



CHAUFROID DE PERDREAUX

Cours de M. A. Colombié
Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le chaufroid de perdreaux est un mets particulièrement fin et décoratif qui peut terminer, comme plat froid, les menus les plus recherchés. Sa préparation exige beaucoup de soin et un peu d'adresse ; mais, au fond, elle est très simple.

Proportions

Pour un petit chaufroid, suffisant pour 6 à 8 personnes :

2 perdreaux ;

La carcasse de 3 autres perdreaux ;

1 litre d'excellent jus ;

1/2 litre de vin blanc ;

1 carotte et 1 oignon moyens ;

15 grammes d'échalote ;

1 toute petite gousse d'ail ;

1 petit bouquet garni (2 ou 3 branches de persil, 1 petite brindille de thym, le quart d'une feuille de laurier) ;

20 gr. de farine ;

80 — de beurre fin ;

100 — de gelée, pour la sauce ;

500 à 800 gr. de gelée, pour le décor.

Les perdreaux

Je commence par faire rôtir mes deux perdreaux dès le matin du jour où je dois confectionner le chaufroid. Les carcasses, en effet, sont utilisées pour le fumet de gibier, et les perdreaux ne se découpent bien que lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Quand les perdreaux sont débrosés, je recueille avec une cuillerée d'eau le jus glacé dans la lèchefrite, et je l'ajoute au jus qui me servira à préparer le fumet de gibier.

Dès que les perdreaux sont froids, j'enlève la barde et la peau ; puis je les découpe avec beaucoup de soin, de manière à avoir des morceaux réguliers, faciles à napper de sauce.

Pour cela, je pose le perdreau sur la table, l'estomac, c'est-à-dire le côté des blancs, en-dessus, la queue tournée vers moi.

Je plante la pointe du couteau à l'endroit où la jointure du pilon et de la cuisse colle sur l'estomac, et je tranche le dessus du perdreau en poussant le couteau vers moi. J'opère ainsi, à droite et à gauche ; mes deux incisions se rejoignent et forment un V.

Il suffit alors d'appuyer un peu sur la carcasse pour détacher les deux cuisses qui tiennent ensemble et forment ce qu'on appelle le bonnet d'évêque. Je sépare les deux cuisses.

Je retourne ce qui reste du perdreau et je lève chaque aile, en ayant soin de laisser intacte toute la partie du blanc qui se trouve encastrée sur le bréchet.

Enfin, fendant le bréchet sur toute sa longueur, j'obtiens encore deux morceaux de blanc qui sont soutenus par une fraction inégale de l'os du bréchet.

Chaque perdreau me donne donc 6 morceaux.

Je tranche l'extrémité de l'os des cuisses et des ailerons, et je rogne, si c'est néces-

saire, le contour des chairs, afin de rendre les morceaux nets et sans bavures.

Je range les morceaux de perdreaux sur une assiette que je couvre pour les empêcher de se dessécher, en ayant soin que le côté qui était couvert de peau se trouve en-dessous; de cette façon le jus s'échappe moins.

Je garde pour le fumet de gibier tous les déchets : os, peaux, foie, cœur.

Le fumet de gibier

Le fumet de gibier est un jus fait en partie avec du gibier, qui servira de base à la sauce chafroid. Plus on y consacre de gibier, plus le fumet est corsé; dans certaines cuisines on ne regarde pas à sacrifier deux perdreaux entiers pour faire la sauce de deux autres.

On peut se dispenser de semblable luxe, mais encore faut-il une quantité de gibier suffisante pour que la sauce chafroid n'ait pas simplement le goût du jus de bœuf à la mode. Pour deux perdreaux, il faut cinq carcasses de perdreaux entières.

Si l'on n'a pas de carcasses disponibles, on peut employer la carcasse des deux perdreaux que l'on met en chafroid, plus une grive entière ou 2 ou 3 mauviettes que l'on fait rôtir et que l'on met dans le jus après les avoir découpées.

Il y a encore une excellente combinaison : on fait rôtir 3 perdreaux dont on prend seulement les blancs pour le chafroid. Les cuisses et les carcasses servent pour le fumet.

Ce fumet se prépare sans la moindre peine, comme un jus ordinaire. L'important est d'avoir tout d'abord d'excellent jus préparé avec du bœuf et du veau.

Dans une casserole d'une contenance d'environ 2 litres 1/2 je mets : 1 litre de jus, 1/2 litre de vin blanc, 1 carotte et 1 oignon moyens coupés en tranches, 1 écha-

lote entière pesant environ 15 grammes, 1 petit bouquet garni, 1 petite gousse d'ail. Pas de sel ni de poivre à cause de la réduction, et le jus étant déjà assaisonné.

De même, il est inutile de faire revenir d'abord les légumes, le jus, pour lequel on a dû faire revenir d'autres légumes ayant assez de goût par lui-même.

J'ajoute tout mon gibier et je porte à ébullition. Après avoir écumé, je couvre la casserole et je laisse bouillir à tout petit frémissement pendant trois heures. Puis, au bout de ce temps, je fais bouillir à casserole découverte si c'est nécessaire pour amener le jus à point : il doit être réduit à environ 2 décilitres 1/2.

Je passe à travers une passoire fine et je dégraisse. Ce jus est le fumet de gibier avec lequel je vais préparer la sauce.

La sauce

Dans une petite casserole je fais fondre 30 grammes de beurre; j'ajoute 20 grammes de farine et je laisse cuire doucement pendant deux ou trois minutes, en tournant avec la cuillère de bois et en évitant que la farine roussisse : elle doit seulement blondir. Je mouille alors avec le fumet de gibier, je porte à ébullition et j'ajoute la gelée.

La quantité de gelée que j'indique est une bonne moyenne, mais elle varie forcément suivant la force du jus. Une fois que la gelée est fondue, il faut que la sauce nappe parfaitement la cuiller d'un vernis sirupeux et brillant; on apprécie donc facilement s'il est nécessaire de mettre plus de gelée que la quantité indiquée.

La sauce étant à point, il est bon, si l'on n'est point trop pressé, de la faire « dépouiller ». Pour cela, je place la casserole sur le fourneau, de façon qu'il se produise une légère ébullition seulement sur un coin de la sauce. Je laisse bouillir pendant une vingtaine de minutes.

Toutes les impuretés montent à la surface en formant une écume que j'enlève avec soin. J'obtiens ainsi une sauce plus limpide.

Enfin, je passe la sauce à travers une mousseline, puis j'y ajoute 50 grammes de beurre très fin divisé en petits morceaux, que je fais fondre hors du feu. Il est même bon d'attendre, pour ajouter le beurre, que la sauce ne soit plus très chaude. Sinon, le beurre a tendance à tourner en huile et la sauce est moins brillante.

La sauce doit avoir alors l'aspect d'une crème au café assez foncée et très brillante.

Je la goûte pour l'assaisonnement.

Pour glacer

Il s'agit maintenant de glacer les morceaux de perdreaux. Il faut aller vite, pour ne point laisser à la sauce le temps de figer dans la casserole.

Je prends chaque morceau un à un, en le soulevant sur une fourchette, sans le piquer. Je le trempe dans la sauce de manière à l'en napper complètement, puis je le repose délicatement sur un tamis métallique ou sur une grille à pâtisserie, pour que l'excès de sauce puisse s'écouler.

Je tiens au frais pendant 15 ou 20 minutes, jusqu'à ce que cette enveloppe de sauce soit bien raffermie.

Je fais fondre alors un peu de gelée, de façon qu'elle soit juste liquide. Et, avec une petite cuillère, j'en fais couler sur chaque morceau de perdreau de manière à le recouvrir entièrement. Tout cela se fait très facilement. Je laisse à la gelée le temps de se raffermir, avant de procéder au dressage.

Pour dresser

Les chafroids se dressent sur un plat d'argent.

Je prends un gros morceau de mie de pain rassis que je taille en forme de cône, c'est-à-dire de cylindre aminci du haut,

ayant environ 7 centimètres de diamètre à la base, 5 centimètres au sommet et 8 centimètres de hauteur. Avec la lame d'un couteau, je garnis tout le tour d'un peu de beurre, juste ce qu'il en faut pour obtenir une surface bien lisse; j'en mets aussi un peu sur le dessous pour le coller au plat.

Je pose ce socle au milieu du plat, et, tout autour, je range une ceinture de petits morceaux de gelée contre lesquels j'appuierai les morceaux de perdreaux.

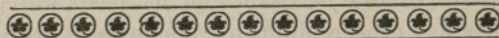
J'ai 12 morceaux à ranger. Je place debout contre le socle les quatre cuisses en alternant avec les quatre filets. Puis, sur le sommet du socle, je pose à plat, les unes sur les autres, les quatre ailes. Enfin, je « cloue » ces ailes au moyen d'un attelet que je pique droit sur l'aile du dessus et que j'enfonce dans le socle. L'attelet est une petite brochette, en forme d'épée, dont la poignée est plus ou moins ornée.

Avant de piquer la brochette, il est bon de l'enfoncer dans deux têtes de champignon enjolivées, puis dans une truffe.

Le chafroid ainsi dressé, je décore le plat avec de la gelée découpée en dents de loup, en étoiles, en ronds, etc., puis, avec un cornet rempli de gelée hachée, je garnis les vides qui se trouvent entre les membres des perdreaux. On peut consacrer à ce décor de 500 à 800 grammes de gelée.

Cette gelée doit être très ferme, et, par conséquent, être préparée avec une forte proportion de pied de veau.

MAZARIN.



Nous sommes heureux d'apprendre que la maison Chassaing vient de se voir décerner, à l'Exposition universelle de Bruxelles, deux Grands Prix (les plus hautes récompenses), l'un pour sa Phosphatine Falières, l'aliment si apprécié des enfants, et l'autre pour le Vin digestif de Chassaing. Voilà un succès pour l'industrie française auquel nous applaudissons sincèrement.



GELÉE DE POMMES

Il y a plusieurs bonnes façons de préparer la gelée de pommes. Celle que nous indiquons aujourd'hui est une des plus rapides et des plus simples : elle ne comporte pas de filtrage à la serviette. La gelée bien faite est néanmoins très limpide avec une jolie nuance vermeille.

Proportions

Pour 3 kilos de pommes, net :
4 litres d'eau ;
750 gr. de sucre par litre de jus ;
1 citron.

Les pommes

Choisissez de jolies pommes de reinette blanche, de préférence. On peut employer d'autres espèces pourvu qu'elles ne soient pas cotonneuses, car elles donneraient une gelée trouble ; mais, si l'on n'a pas à utiliser une espèce plutôt qu'une autre et qu'il faille se procurer le fruit, c'est sans contredire la reinette qu'il vaut mieux prendre.

Ayez des pommes bien saines, pas trop avancées en maturité, toujours pour la limpidité de la gelée.

Né les pelez pas, car leur peau ajoute non seulement à la saveur de la gelée,

mais elle contient en outre des principes gélatineux très marqués. Bornez-vous à les essuyer soigneusement avec un linge doux, pour les débarrasser de la poussière ou toute autre impureté. Coupez-les ensuite en quartiers minces, 8 quartiers pour une pomme moyenne, davantage si la pomme est très grosse. Enlevez avec un petit couteau la partie dure du cœur, les pépins, la queue, et jetez les quartiers au fur et à mesure de l'épluchage dans la bassine où vous avez déjà versé l'eau froide.

Cette opération doit se faire assez vivement pour éviter qu'au contact de l'air la pulpe des pommes ainsi coupées noircisse. Les quartiers de pommes remontant toujours à la surface, il faut de temps en temps appuyer avec la main pour les bien immerger.

Toutes les pommes étant dans la bassine, — une bassine en cuivre non étamé, spéciale à la cuisson des confitures — couvrez la bassine d'un grand couvercle quelconque et posez-la sur le feu.

Cuisson des pommes

Le feu doit être très soutenu pour amener une ébullition prompte, et son foyer doit être large de façon que tout le fond de la bassine, autant que possible, chauffe également. Sans cela, les pommes qui sont au centre tombent en marmelade tandis que le reste n'est pas cuit, et on est obligé de remuer le tout pour rétablir l'équilibre de cuisson, ce qui achève de troubler la limpidité du jus.

Surveillez bien, au bout de douze ou quinze minutes, le moment où commencera l'ébullition. Dès qu'elle est déclarée, modérez l'ardeur du feu, car en bouillant trop fort, les pommes éclatent et tombent en purée, ce qui, pour cette recette, doit être évité.

Il faut seulement qu'elles soient bien

molles sous le doigt. Naturellement, quelques quartiers seront tombés en marmelade, mais la plus grande partie doit avoir, autant que possible, conservé sa forme.

Retirez alors du feu et, tout de suite, passez le jus.

Le jus

Ayez un grand tamis de crin que vous posez sur une terrine de faïence blanche. A défaut d'un tamis de grande dimension, prenez-en deux petits ou moyens que vous installez pareillement sur des terrines, afin de n'avoir pas à empiler sur un seul tamis une grande épaisseur de pommes. Ceci parce que l'épaisseur de la couche empêcherait le jus de couler librement, et parce qu'il faut éviter de presser et même d'appuyer sur le fruit, toute pression entraînant des matières grenues dans le jus qui doit être aussi limpide que possible.

Prenez les pommes avec l'écumoire pour les poser sur le tamis, et versez ensuite par dessus ce qui reste de liquide. Ainsi que nous l'expliquons, *ne tassez pas, ne pressez pas* les pommes. Tout au plus, au bout d'une dizaine de minutes, donnez quelques petits coups légers sur le tamis en l'inclinant un peu pour aider à couler ce qui reste, mais ne touchez pas directement aux pommes.

Pendant que les pommes égouttent, préparez l'écorce de citron.

L'écorce de citron

Pelez un citron en ne prenant que la partie jaune. Coupez cette pelure en toutes petites lanières de la largeur d'un millimètre.

Mettez-les dans une petite casserole avec deux décilitres d'eau déjà bouillante. Couvrez et laissez bouillir ainsi pendant une vingtaine de minutes.

Au bout de ce temps, égouttez les pelures et réservez l'eau de cuisson.

Pour mesurer le jus

Les pommes ayant égoutté complètement, ce qui est assez vite obtenu, du reste, car au bout d'une demi-heure rien ne coule plus, laissez encore reposer un peu le jus, soit une autre demi-heure, en tenant la terrine au repos sur une table où vous n'avez plus besoin de la toucher.

Pour mesurer votre jus, inclinez doucement la terrine au-dessus de la mesure en fer blanc, ou du vase que vous avez taré d'avance, de façon à y faire couler le jus sans que le dépôt remonte à la surface, et videz-le à mesure dans la bassine de cuivre rincée et essuyée. N'ajoutez pas le dépôt trouble du fond. Vous pouvez également peser le jus au lieu de le mesurer, ce qui revient au même pour le sucre, le litre de ce jus pesant environ un kilo. En ce cas vous pesez préalablement la bassine ou le vase dans lequel vous le transvasez.

Ajoutez alors la proportion de sucre indiquée. Du sucre cassé à la main, car le sucre à la mécanique graisse et tourne souvent. Joignez au tout l'eau de citron.

Cuisson du jus

Posez la bassine à découvert sur un feu vif et ne la quittez plus. Avec l'écumoire aidez le sucre à se dissoudre. Dès que l'écume commence à monter, enlevez-la très soigneusement avec l'écumoire, et ne la laissez pas s'accumuler sur les bords de la bassine où elle forme une crasse grise, causée surtout par le sucre, et qui ferait tourner le sucre de la gelée si on la laissait séjourner.

Il n'y a pas de limite de temps qu'on puisse préciser pour la cuisson. Cela dépend du feu plus ou moins vif. Plus la cuisson est rapide, moins la gelée est foncée comme coloration.

Le seul degré de cuisson à spécifier est celui que l'on reconnaît à la densité du

sirop. La gelée doit être à la *nappe* ; c'est-à-dire qu'en plongeant l'écumoire dans la bassine et en la retirant à plat, on doit voir le jus glisser dessus en nappe légère, sans couler à travers les nombreux trous.

Au pèse-sirop, elle doit marquer 30° environ. Sans avoir recours à cet instrument, du reste facile à se procurer et d'un prix modique, il est facile, en faisant couler quelques gouttes de gelée sur une assiette froide, de voir si elle fige aisément ; elle est alors à point.

Dès que la gelée a la consistance voulue, versez-la toute bouillante au-dessus du tamis dans une terrine propre, afin de compléter l'écumage.

Mélangez-y les peaux de citron, bien égouttées et épongées, et remplissez les pots pendant que la gelée est encore très chaude.

Laissez la gelée refroidir complètement au moins douze heures avant de couvrir les pots.

LA VIEILLE CATHERINE.

AVIS

Le Tapioca-Bouillon Boudier dont nous continuerons 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.

Menus

ŒUFS A LA TRIPE
COTES DE VEAU FOYOT
FRICANDEAUX NIMOIS
SALADE

✕

POTAGE AUX CHOUX
CROMESKIS SAUCE TOMATE
PERDRIX AUX LENTILLES
GIGOT ROTI
SALADE
POMMES A LA DAUPHINE

HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE
RAGOUT D'OIE AUX NAVETS
ÉPAULE DE MOUTON AU FOUR
SOUFFLÉ AU POTIRON

✕

POTAGE VELOURS
BARBUE SAUCE CREVETTES
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE
DINDE ROTIE
CHAUFROID DE PERDREAUX
TIMBALE DE FRUITS A LA PARISIENNE

OMELETTE AUX CROSNES
MAUVIETTES CHIPOLATA
ENTRE COTE GRILLÉE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
POMMES A LA BONNE FEMME

✕

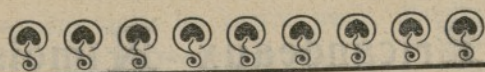
POTAGE BISQUE
ZÉPHYRS DE POULARDE
SOLE NORMANDE
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON
NOISETTES DE VEAU PRINCESSE
FAISANS ROTIS
ENDIVES GLACÉES
PATÉ DE FOIE GRAS
BOMBE GLAGÉE
GATEAU MILLE FEUILLES

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
MERLANS COLBERT
SALADE DE LENTILLES
POMMES AU BEURRE

✕

POTAGE AUX HERBES
VOL-AU-VENT DE POISSON
PLUVIERS DORÉS EN SALMIS
FONDS D'ARTIDHAUTS A LA CRÈME
ASPIC DE POMMES

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



NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Nous sommes encore obligés de rappeler qu'il n'y a plus de saumon.

Comme truite saumonée on n'a que la truite allemande qui est assez bonne et vaut de 7 francs à 7 fr. 50 le kilo. La truite de Dantzig, plus argentée et plus recherchée, est plus chère : 8 francs à 8 fr. 50 le kilo, jusqu'à 2 kilos ; au-dessus de ce poids : 7 fr. 50.

Turbot et barbut ont une légère tendance à la hausse : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

La sole ne varie guère. Petite : 3 fr. 50 à 3 fr. 75 le kilo ; moyenne : 4 fr. 50 ; grosse : 4 fr. 50 à 5 fr. 25.

Le mulot se tient aux environs de 4 fr. 50 le kilo. Seuls, les petits mulots (de 150 à 300 gr.) valent de 3 francs à 3 fr. 50 ; il n'en arrive, d'ailleurs, point tous les jours.

Le bar est cher : 5 francs à 5 fr. 50 le kilo.

Beaucoup de harengs et toujours de bons maquereaux. C'est la pleine saison du merlan : 1 fr. 50 à 2 francs le kilo.

On voit, certains jours, des dorades énormes pesant jusqu'à 2 kilos : 2 fr. 75 à 3 fr. 50. Dorades ordinaires : 1 fr. 50 à 2 fr. 25.

Colin : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo.

Rouget-barbet : 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 25 centimes.

La langouste vaut toujours de 4 francs à 4 fr. 50 le kilo. Le homard est en hausse : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

Eperlans : 2 francs la caissette.

Toujours de bonnes écrevisses ; bisque : 10 francs le cent ; belles moyennes : 20 à 30 francs.

Les huîtres sont très bonnes, mais les Marennes sont un peu moins belles que l'année dernière. Les prix et nos conditions d'expéditions sont indiqués page VII.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

On commence à rentrer à Paris, et il y a des chances pour que le gibier, plus demandé, subisse une certaine hausse.

Les perdreaux n'ont pas encore varié. Moyens : 2 fr. 75 à 3 francs ; gros : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Les cailles ont augmenté. Moyennes : 1 fr. 25 à 1 fr. 60 ; grosses : 1 fr. 75 à 2 francs.

Un beau coq faisan vaut de 7 fr. 50 à 8 francs ; les poules, 1 franc de moins.

Les ortolans sont finis. — Mauviettes grasses : 3 francs à 3 fr. 25 la douzaine.

Commencement des bécasses : 4 fr. 50 à 6 fr. 50.

Les lapins de garenne sont moins chers : 2 fr. 25 à 2 fr. 50. Lièvres de pays : 8 à 9 francs.

Le chevreuil arrive à des prix raisonnables. Cuissot, de 12 à 17 francs ; le filet, 10 à 14 francs.

Canards sauvages : 5 francs à 5 fr. 50. Pilets : 3 francs à 3 fr. 50. Sarcelles : 2 fr. 50 à 3 fr. 25. Pluviers dorés : 1 fr. 50 à 1 fr. 75.

Poulets de grain fins : de 3 à 6 francs ; poulets gras de Houdan : 6 fr. 50 à 8 francs. Poulardes : 9 à 12 francs.

On commence à revoir les petits poussins de Hambourg : 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

Les dindonneaux sont devenus dindons. Dindes : 9 à 12 francs ; dindons : 12 à 16 francs.

Dindes de Houdan superbes, de 14 à 18 francs. Excellentes oies de 6 fr. 50 à 9 francs. La taille et le prix vont augmenter.

Les canetons ont encore augmenté. Nantais : 5 francs à 6 fr. 50. Rouennais : 7 francs à 8 fr. 50. Foies de Strasbourg : 12 à 14 francs le kilo.

LÉGUMES

L'Espagne et l'Algérie commencent à nous envoyer des haricots verts à partir de 40 et 50 centimes la livre, très gros. Les fins valent de 80 centimes à 1 franc. Il y a encore quelques haricots fins du pays qui ne se vendent guère plus cher et sont préférables.

Les flageolets frais vont disparaître, le prix varie de 2 à 3 francs le litre. Les flageolets trempés valent 70 centimes.

Les soissons frais sont finis.

Les tomates sont encore assez belles : 60 à 90 centimes la livre en choix extras.

Céleri rave : 15 à 30 centimes le pied. Céleri en branche : 10 à 15 centimes.

Commencement des endives qui, comme toujours, à cette époque, sont assez amères : 60 à 80 centimes la livre.

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

Crosnes du Japon : 70 à 80 centimes la livre.

Les artichauts ne sont pas beaux : 30 à 50 centimes.

Bons choux-fleurs de 40 à 70 centimes.

Salsifis : 30 à 40 centimes la botte.

Choux de Bruxelles : 25 et 30 centimes le litre.

Petites asperges vertes pour garniture : 1 franc et 1 fr. 10 la botte.

Les truffes, encore un peu blanches, sont assez bonnes. Les cours ne sont pas établis.

SALADES

La romaine est finie.

Comme laitue, nous n'avons plus que la petite laitue de couche : 15 à 20 centimes le pied

Toujours de bonne chicorée frisée et scarolle : 15 et 20 centimes.

Barbe : 35 et 40 centimes la botte. Mâche : 30 centimes la livre.

FROMAGES

Le Brie est parfait. Le Camembert et le Coulommiers, moins complètement à point, sont cependant bons.

Roquefort, Gruyère, Pont-l'Évêque, Port-Salut, Hollande, etc., sont bons.

FRUITS

Poires : La *Duchesse* touche à sa fin ; nous aurons encore quelque temps le *Beurré Clairjeau* et le *Doyenné du Comice*. Cette dernière poire est très chère : un fruit de 50 cent. n'est pas gros. Pour 40 à 60 cent., au contraire, on a un joli fruit en *Duchesse* ou en *Beurré Clairjeau*.

Beurré d'Arenberg : 40 à 75 centimes. *Poire de Curé* : 35 à 50 centimes.

Les pommes sont fort chères, la récolte ayant été peu abondante. *Calville*, de 75 centimes à 1 fr. 50. *Reinette du Canada* : 40 à 75 centimes et même 1 fr. 25 en fruit extra.

Reinettes ordinaires pour confiture : 50 à 60 centimes la livre.

Le raisin blanc d'Espagne ne supporte plus le voyage. Le Thomery blanc vaut de 1 fr. 75 à 2 fr. 50 la livre.

Le Thomery noir va finir ainsi que le gros muscat d'Espagne. Le Roubaix commence : 2 fr. 50 à 3 francs la livre. Rappelons que ces cours peuvent augmenter fortement avec le froid.

Les premières mandarines sont relativement bonnes : 2 fr. 25 à 3 fr. 50 la caisse de vingt-cinq suivant grosseur.

Les grenades sont assez mûres : 40 à 60 centimes en choix extra.

Kakis du Japon : 30 à 40 centimes.

Bananes superbes à 30 centimes.

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

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

Fricandeaux Nîmois

Les « fricandeaux » du Midi sont tout autre chose que le traditionnel fricandeau à l'oseille. Ce sont des boules d'un hachis de porc, rappelant assez la charcuterie un peu populaire appelée « fromage d'Italie ». Ces fricandeaux, qui se mangent surtout froids, ont l'avantage de se conserver longtemps à condition d'être bien enveloppés de saindoux dans une terrine où on les puise au fur et à mesure des besoins. Ils sont donc d'une grande ressource à la campagne pour le déjeuner des chasseurs, d'autant plus qu'ils sont d'un transport facile. Les personnes qui aiment modérément le goût du foie pourront en diminuer la proportion d'un quart et réduire légèrement en conséquence la dose d'assaisonnement.

Proportions

500 gr. de foie de porc ;

250 — de porc frais maigre ;

250 — de lard gras frais ;

750 — de saindoux ;

30 — de sel fin ;

2 — de poudre d'épices ;

1 ou 2 pincées de poivre, suivant le goût, si la poudre d'épices n'en contient pas ;

125 gr. crépine de porc.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2. Doit se préparer en plusieurs parties et à l'avance.

Le hachis

Le maigre de porc doit être pris dans une partie très tendre et dépourvue, autant que possible, de filaments. Un bon morceau est la culotte.

Le gras doit être pris dans la panne, là où l'on taille les bardes, afin d'être également bien tendre, bien fondant.

Coupez le maigre en petits morceaux gros comme des noix et enlevez soigneu-

sement toutes les peaux, nerfs, filandres que vous pouvez rencontrer.

Coupez pareillement le lard gras, puis hachez ensuite gras et maigre *bien fin*, en vous servant d'un couteau à hacher bien aiguisé. Ce hachis doit être réduit à l'état de purée unie dans laquelle on ne retrouve ni gras ni maigre, les deux viandes se trouvant absolument mélangées. J'insiste sur cette partie du travail qui n'offre, du reste, aucune difficulté et ne demande qu'un peu de temps pour être consciencieusement fait.

Prenez ensuite le foie : il doit être bien frais, cela va sans dire. Examinez de près l'endroit qui touchait au fiel, et enlevez tout ce qui peut laisser un peu d'amertume. Coupez-le en morceaux et débarrassez-le des peaux, graisses et fibres qui y attachent, pour ne conserver que les parties absolument nettes. Hachez alors le foie ainsi que vous l'avez fait pour le maigre et le gras. Il s'écrase très vite en hachis liquide.

Mais, comme il a pu échapper des filaments au premier épluchage et que le foie de porc est grumeleux, il vaut mieux passer le hachis de foie avant de le joindre au reste. Employez simplement pour cela une passoire à trous moyens en pilant le foie avec le champignon de bois.

Mélangez bien ensuite le foie écrasé et le hachis, en les triturant sur la planche à hacher avec une large cuiller de bois, de façon à former une bouillie de teinte uniforme autant que possible, ce qui indique que le foie, plus liquide que le reste, s'y est bien mélangé.

Étalez ce hachis sur la planche et saupoudrez-le de l'assaisonnement indiqué, épices et sel, à quatre ou cinq reprises, en ayant soin chaque fois de triturer avec la cuiller pour répartir l'assaisonnement de façon égale, avant d'étaler le hachis à nou-

veau pour recevoir de nouvel assaisonnement.

Maintenant il faut, avant d'employer le hachis, le laisser raffermir au frais. Le foie, après cette manipulation récente, est presque à l'état liquide, et il donne au hachis tout entier une consistance de bouillie rendant la formation de boulettes presque impossible.

Laissez donc votre hachis étalé sur la planche à hacher et mettez-le au frais pendant cinq ou six heures environ. Au bout de ce temps vous pouvez former les boulettes qui, une fois faites, devront encore attendre un peu.

Les boulettes

Partagez votre hachis en tas semblables d'un volume égal à celui d'une belle orange. Coupez ensuite la crépine en autant de morceaux que vous avez de boulettes. Cette crépine, après avoir baigné à grande eau fraîche, aura été étendue sur un linge doux pour être bien époncée et séchée.

Il est tout à fait indispensable que le hachis soit enveloppé d'une double épaisseur de crépine, *au moins*, et cela sur toutes ses faces. La crépine est presque toujours percée de trous imperceptibles qui, à la cuisson, s'agrandissent; le hachis alors perd son jus et n'a plus ensuite les mêmes qualités.

Étalez sur la main gauche le morceau de crépine déplié et, avec la cuiller, posez dessus un des tas de hachis. Si vous avez les mains chaudes, mieux vaut faire cette opération sur la table, car la chaleur de la main ramollira trop le hachis.

Repliez alors la crépine sur le hachis de façon à l'envelopper, comme nous avons dit, d'une double épaisseur *au moins* de crépine, et en rabattant les extrémités dans les endroits où la crépine semble le moins solide. Ne tirez pas trop sur la crépine, car le hachis, gonflant à la cuisson, la ferait éclater. Tournez et façonnez le tout en

forme bien ronde, autant que vous le pouvez, pour l'instant du moins, car le hachis a encore tendance à s'aplatir. Aussi est-il indispensable, avant de faire cuire les boulettes, de les mettre encore, quand elles sont formées, à raffermir en lieu frais pendant deux heures. Ce temps est un minimum, car il serait préférable de les laisser ainsi au frais jusqu'au lendemain matin.

Ayez soin, en les posant sur le plat, de les installer sur leur côté le plus bombé pour corriger cette tendance à s'aplatir.

Au moment de les mettre à cuire, vous les tapoterez légèrement entre les mains pour rétablir leur rondeur. Comme elles se sont raffermies, elles garderont à ce moment la forme que vous leur donnerez.

La cuisson

Prenez une casserole juste assez large pour que les boulettes y tiennent les unes à côté des autres sans être trop serrées; il faut un tout petit intervalle entre chaque boulette pour qu'elles puissent gonfler au besoin et que la graisse les entoure partout. Vous pouvez prendre une casserole en fer émaillé, pourvu qu'elle soit un peu épaisse.

Mettez dans la casserole la moitié du saindoux que vous étalez au fond; posez dessus vos boulettes. Ajoutez le reste du saindoux par-dessus, mais posé tout bonnement par cuillerées au hasard.

Couvrez la casserole et posez-la sur un feu excessivement doux. Le saindoux va fondre assez rapidement et arrivera à couvrir juste les boulettes. Si elles émergent au-dessus de la graisse, c'est que la casserole serait trop vaste pour la quantité de saindoux. Il faudrait donc ajouter d'autre saindoux ou prendre une casserole plus étroite. Quand le saindoux est bien fondu, retournez avec précaution les boulettes, en vous servant non pas d'une fourchette qui risquerait de crever la crêpe, mais d'une cuiller de bois. Cela, pour vous assurer que

les boulettes n'attachent pas. Les boulettes ne doivent même pas colorer sensiblement dans la partie en contact avec le fond de la casserole.

Tenez la casserole couverte et laissez cuire à très petit feu pendant *une heure et demie* à partir du moment où la graisse a commencé à bouilloter. L'ébullition doit être des plus légères. Il ne faut que deux ou trois tout petits bouillons, à peine, à la surface du liquide.

Au bout de ce temps, retirez du feu et arrangez les boulettes de la façon suivante.

Pour conserver

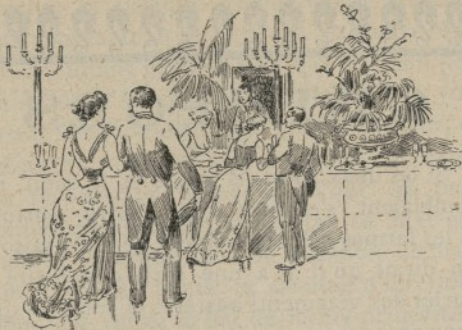
Ayez une terrine à pâté quelconque, la forme est indifférente, suffisamment profonde pour que les boulettes arrivent au-dessous du niveau des bords et qu'il reste encore un centimètre ou deux de hauteur permettant de les recouvrir ensuite de graisse.

Au moyen de deux cuillers, enlevez les boulettes de la casserole pour les poser dans la terrine.

Versez par-dessus toute la graisse, à travers une passoire fine. Ne laissez pas couler le peu de jus qui reste au fond de la casserole et qui ne serait pas d'un bon effet dans la conserve. Il est très bon pour d'autres usages, on l'ajoute à une cuisson quelconque.

Si les « fricandeaux » doivent être conservés quelque temps, il est très important qu'ils soient bien recouverts d'une couche de graisse, et séparés entre eux également par la même graisse qui les isole tout à fait de l'air au fur et à mesure de la consommation. Mais cette condition est moins rigoureuse quand ils doivent être mangés le lendemain et les jours suivants. Tenir la terrine dans un endroit sec et frais et attendre, pour servir, que la graisse soit absolument froide et figée.

LA VIEILLE CATHERINE.



LE SERVICE DES VINS

IV

Nous en sommes toujours au potage, et, dans un précédent article, nous nous sommes occupés des vins de liqueurs étrangers: Madère, Xérès, Marsala, etc., et des vins français de Rancio, qu'il est de règle, dans certaines maisons, de servir au commencement du dîner. Nous avons énuméré les principales raisons pour lesquelles, à notre avis, les vins de ce genre doivent, en général, être bannis de tout dîner finement ordonné.

Nous allons étudier aujourd'hui le parti à tirer des vins de Moselle et du Rhin.



On connaît peu en France ces deux séries de vins entre lesquelles on n'établit d'ailleurs aucune distinction. Pour beaucoup de Français, ce sont des vins acides, n'ayant d'autre bouquet que le goût de pierre à fusil, très faibles s'ils sont récoltés sur les bords de la Moselle, un peu moins s'ils proviennent de la vallée du Rhin. Les uns et les autres ont la réputation d'être particulièrement « traîtres », et de porter à la tête malgré leur extrême légèreté apparente.

Il y a pourtant un abîme entre les vins de la Moselle et les vins du Rhin. Les premiers, en effet, très légers, presque incolores, ont tous, plus ou moins développé, ce fameux goût de pierre à fusil. Un peu acides, très frais au palais, ils sont fort agréables à boire, mais ne sauraient être placés dans la catégorie des grands vins.

Quant aux vins du Rhin, beaucoup d'entre eux, il est vrai, ne se distinguent guère des vins de Moselle. Tous les vins de la rive droite, ceux d'une partie de la rive gauche, les vins même des plus grands crus, dans les mauvaises années, présentent, avec une mince différence de bouquet, les mêmes caractères que le vin de Moselle.

Mais les grands vins du Rhin sont tout différents et constituent un type auquel nul autre ne saurait être comparé. A la fois frais et veloutés, possédant un certain corps et la couleur d'or du plus parfait Château-Yquem, ils dégagent un bouquet pénétrant, d'une finesse incomparable, et leur goût persiste au palais.

Ces vins sont excessivement rares. Le district qui les produit, nommé Rheingau, longe la rive droite du Rhin, un peu en dessous de Mayence et s'étend à peine sur une longueur de 4 lieues et une largeur de 2 lieues. Et, dans cet étroit vignoble, il n'y a qu'un petit nombre d'hectares donnant des crus supérieurs. Le terrain est identique, le plant est généralement le même, mais, tandis que le vin fourni par le sommet du coteau vaut 10 000 francs le tonneau de 1.200 litres, celui des vignes situées à trois cents mètres de là, en contrebas, se vend 500 francs. En outre, ces grands crus n'ont eux-mêmes de valeur que dans les années exceptionnelles. Le prix d'un tonneau de Johannisberg ou de Steinberg, provenant de la même vigne, varie, suivant l'année, de mille à vingt-cinq mille francs et même davantage.

Sans doute, il n'est pas nécessaire de payer une bouteille de vin du Rhin 25 ou 30 francs pour l'avoir réellement bon ; mais, dans le pays même, il faut toujours y mettre *au minimum* 6 à 8 francs pour les vins moyens. On voit ce que peut valoir une bouteille de Rüdesheimer ou de Marcobrunner que nous « consentons » à payer 5 francs en France.



C'est, je crois, surtout les manipulations subies par la plupart de certains vins bon

marché qui ont valu aux vins du Rhin la réputation d'être très capiteux.

Pour tirer un meilleur parti des vins ultra légers que produisent en abondance, surtout dans les mauvaises années, les coteaux de la Moselle et du Rhin, beaucoup d'industriels les alcoolisent. Il faut, en outre, leur donner du bouquet, et l'on peut employer pour cela soit des essences naturelles valant de 200 à 1.200 francs le kilo, soit des essences artificielles qui coûtent de 12 à 100 francs. Donc, rien d'étonnant si des vins ainsi « travaillés » portent à la tête.

Il est vrai que, parmi les bouquets des vins naturels, bouquets encore peu étudiés, il s'en trouve de plus ou moins actifs sur l'ensemble ou sur une partie du système nerveux. Mais, en somme, je ne crois pas que les bons vins du Rhin, à moins d'être pris à dose exagérée soient plus dangereux pour le cerveau ou l'estomac que nos Bourgogne.

Concluons. Il n'y a pas à craindre de troubler l'esprit de ses invités en leur offrant, au commencement du dîner, un verre de vin du Rhin. Ce vin, qui doit être servi très frais, est fort agréable après le potage ; il accompagne admirablement le poisson. Mais il faut qu'il soit bon.

Si l'on sert des crus exceptionnels — ce qui n'est pas indispensable — cela devient un grand luxe. Car, outre le prix à y mettre, on ne doit pas oublier que ces vins au bouquet si développé exigent après eux du Bordeaux et du Bourgogne tout à fait supérieurs.

UN VIEUX GARÇON.

Tous nos lecteurs trouveront encarté dans leur numéro un élégant prix-courant de la maison des Cafés Carvalho que l'on trouve en boîtes cachetées chez la plupart des épiciers et à la maison de gros, 26, rue Cadet.

Au dos de ce prix-courant on a indiqué la liste des principales maisons de Paris où l'on trouve ces produits.



CHIEFONS

Si les deux mots, la mode et le deuil, ne semblaient s'exclure l'un l'autre, surtout si les larmes n'étaient, hélas ! de toute saison, on dirait qu'il y a une sorte d'actualité à parler des vêtements austères et sombres qui sont en quelque manière la forme extérieure de nos déchirements intimes, en cette semaine toute consacrée au culte du souvenir, en ces jours où s'évoque pour tous la pensée de quelque cher disparu.

Je ne voudrais point transcrire ici les règles du cérémonial usité en ces circonstances lugubres, qui se trouvent dans n'importe quel manuel fourni par les maisons spéciales : la durée du deuil varie, du reste, selon les pays... et nos propres sentiments. Mais il est évident que, malgré la phrase archi-répétée : « le deuil extérieur ne prouve rien », une femme enveloppée de longs voiles de crêpe indique non seulement qu'elle se consacre à sa peine, mais qu'elle n'en veut point être distraite, et qu'il ne lui faut point parler de diversions vers lesquelles un éclaircissement à sa parure serait un acheminement.

Ecartant donc ce côté de la question, je signale plutôt les modifications assez sensibles apportées dans les habitudes du grand deuil : d'abord les étoffes employées. Autrefois le cachemire d'Ecosse, simple ou double selon la saison, était seul admis. Maintenant on lui a joint — par rang de moins en moins sévère — le cachemire de l'Inde, la vigogne, le drap amazone, la serge bourrue, le crépon, le velours épinglé, la popeline, la bengaline ; et pour l'été : le voile de religieuse, l'étamine, l'alpaga, la toile de soie, le crêpe de Chine ; tous ces tissus invariablement garnis de crêpe anglais pendant la première période de deuil.

Quant à la robe, entièrement en crêpe, elle constitue non seulement le deuil le plus

austère et presque exclusivement réservé aux veuves, mais encore une excessive élégance, autant par son prix que par son peu de solidité, le crêpe s'amollissant très vite lorsqu'il est posé sur une grande hauteur, et retombant avec un aspect flasque qui exige un réapprêtage immédiat. Pour les personnes qui peuvent supporter ce luxe qui indique naturellement un ensemble de maison de grande tenue, le costume d'intérieur pour une veuve se fait de forme princesse à traîne, sans garnitures ou au plus avec quelques applications de passementerie mate; une nuance particulière est d'ajouter aux manches et au col le petit rabat en crêpe blanc que les Anglaises nomment «weepers», et un voile de crêpe posé en arrière sur la coiffure et tombant jusque sur la traîne. Mais ceci, je le répète, constitue une note d'élégance sévère et coûteuse qui n'est pas à la portée de toutes et sent quelque peu la recherche. On se contente, en général, d'un haut biais de crêpe, les garnitures plates étant seules admises; pour sortir la bande de crêpe peut être moins haute, la jupe se trouvant en partie couverte par le châle — conservé seulement par les personnes très minces — ou le manteau long, plus généralement adopté, et remplacé lui-même pour les femmes très jeunes par le petit collet de crêpe ou la jaquette.

*

Pendant les premiers temps d'un deuil très sévère on porte deux voiles : celui de devant se rejetant en arrière par quelques plis donne à l'ensemble de la coiffure un aspect assez monacal; plus tard ce voile disparaît pour faire place à la voilette en tulle illusion *uni*, ourlée de crêpe ou non, cette bande raide, gênante et disgracieuse qui barre la figure en deux, tendant beaucoup à disparaître. Les chapeaux assez plats affectent le plus souvent la forme diadème qui élimine tout ornement saillant tel que «flammas» et coques de crêpe qui font hérissé, raide, et pas du tout joli, et aussi le genre toque qui peut se garnir de rubans en velours épinglé et, dès la seconde période de

deuil, d'aigrettes et de «Paradis», les plumes d'autruche étant encore prohibées.

*

Une innovation apportée depuis peu dans les usages est aussi l'importance prise par la note blanche dans les ajustements qui suivent la première phase du deuil où tout ce qui semble une recherche de coquetterie serait déplacé : au bout de quelque temps, et, même avec les voiles de crêpe et les formes les plus correctes, le blanc fait son apparition, blanc éclatant, cru, destiné à faire ressortir les tons ternes du crêpe et de la soie mate dont l'emploi, venu d'Angleterre, s'est beaucoup répandu dans le deuil élégant, si l'on peut associer ces deux termes disparates.

Ce blanc se manifeste par les petits rabats au col et aux poignets en crêpe blanc ou en batiste dont j'ai déjà parlé; par un chou en crêpe anglais, blanc toujours, rejetant le voile en arrière; par un haut ruban de faille blanche formant tour de cou et recouvert de crêpe noir; en été, par l'inévitable jaquette de piqué blanc sur une jupe noire ou inversement, mais toujours le blanc intense et le noir : pas de mélanges, pas d'atténuations, c'est le contraste violent entre les deux couleurs qui indique nettement le deuil et autorise cette compromission à une période où on n'aurait autrefois porté que du noir, mais un noir moins sévère, à des- sins, à rayures, toutes choses un peu délaissées aujourd'hui.

*

Les accessoires de toilette ont aussi leur importance et soulignent la différence entre un costume de deuil et une robe simplement noire : les broches, épingles, boucles d'oreilles, manches de parapluies et d'ombrelles doivent être en ébène ou en acier bruni; les mouchoirs s'ourleront d'une bande noire plus ou moins haute, les festons ou les broderies étant d'une fantaisie qui marque la fin du deuil; enfin les dessous apparents devront être invariablement noirs ou blancs : si étrange que cela puisse paraître, il n'est pas rare de voir une jupe

toute voilée de crêpe se relever sur un jupon bleu marine ou mordoré : l'effet est... inqualifiable ! Le jupon de taffetas noir s'impose, ou, si l'on veut éviter le froufrou produit par les doublures de soie sur le jupon, la lingerie, par ce contraste du blanc au noir que j'indiquais tout à l'heure, rendra un effet aussi deuil.

Plus tard, lorsque le crêpe aura disparu, ou lorsqu'il s'agit d'un deuil moins proche, la toilette se transforme et revient à toutes les élégances de façons qui se traduisent délicieusement en noir.



Comme type de robes « habillées », je note un fourreau princesse en fleur de velours (l'étoffe qui fait rage cet hiver et qui, en noir, est d'une suavité absolue) tout uni et à peine allongé par derrière ; les devants séparés de la jupe se croisent sur un entrebâillement en crêpe anglais blanc et se perdent sous un corselet en broderie de jais terni ; col fait d'un galon semblable d'où s'échappe un ruché de crêpe blanc souple et mousseux.

Jupe en peau de soie rayée de neuf rouleautés de crêpe anglais appliqués par une fine guirlande de paillettes mates ; ces petits biais espacés sur une hauteur de cinquante centimètres environ montent du devant en arrière avec une inclinaison très douce, de façon que le plus élevé d'entre eux soit par derrière très peu au-dessus de la moitié de la longueur totale de la jupe. Le corsage blousé tout en crêpe chiffon est orné d'un empiècement formant aussi bretelles et épaulettes en paillettes mates dessinant de minuscules feuilles de lierre ; encolure très touffue et manchettes en mousseline de soie blanche.

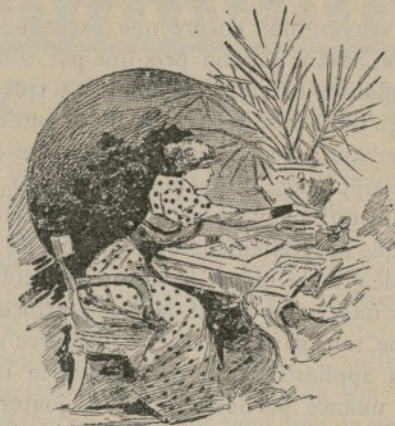
CHRYSANTHÈME.



L'année 1893 est complètement épuisée.

Les collections 1894, 1895, 1896, exclusivement réservées à nos abonnés, ne sont vendues que par année complète : 6 francs Paris et province ; 7 francs étranger.

Nous n'avons plus de numéros détachés de ces diverses années.



ENTRETIEN DES PLANTES VERTES

Les plantes d'appartement ont beaucoup à souffrir en cette saison des poussières du charbon, particulièrement tenaces et très nuisibles à la santé des végétaux déjà dans de mauvaises conditions hygiéniques.

Les pulvérisations quotidiennes, l'arrosage des feuilles, etc., tout cela est bon, mais ce n'est pas suffisant. Un nettoyage plus complet est indispensable.

Une fois par semaine il faut laver les plantes, feuille par feuille, à l'envers comme à l'endroit, avec une éponge trempée dans de l'eau rendue légèrement savonneuse au moyen d'une faible quantité de savon noir.

La proportion est de la valeur d'un gros pois de savon noir pour deux litres d'eau. L'eau doit être à la température de l'appartement. On fait, bien entendu, dissoudre complètement le savon, qui donne ainsi au liquide une teinte opaline légère. Ce lavage, non seulement débarrasse à fond la plante de toutes les poussières accumulées par l'entretien des feux, le balayage des tapis, etc., mais il aurait encore et surtout la propriété de détruire les microbes parasites des végétaux — eux aussi ! — Il est recommandé par les jardiniers de l'Ecole d'horticulture de Versailles ; j'ignore s'il est infailible ; mais il m'a souvent donné d'excellents résultats.

ROSA LAROSE.

LE "COAL-BOX" DANS LE CABINET DE TOILETTE



Les nécessités de la vie moderne ont introduit dans presque toutes les habitations le chauffage au coke ou au charbon de terre. Elles l'imposent même au « cabinet de toilette ».

Or, si, pendant l'incandescence, ce combustible n'offre que des avantages, il est loin d'en être de même avant son introduction dans le poêle ou le foyer.

La poussière noire qui s'échappe de son récipient — d'ailleurs laid — appelé seau à charbon, en fait l'antithèse naturelle de ce sanctuaire de la propreté, sinon de la coquetterie.

Le mobilier restreint d'une telle pièce — tables ou glaces — ne permet guère de le cacher en l'enfermant.

C'est justement dans ce but que M. A. Préau, 88, avenue Ledru-Rollin, a inventé le « Coal-Box ».

Avec ce petit meuble — dont la partie supérieure surmontée au besoin d'une élégante étagère offre asile aux flacons et aux broches souvent à l'étroit sur la table de toilette — plus de charbon apparent et par là même plus de poussière.

Notre gravure, mieux qu'une longue description, montre comment la porte, en s'ouvrant, amène le combustible à la portée de la pelle à feu au seul instant où le besoin s'en fait sentir.

Inutile de dire qu'il rend les mêmes services dans toutes les pièces de l'appartement; mais il faut ajouter que son prix très réduit (55 à 64 francs, suivant le fois employé) en généralise considérablement l'usage.

Il porte toujours la marque de fabrique de la maison Préau (*La Terre* du sculpteur Boucher).



POUR L'HIVER

La meilleure, la plus sûre défense contre les rhumes, les bronchites, les gripes qui sévissent cruellement en hiver, c'est le vin tonique *Mariani*. Deux verres à bordeaux par jour de cet exquis reconstituant vital suffisent pour protéger les poitrines délicates, car le mal ne s'attaque pas à des organes cuirassés, robustes, solides. C'est parmi les faibles qu'il choisit ses victimes. Or, le vin *Mariani*, d'après les plus éminents docteurs, est le plus puissant, le plus actif de tous les fortifiants.

Rien n'est plus amusant que de parcourir l'album où M. Mariani a fait reproduire les autographes de la plupart des poètes, artistes et hommes célèbres de ce temps, qui voulurent attester le bien que leur avait fait l'excellent tonique, et qui témoignèrent leur amicale reconnaissance à M. Mariani.

VIN DE CHAMPAGNE

Par suite d'un nouveau traité avec la maison *Piper-Heidsieck*, une des premières de Reims, nous pouvons, comme l'année dernière, livrer à nos abonnés l'excellent champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay*, champagne demi-sec, aux prix suivants :

6 bouteilles : 32 francs.

12 demi-bouteilles : 35 francs.

Ces prix s'entendent :

Franco à domicile pour Paris;

Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger.

Nous continuons, bien entendu, à livrer le champagne *Trianon*, qui est notre propriété exclusive, aux prix suivants :

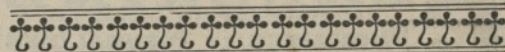
PARIS, 6 bouteilles..... 21 francs.

— 12 demi-bouteilles..... 23 —

PROVINCE ET ETRANGER, franco d'emballage.

6 bouteilles..... 20 francs.

12 demi-bouteilles.... 22 —

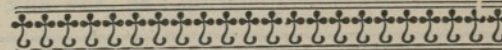


LES CAFÉS CARVALHO

Transformant le mot de Buffon, l'abbé Castel a dit que le café était la plus belle conquête de l'homme. Pour s'expliquer un tel enthousiasme, il faut goûter les Cafés Carvalho, si parfumés, si exquis, si purs.

On les trouve en boîtes cachetées dans les bonnes maisons; bien exiger le nom et la marque.

Vente en gros : 26, rue Cadet; s'y adresser ou écrire si on ne trouve pas le produit chez son épicié.



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

Jamais on n'a vu plus habilement dosée l'action tonique et stimulante inhérente à tant de médicaments composés. La modification imprimée à l'organisme par l'action du *Vin Désiles* se continue, comme une force acquise, pendant très longtemps. La guérison des symptômes morbides est au bout de la persévérance dans le traitement.

L'action invigorante du *Vin Désiles* est certaine dans toutes les asthénies, les chloroses rebelles, les convalescences laborieuses, les états douteux de santé qui précèdent si volontiers le funèbre développement de la tuberculose. Les médecins le recommandent aussi

contre les débilités qui suivent ou accompagnent les grossesses pénibles, l'allaitement difficile ou prolongé.

Pendant la période automnale, le *Vin Désiles* fournit aussi un supplément alimentaire et un tonique substantiel. Son action se traduit par une exagération utile de l'appétit, une amélioration des digestions et, finalement, un accroissement notable des forces.

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



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, antibilieux, 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 Gardaireins, 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.

CÉRÉBRINE
REMÈDE CERTAIN CONTRE LES
MIGRAINES ET NEURALGIES
Supprime les Coliques Menstruelles.
E. FOURNIER Ph^{en}, 114, r. de Provence et Ph^{en} Fl. 5^e et 3^e.

LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)
est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^{en} VIAL, 4, r. Bourdaloue, Paris

RIDES CICATRICES, TACHES, PETITE VÉROLE
TRACES DE
Puis effacer, ec. L. M. A. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)

CHOCOLATS COMP^{IE} FRANÇAISE

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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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