ce spécialiste distingué.



Si, comme nous le verrons bientôt, quelques points de détail ne sont pas encore élucidés, la théorie générale de la conservation des fruits est fort simple et parfaitement déterminée.

Les fruits verts sont acides et peu sucrés. A mesure qu'ils mûrissent, l'acidité est remplacée par du sucre et par du parfum. Une fois cette maturation achevée, le fruit est exposé à deux fermentations : la fermentation alcoolique qui transforme le sucre en alcool en détruisant la cellule ; la fermentation putride, qui succède à la première et engendre la pourriture.

Il importe donc, pour conserver les fruits :

1° De retarder autant que possible la maturation ;

2° D'empêcher ces fermentations.

Il s'agit dès lors de placer les fruits dans un milieu peu favorable à l'accomplissement de ces phénomènes chimiques.

Quatre éléments influent sur leur développement : l'air, la chaleur, l'humidité, la lumière. Examinons les précautions que l'on doit prendre vis-à-vis de chacun.

Bien entendu, nous supposons, avant tout,

que les fruits ont été récoltés dans de bonnes conditions, c'est-à-dire qu'on les a cueillis par un temps sec, à un degré convenable de maturité et, qu'avant de les ranger dans le fruitier, on les a laissés ressuyer quelques jours à l'air, pour évaporer leur excès d'humidité.

L'air. — De tout temps on a recommandé de disposer les fruitiers de façon à éviter le renouvellement de l'air. Cela, sous prétexte de ne pas laisser sortir l'acide carbonique dégagé par les fruits, lequel est, comme on sait, un puissant protecteur contre les fermentations.

En ces dernières années, plusieurs pomologues, changeant complètement de manière, ont imaginé de conserver les fruits sous des hangars ouverts à tous les vents. Ce procédé, qu'ils n'étaient sur aucune raison scientifique, leur fut inspiré par ce fait bien connu, qu'il arrive, au printemps, de trouver en plein champ, sous les feuilles, quelques pommes bien conservées.

Comme le fait, avec raison, remarquer M. Nanot, ces novateurs ne se sont sans doute pas rendu compte de la proportion, probablement très faible, que ces fruits intacts représentent, par rapport au grand nombre de ceux qui pourrissent sous les arbres. Les expériences faites jusqu'ici n'établissent point, d'ailleurs, la supériorité de leur système.

D'autre part, le directeur de l'École de Versailles estime que la quantité d'acide carbonique pouvant exister dans un fruitier est insuffisante pour avoir une action sérieuse.

Aussi croit-il préférable d'adopter une sorte de moyen terme :

Aérer de temps en temps le fruitier pour combattre l'humidité, comme nous le verrons tout à l'heure ; mais renouveler l'air très peu, afin d'éviter les changements de température qui provoquent dans le fruit des dilatations et des contractions nuisibles à sa conservation.

La température. — La chaleur fait mûrir les fruits plus vite et active ensuite leur fer-

mentation. On admet généralement que la température convenable pour un fruitier doit être de $+6$ à $+8$ degrés.

Soumis à une température plus basse, insuffisante pour les faire geler, les fruits — qui ne gèlent guère qu'au-dessous de zéro — se conservent plus longtemps, mais ils sont moins bons. Les pêches frigorifiées que le Cap nous envoie l'hiver sont sans parfum. Un grand producteur des environs de Paris a essayé de conserver les fruits en les maintenant dans une atmosphère de $+4$ degrés : les résultats n'ont pas été satisfaisants.

En tout cas, il importe essentiellement de maintenir les fruits à une température *aussi constante que possible*. Un fruitier ne doit donc jamais être au midi. La meilleure exposition est le nord.

De même, on évitera de mettre les fruits dans une pièce chauffée seulement le jour.

L'humidité. — Les fruits, dégageant une certaine quantité d'eau qui sature l'atmosphère d'humidité, moisissent rapidement si l'on n'enlève pas cet excès d'humidité.

Il faut éviter cependant un excès de sécheresse qui les fait rider et les rend cotonneux.

L'atmosphère convenable est celle où l'hygromètre marque de 67 à 72 degrés. L'hygromètre est un instrument qui indique le degré d'humidité de l'air comme le thermomètre donne son degré de chaleur.

Pour enlever cet excès d'humidité on a beaucoup préconisé l'emploi du chlorure de calcium, sel peu coûteux que l'on sème dans un coin du fruitier sur un plan incliné recouvert de zinc au bas duquel est disposé un récipient. Ce sel, en absorbant l'humidité, tombe en déliquescence et forme une espèce de sirop qui coule dans le récipient dont le goulot doit être assez étroit pour empêcher une nouvelle évaporation rapide du liquide. Cette évaporation restituerait l'humidité à l'atmosphère à mesure qu'elle aurait été absorbée.

Le chlorure de calcium présente l'avantage de ne pas absorber l'acide carbonique de l'air. Mais, d'après ce que nous avons dit plus haut, cet avantage serait illu-

soire. A l'école de Versailles on lui reproche d'agir beaucoup trop lentement.

A Thomery on a essayé de remplacer le chlorure de calcium par la chaux vive dont l'action est très rapide. Mais la chaux a l'inconvénient de développer, en s'éteignant, une température considérable qui échauffe souvent outre mesure l'atmosphère du fruitier.

M. Nanot préfère chasser l'humidité en aérant de temps à autre. Mais on ne doit aérer que durant quelques instants, par un temps sec et chaud, bien entendu.

Si l'on aère trop longtemps, les fruits, plus sensibles que ceux exposés à un courant d'air continu, se piquent dès le lendemain.

La lumière. — On n'est point d'accord sur l'influence de la lumière. Les uns prétendent qu'elle accélère la maturation ; d'autres soutiennent qu'elle favorise la conservation.

M. Nanot est partisan d'un demi-jour.

Procédés divers. — Enfin, divers points accessoires restent discutés.

Ceux-ci préfèrent des tablettes en bois dur, ceux-là des tablettes en bois tendre ; les uns préconisent les tablettes pleines ; les autres les tablettes à jours.

Dans le Tyrol, on enveloppe les fruits dans du papier de soie ou dans de la paille de bois, ou encore dans les deux à la fois. M. Schribaux est parti de là pour faire à Geisenheim (Allemagne), des expériences dont nous avons jadis rendu compte. (*Pot-au-Feu* du 1^{er} octobre 1893 et 15 octobre 1895.) Après avoir essayé de la paille d'orge, du sable, du foin, des feuilles, il a été amené à conclure que c'était l'enveloppement dans le papier de soie, puis dans la paille de bois, qui donne les meilleurs résultats. Mais ces résultats paraissent très relatifs. A Versailles, on n'a eu à se louer ni de ce mode de conservation, ni de celui qui consiste à placer les fruits dans de la tourbe pulvérisée.

En Espagne, on conserve admirablement le raisin en l'entassant dans des tonneaux par couches alternées avec des couches d'une sciure de bois spéciale nommée subérine.

Conclusion. — D'après cela, il est facile de voir les conditions que doit remplir un fruitier modèle. Il faut, avant tout, l'exposer au nord et le construire avec double mur, la couche d'air qui existe entre les deux murs assurant, par sa mauvaise conductibilité de la chaleur, une température constante. Quelques fruitiers de Thomery réalisent ces deux conditions.

L'énumération des autres détails de construction à observer nous entraînerait trop loin. Bornons-nous à citer, comme fruitiers classiques sur lesquels on calque tous les autres : celui du baron de Rothschild à Ferrières, celui du château de Rocquencourt, propriété des héritiers de Mme Furtado-Heine, et celui de l'établissement horticole de Saint-Nicolas à Igny, dirigé par le frère Antoine.

Quant aux personnes qui veulent un fruitier économique, voici les conseils que leur donne M. Nanot :

Installer le fruitier dans une cave, un cellier, ou une chambre du rez-de-chaussée où l'atmosphère soit sèche et froide, avec exposition au nord. Mettre une double porte, des volets pleins. L'hiver on couvre les portes avec des paillassons et l'on garnit l'intérieur des volets avec de la paille.

La température ne devra pas dépasser 8 à 10 degrés ni descendre au-dessous de zéro.

Quelle qu'elle soit, on s'organisera pour qu'elle soit aussi constante que possible. A cet égard, les placards dans une pièce non chauffée et dont la température ne s'abaisse pas au-dessous de zéro pourront constituer un bon fruitier.

Visiter souvent pour retirer les fruits avariés, aérer avec précaution et veiller à maintenir le degré hygrométrique convenable.

Enfin, placer les fruits debout plutôt que couchés, sans se toucher, et, si l'on veut, sur un lit de frisure de bois ou de papier pour diminuer la pression que le fruit exerce sur lui-même par l'effet de son propre poids.

DUTUYAU.

CHIFFONS

Chapeaux d'automne : du velours miroir drapé, coulissé avec de petites têtes tuyautées bien fin, à double et triple rang, et dont est chiffonné le chapeau en entier. Du feutre aussi, mais enroulé, bordé de velours froncé qui lui enlève sa sécheresse de lignes.

Des plumes de toutes sortes, et à profusion ; beaux panaches et amazones en autruche frisée, oiseaux naturalisés, ailes volumineuses, aigrettes déployées en éventails, fantaisies de plumes lisses et souples. Point de fleurs, mais toujours et encore des bijoux, boutons de strass, boucles anciennes, attachant le panache ou agrafant la draperie posée sur les cheveux à l'endroit découvert par le bas du chapeau joliment relevé sur l'oreille, un peu en arrière.

Rien d'exagéré dans les formes qui sont, chacune dans son genre, particulièrement coiffantes, à bords assez larges pour les grands chapeaux avec cette ligne allongée de chaque côté du visage, qui fut une des innovations ou plutôt une des rénovations de la saison dernière. On voit aussi des amazones à bords roulés, ou n'ayant qu'un seul côté soulevé à la façon d'un Rembrandt. Beaucoup de toquets souples façonnés sur la tête même selon la coiffure et la physionomie. En somme, toutes les facilités de suivre la mode en choisissant un chapeau qui vous va réellement, la chose est à signaler.

Les violets gardent encore une grosse part de faveur ; ils s'emploient avec du blanc, du noir, sans qu'on objecte leur effet demi-deuil. Voici, par exemple, un spécimen du genre : Velours Parme de deux tons, mais très rapprochés, le plus foncé dominant le ton d'ombre du plus clair. Calotte ronde et droite, en velours coulissé, avec double crête dans le haut. Petit bord coulissé, droit, relevé très franchement à gauche sous un panache de trois plumes d'autruche noire. Sur les cheveux, du même côté, lien de velours tordu qu'agrafe une boucle de strass.

Pour les grands chapeaux de feutre des fillettes, les nœuds remplacent les plumes.

Voici, par exemple, comme chapeau courant, un modèle pratique. Feutre vert foncé, à bord très légèrement cloche bordé d'un coulis de velours à triple rangée, chaque rangée prenant le velours en double, de manière à figurer une toute petite crête tuyautée, le tout posé à la manière d'un galon sur le bord extérieur du chapeau. Ces coulis tuyautés, par parenthèses, sont fort usités cette saison. La calotte du chapeau assez basse, large au sommet et à sa base, est rétrécie au milieu, et simplement entourée d'une jarretière de velours. En avant, un peu sur le côté, immense nœud en coques de ruban d'un écossais clair et doux, où sont fondus le rose, le bleu pâle et le crème.

Pour une jeune beauté de quatre ou cinq ans, grande capeline en feutre gris clair, à fond droit, aux bords étendus à peine rapprochés de chaque côté du visage. Une guipure d'Irlande rousse, large à peu près comme la main, est drapée tout autour sur l'extrême bord et fixée devant un peu sur le côté par un chou de taffetas bleu ciel déplié ; deux choux semblables posés de chaque côté derrière et assez rapprochés, appuyant légèrement le bord sur les cheveux, à la façon d'un bavolet. Enroulement de taffetas déplié autour de la calotte et gros nœud flou sur le milieu du devant. Grandes brides de taffetas pris en double, partant de la calotte, sous les bords. ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

LE BI-MÉTAL

30, Boulevard des Capucines, 30

Rien de nouveau sous le soleil, dit-on. Le vieux dicton a tort, quand il s'agit d'une découverte bien moderne et destinée à un succès mérité, grâce à ses qualités indéniables.

Sans se tromper, on peut reconnaître à la nouveauté en question l'utile et l'agréable, la commodité et le joli, puisque nous parlons du Bi-Métal, superbe batterie de cuisine, élégante vaisselle plate qui s'impose dans toutes les maisons bien tenues.

On le comprend en voyant les modèles si pratiques et si élégants exposés 30, boulevard des Capucines.

SELS DE PARIS

A

L'ESSENCE ET AU GUDRON D'AIGUILLES DE PINS

Les bains de vapeur, bains simples, fumigations, inhalations, vaporisations, à l'essence d'aiguille de pins, tirée des pins sylvestres de la Forêt Noire et assimilée aux sels de Paris, si puissamment antiseptiques, sont souverains pour améliorer et guérir souvent les maladies des voies respiratoires. Les bains ont des vertus spéciales pour soulager et prévenir la goutte les rhumatismes, la raideur des articulations, les commencements de paralysie, les affections des nerfs.

Ils sont précieux pour le corps et vivifiant pour les poumons par l'armore bienfaisant qui se dégage de la vapeur d'eau.

D'ailleurs, les bains aux sels de Paris sont aujourd'hui universellement appréciés, ils contiennent au point de vue spécifique les propriétés des bains sulfureux sans en avoir les désagréments odorants et toxiques, ce qui permet de les employer dans toutes les baignoires ; sous leur action les tissus se raffermissent, le sang circule mieux et la peau reprend la souplesse, la finesse de la jeunesse.

On en trouve à la Société Hygiénique, 55, rue de Rivoli ; à la Parfumerie centrale 35, rue Turbigo, dans les grands magasins et les bonnes pharmacies et, en gros, à la pharmacie centrale de France, rue de Jouy et enfin au siège de la Société, 39 avenue du Roule, Neuilly-Paris, où vous serez privilégiées par l'envoi *franco* de port de 6 flacons, vendus 1 franc pièce.

LES CAFÉS CARVALHO

Le succès considérable de cette marque devait fatalement faire naître la contrefaçon ; certaines maisons, heureusement fort rares, n'hésitent pas, lorsqu'on leur demande des Cafés Carvalho, à donner un café quelconque. Rappelons au public que les Cafés Carvalho ne se vendent qu'en *boîtes cachetées* portant la marque et la signature. On les trouve dans toutes les bonnes maisons.

Si votre épicière ne tient pas cette marque, adressez-vous à la maison de gros, 26, rue Cadet, Paris

BUREAU DE L'ASSOMPTION

36, boulevard Malesherbes (précédemment, 257, r. Saint-Honoré)

Directrice : M^{me} MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

Le Vin Désiles

La mauvaise santé consiste dans l'exercice pénible, difficile, de toutes les fonctions, ou du moins de quelques-unes d'entre elles. Ce n'est pas encore la maladie, mais la voie qui y mène fatalement, car la mauvaise santé ordinaire ne nous laisse aucun pouvoir de résistance contre les causes externes et internes de maladies qui nous assaillent à chaque instant.

Pour guérir la mauvaise santé, il n'est besoin que d'une chose : éviter toutes les causes débilitantes et stimuler l'organisme d'une façon continue.

Mais le choix d'une médication est la chose la plus importante ; elle doit consister à stimuler les organes principaux : le cœur, par la kola ; l'estomac, par la

coca ; le système nerveux par le phosphate de chaux ; les fonctions intestinales et le système lymphatique par l'iode.

C'est grâce à cette vertu que le *Vin Désiles* qui contient la kola, la coca, le phosphate de chaux et l'iode doit être conseillé à tous les délicats, les débiles, les affaiblis, les épuisés ; stimulant inoffensif, le *Vin Désiles* maintient l'équilibre vital et rétablit la santé.

D^r SANDREAU.

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

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 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.

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

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

Les merveilleux effets de la *Cérébrine* (Coca-Théine PAUSODUN) contre les Migraines, les Névralgies faciales, intercostales et sciatiques, le Vertige stomacal, la Neurasthénie, et notamment contre les Coliques périodiques des femmes, font surgir de nombreux produits similaires. — On doit exiger sur chaque flacon la marque *Cérébrine* qui a été déposée en France et à l'Etranger et la signature PAUSODUN. Flacons de 5 fr. et de 3 fr. — E. FOURNIER, PHARMACIE DU PRINTemps, 114, R. de Provence, Paris, et toutes Pharmacies. Echantillons c. mandat de 2^{fr} 00.

L'UNION
 C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE
 FONDÉE EN 1829
Rentes Viagères
 Garanties : CENT TRENTE-TROIS Millions
 15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

CACAOS 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.