



## OMELETTE SOUFFLÉE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

L'omelette soufflée, un vieil entremets, toujours bien accueilli, est particulièrement précieuse pour les déjeuners. Légère à l'estomac, pouvant s'improviser en quelques minutes, elle est décorative, tout en conservant un air de simplicité familiale. Enfin, il est extrêmement facile de la réussir et de l'obtenir parfaite.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

3 jaunes d'œuf ;

6 blancs ;

120 gr. de sucre semoule ;

1 bonne cuillerée de sucre glace ;

1 cuillerée à café de jus de citron ;

Parfum : 1 petit verre de rhum ou de kirsch, ou une pincée de vanille en poudre.

### Les jaunes

Après avoir un peu délayé les jaunes dans une terrine, j'ajoute le sucre dont je mets de côté environ 10 grammes, soit à peu près une cuillerée rase, qui me serviront tout à l'heure pour les blancs.

J'emploie du sucre semoule ; nous savons qu'on nomme ainsi le sucre en poudre qui est granuleux comme du sable.

Je travaille ce mélange avec la cuillère de bois pendant 4 ou 5 minutes, puis j'ajoute le parfum et le jus de citron qui blanchira le mélange. Je tourne encore pen-

dant quelques instants jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ait passé de la teinte jaune foncée qu'elle avait au début, à la teinte jaune paille.

Je laisse reposer pendant que je vais « monter » les blancs.

### Les blancs

Dans une autre terrine, ou, de préférence, dans une bassine en forme de calotte, en cuivre non étamé, je bats les blancs avec un fouet en fil de fer. Prendre, de préférence, un fouet à manche de bois ; plus léger, il fatigue moins la main, et l'on bat mieux. Quand ils sont assez fermes, j'y verse, en pluie, le sucre que j'ai réservé, et je continue à battre. Ce sucre aide à les rendre encore plus fermes.

Il importe que les blancs soient aussi fermes que possible. S'ils ne le sont pas assez, ils ne peuvent supporter les jaunes et le sucre ; dès lors, ils s'affaissent et l'omelette manque de légèreté.

De même, l'omelette est moins légère quand on bat les jaunes et les blancs ensemble, parce que, dans ce cas, les blancs prennent moins de fermeté que lorsqu'ils sont battus à part.

### Le mélange

Les blancs étant à point, j'en prends environ le tiers avec le fouet et je le mêle aux jaunes, rapidement et légèrement, sans tourner, mais en soulevant la pâte avec le fouet.

Puis je verse aussitôt ce mélange dans le reste des blancs et je mêle le tout. Il faut encore opérer rapidement et avec une grande légèreté de main. J'emploie pour



cela une spatule en bois avec laquelle je soulève et je coupe la pâte largement, en évitant de « touiller ». Si l'on mêle trop longtemps ou à petits coups, les blancs retombent, et l'omelette monte moins bien.

En résumé : de la fermeté des blancs et de la légèreté avec laquelle on les mêle dépend la beauté de l'omelette.

#### Le dressage

J'ai dû préparer d'avance le plat sur lequel l'omelette cuira et sera servie : plat long en argent, en métal ou en fer émaillé. Nos proportions conviennent pour un plat mesurant environ 30 centimètres de longueur.

Je beurre très légèrement le fond du plat avec du beurre non fondu, et je le saupoudre de sucre glace.

Aussitôt que le mélange des jaunes et des blancs est terminé, je verse la pâte dans le plat. Pour cela, tenant la bassine sur la main gauche, je l'incline au-dessus du plat et je fais glisser la pâte en l'aidant avec une carte que je tiens dans la main droite et à l'aide de laquelle je râcle le fond de la bassine.

Toute la pâte étant versée, toujours à l'aide de la carte je la relève tout le long du côté qui m'est opposé, en égalisant la surface, de manière à former le dos d'âne. Je retourne le plat et je relève de même l'autre côté. J'arrondis un peu les deux bouts et j'obtiens un dôme allongé d'environ 12 centimètres de hauteur.

Maintenant, prenant un couteau un peu large et tenant la lame à plat, j'entaille l'arrête de ce dôme sur toute sa longueur, de manière à creuser l'omelette sur les deux tiers de sa profondeur et sur une largeur de 5 à 6 centimètres. Je retourne le plat bout pour bout et je passe le couteau une seconde fois, ce qui rectifie la fente. Cette fente permet à la chaleur de pénétrer le centre de l'omelette.

A chaque extrémité de la fente je soude les deux bords et, sur cette soudure, je forme, avec la pâte qui s'est attachée au couteau, un petit chou qui la consolide.

Puis, avec la carte ou le couteau, je forme quelques côtes sur les côtés.

Et je mets au four immédiatement.

#### La cuisson

Il faut un four modéré, pas trop chaud du bas, à température bien égale.

On compte une douzaine de minutes de cuisson. A moitié de ce temps, je retourne le plat.

Puis, 2 minutes avant que la cuisson soit terminée, je retire le plat sur le couvercle du four, je saupoudre rapidement l'omelette de sucre glace et je la remets un instant au four pour la glacer.

Je sers immédiatement.

#### Observations

L'omelette monte peu ; mais si elle a été bien préparée, si elle était bien raide quand on l'a mise au four, elle gonfle sensiblement.

Si le four n'est pas assez chaud, elle languit et devient sirupeuse ; s'il est trop chaud, elle brûle dessus et dessous, et l'intérieur n'est pas cuit. MAZARIN.

### VIN DE CHAMPAGNE

Nous livrons à nos abonnés deux qualités de vin de Champagne.

*Piper-Heidsieck-Verzenay*, demi-sec :

6 bouteilles : 32 francs.

12 demi-bouteilles : 35 francs.

*Franco à domicile* pour Paris ;

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

Champagne *Trianon*, doux, propriété exclusive du *Pot-au-Feu* :

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

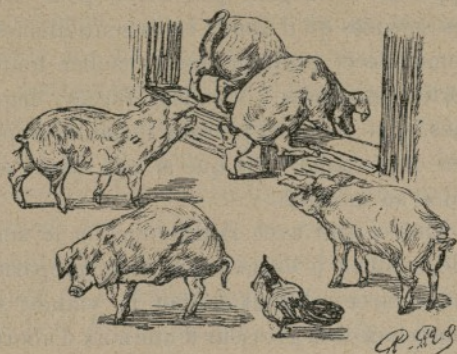
— 12 demi-bouteilles..... 23 —

PROVINCE ET ETRANGER, franco d'emballage.

6 bouteilles..... 20 francs.

12 demi-bouteilles.... 22 —





## PIEDS DE PORC FARCIS TRUFFÉS

**I**L est de tradition de manger à Noël du boudin et des pieds de porc farcis. A la campagne, tout le monde sait faire du boudin, mais l'art de préparer un bon pied farci est moins répandu. D'autre part, il est souvent difficile, même dans les villes importantes, de trouver de bonne charcuterie. Notamment dans les pieds farcis que l'on achète, la farce domine trop, aux dépens du pied et surtout de la truffe.

La recette que nous donnons aujourd'hui, bien que comportant une farce très simple, fournit des pieds supérieurs à la plupart de ceux que l'on pourrait acheter. Mais il est essentiel de préparer la farce soi-même, comme nous l'indiquons, et de ne pas essayer de simplifier en la remplaçant par de la chair à saucisses achetée toute préparée.

### Proportions

Pour 4 beaux pieds moyens, suffisant à 6 ou 7 personnes :

2 pieds pesant, avec os, environ 1 kilo 150 gr.;

400 gr. chair de porc, gras et maigre;

60 — de truffes;

10 — de sel;

1 — poivre, au plus;

### POUR LA CUISSON PRÉALABLE

2 litres 1/2 d'eau;

30 gr. de gros sel;

10 — persil;

2 — thym;

1 feuille de laurier;

2 clous de girofle;

12 grains de poivre;

De la crêpe de porc sur une dimension suffisante pour pouvoir y tailler 4 morceaux carrés d'environ 20 centimètres de côté.

Temps nécessaire : 3 h. 1/2.

Se prépare à l'avance.

### Les pieds

Ayez de beaux pieds de devant, ce sont les plus charnus. Ils ont dû, préalablement, être nettoyés, échaudés et raclés pour en enlever tous les poils. A la campagne, ceux qui tuent le cochon sont au courant de cette besogne; et, à la ville, les charcutiers vendent les pieds de porc non cuits prêts à mettre dans la casserole. Par parenthèse, les charcutiers de la ville, même à Paris, n'ont pas toujours à disposition des pieds de porc non cuits, parce qu'ils les font généralement cuire d'avance en grande quantité, pour conserver mieux la provision nécessaire à leur vente. Il est donc bon de ne pas attendre le dernier moment pour se les procurer non cuits.

Mettez les pieds tels quels dans une casserole ou une marmite, selon leur nombre. Couvrez-les avec la proportion d'eau froide indiquée; ajoutez sel, poivre, persil, thym, laurier, girofle. Le liquide doit bien baigner les pieds.

Posez la casserole couverte sur le feu modéré. Dès que l'ébullition est déclarée, retirez la casserole sur un feu encore plus tranquille, de façon que le liquide ne bouille que tout doucement sur un endroit, à la façon d'un pot-au-feu.

Comptez ainsi trois heures de cuisson,



à partir du moment où l'ébullition s'est déclarée, et laissez la casserole bien couverte d'un couvercle pour éviter l'évaporation trop grande du liquide.

Au bout de ce temps, les chairs doivent se détacher facilement des os. Si ce n'était pas le cas, il faudrait laisser continuer la cuisson dans les mêmes conditions une demi-heure ou plus.

#### **Pour désosser**

Les pieds étant à point, égouttez-les et laissez-les à moitié refroidir seulement avant de les désosser. Si l'on fait cette opération au sortir de la casserole, les chairs sont trop chaudes et brûlent les doigts. Si on laisse trop refroidir, les os se détachent avec moins de facilité.

Fendez le pied sur sa longueur seulement, et maniez-le avec précaution pour ne pas le casser en travers, afin de conserver les chairs intactes dans leur étendue.

Étalez chaque moitié de pied sur la table ou la planche, et retirez les os de manière à obtenir ensuite une nappe de chair d'un seul morceau. Ce travail doit être fait avec précaution et minutie, car, une fois les gros os principaux enlevés, il reste une quantité de tout petits os cachés dans l'épaisseur des chairs.

Tous les os étant enlevés, coupez chaque moitié de pied sur sa longueur, en lanières d'un centimètre de largeur environ.

Les pieds sont alors prêts à être farcis.

#### **La farce**

La viande de porc, nécessaire à la farce, aura été prise de préférence dans la noix. Si la proportion de graisse n'y était pas suffisante, il faudrait y suppléer par de la graisse prise dans la panne.

Vous avez pu, pendant la cuisson des pieds, préparer la farce, surtout si vous n'avez point de machine à hacher. Ce petit

appareil, d'un prix peu élevé pour tous les services qu'il rend, est essentiellement commode et pratique pour hacher toutes sortes de choses : viandes, farces, légumes, etc. Il donne presque instantanément une farce aussi fine que si elle avait été pilée au mortier.

Que ce soit avec la machine ou le simple couteau à hacher que vous prépariez votre farce, il faut couper la viande en morceaux de la grosseur d'une noix d'abord, et examiner si elle ne contient pas de peaux, filaments, etc., et les enlever.

Hachez ensuite très, très fin, et examinez encore après pour ôter les filaments qui ont pu rester.

Assaisonnez avec le sel et le poivre indiqués, et ajoutez les épluchures de vos truffes que vous avez préparées comme suit.

#### **Les truffes**

Lavez et brossez dans l'eau fraîche, avec une brosse de chiendent, les truffes dont vous disposez.

Pelez-les avec un petit couteau de façon à n'enlever que la partie rugueuse ; faites ce travail au dessus d'une assiette pour ne rien perdre des épluchures et les joindre à la farce.

Coupez ensuite les truffes sur leur plus grande dimension, en rondelles d'un millimètre d'épaisseur, et réservez ces rondelles à part.

#### **Pour farcir**

Nous indiquons la superficie plutôt que le poids de la crépine, ce dernier variant suivant la proportion de graisse contenue dans la crépine. On aura soin, si la crépine n'est pas très intacte et se trouve trouée à différents endroits, d'en prendre une plus grande quantité afin de la pouvoir mettre en double. Il n'est pas nécessaire, on le conçoit, de se faire couper chez le charcutier même, les morceaux séparés



d'avance ; c'est au moment de préparer les pieds que l'on s'occupe de ce partage, selon des dimensions approximatives.

Laissez tremper la crépine pendant une dizaine de minutes dans un bol rempli d'eau un peu plus que tiède, pour la bien assouplir. Etendez un linge propre, un peu grand, sur la table, et étirez avec précaution la crépine que vous étendez sur le linge en la tamponnant légèrement pour la sécher. Appréciez alors le sens dans lequel vous allez détailler vos morceaux, selon les dimensions et l'état de la crépine. Si elle ne présente aucune déchirure, il n'en faut que la quantité nécessaire pour envelopper le pied et rabattre les extrémités l'une sur l'autre avec un empiètement de trois ou quatre centimètres. Si la crépine est trouée nettement sur un ou deux endroits, vous pouvez improviser une pièce en coupant dans un coin un morceau plus grand que le trou et que vous posez sur la crépine du côté, naturellement, figurant l'intérieur. Enfin, si la crépine présente une série de déchirures, il faut la couper assez largement pour pouvoir la replier en enveloppant le pied, de façon qu'il soit protégé par une double épaisseur, soit en long, soit en large.

Ceci bien compris, posez sur la crépine la moitié des rondelles de truffes attribuées à chaque pied. Observez de garder une forme allongée dans ce semis.

Vous avez fait également de votre chair à farcir autant de parts que vous ferez de pieds, soit 4 parts pour les quantités ci-dessus.

Prenez la moitié seulement d'une de ces parts, et façonnez-la entre vos mains, en manière de semelle d'une épaisseur régulière, longue de 14 cent. sur 6 ou 7 cent. de largeur, environ. Posez cette semelle sur la crépine. Prenez ensuite la quantité de pied de porc représentant la moitié d'un pied, et disposez-la sur la couche de farce ;

vous laissez les lanières dans leur longueur, mais vous les repliez pour qu'elles ne dépassent point. Cette couche de pied doit être d'épaisseur égale.

Recouvrez-la d'une couche de farce que vous préparez en semelle comme la première, avec encore plus de soin, car vous ne pourriez pas la rectifier, une fois posée, sans faire dégringoler la couche de pied. Semez sur cette couche de farce le reste de truffes destinées au pied. Rabattez la crépine, en long, et glissez la main gauche sous le pied farci ; pour achever, avec la main droite de le bien envelopper de crépine.

Conservez au pied la forme également allongée et arrondie sur les deux extrémités. Tirez doucement sur la crépine pour bien tasser et ne point laisser de vides. Repliez les bouts sur le pied en ne laissant aucun intervalle permettant à l'intérieur de se faire jour.

Posez ensuite le pied sur la table et avec la main, ou le plat d'un couperet, donnez-lui quelques coups pour l'aplatir et l'amener à l'épaisseur d'environ 2 centimètres et demi.

Opérez successivement de même pour les quantités suivantes.

C'est donc une couche de pied entre deux couches de farce pour chacun.

Les pieds, ainsi préparés, peuvent attendre une journée ou une nuit, gardés au frais.

#### Pour griller

Graissez très légèrement chaque pied, en le frottant d'un peu de bon saindoux frais, et roulez-le ensuite dans de la panure fraîchement faite avec de la mie de pain de la veille tamisée.

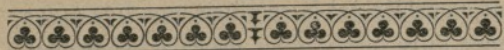
Ayez un feu de braise *très doux*. Huilez le gril en fil de fer étamé et posez-le sur le feus. Quand il est bien échauffé, soit au bout d'environ 5 minutes, posez-y les pieds et



faites-les griller à ce même feu doux pendant une demi-heure. Vous retournez les pieds au bout d'un quart d'heure et les faites cuire ensuite de l'autre côté.

Servez sur un plat bien chaud avec assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Pour rôtir et servir une Poularde truffée

Nous croyons utile, à cette époque, de rappeler sommairement la façon dont on doit traiter une volaille truffée.

Comme nous l'avons indiqué, on se dispense parfois de barder, car les volailles que l'on prend la peine de truffer sont toujours assez grasses. Cependant, nous trouvons préférable de barder et, en outre, d'envelopper complètement la bête avec une feuille de papier beurré que l'on serre de chaque côté autour de la broche. Outre que l'on concentre ainsi le parfum de la truffe, on évite de dessécher les filets et l'on est mieux en garde contre les coups de feu qui sont plus à craindre — une même volaille exigeant plus de temps de cuisson si elle est truffée que si elle ne l'est pas.

On peut admettre que ce temps est d'environ 20 minutes par livre (la bête étant pesée truffée) pour les volailles dont le poids, truffées, ne dépasse point 4 livres. Au-dessus de ce poids, on peut réduire ce temps jusqu'à 15 minutes par livre, la diminution étant d'autant plus forte que la bête est plus grosse.

Il faut, pour apprécier exactement ce temps et la chaleur du four, une certaine expérience. En tout cas, il est facile, lorsqu'on approche du terme de la cuisson, de s'assurer si elle est terminée. Il suffit de soulever la volaille du côté de la tête, de manière à faire couler par l'autre extrémité quelques gouttes de jus. Si le jus qui sort

est blanc, la volaille est à point; s'il est rose, elle n'est pas cuite.

La volaille doit être à peine saisie, et le four doit être modéré, d'autant plus doux que la bête est plus grosse.

Cinq minutes avant de retirer du four, on enlève le papier et la barde pour faire prendre couleur.

Il ne faut *pas du tout* arroser la volaille. Dès lors, c'est à peine s'il coule de jus, et ce peu de jus gratine au fond de la lèche-frite. La cuisson terminée, on égoutte la graisse de la lèche-frite, puis on y jette une ou deux cuillerées d'eau ou de bouillon pour délayer le jus. Et l'on verse sur la bête au moment de servir.

On sert dans une saucière une sauce Périgueux très légère préparée à part.

Aucune garniture de cresson ou autre ne doit accompagner une volaille truffée.

\*  
\*\*

Pour la découper, on commence par faire le « bonnet d'évêque », ce qui permet d'enlever aussitôt les truffes et la farce que l'on range à mesure en cordon tout autour du plat.

Séparez les cuisses de la carcasse. Séparez le pilon du gras de la cuisse, puis coupez le gras de la cuisse en 2 morceaux de biais. Cela fait en tout 6 morceaux que vous posez les uns à côté des autres en travers du plat.

A moins que la volaille soit très petite, enlevez les ailerons et posez-les à côté des morceaux de cuisse.

Levez les ailes en ayant soin de ne pas attaquer les filets mignons, et coupez chaque aile en biais en 2 morceaux : un avec os, un sans os. Levez ensuite les filets et faites 2 morceaux avec chaque. Cela vous donne donc 8 blancs.

Posez les 4 blancs des filets en croix sur les morceaux de cuisses, et, par-dessus, les 4 morceaux d'ailes.



## DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Les cours n'ont guère varié, mais nous entrons dans une saison où les coups de vent peuvent provoquer des sauts assez importants d'un jour à l'autre. En outre, beaucoup des prix que nous allons indiquer augmenteront très probablement si le froid survient.

La truite saumonée, relativement bon marché, varie de 5 fr. 50 à 7 francs le kilo. Rappelons encore que c'est de la truite allemande et que la meilleure variété est la truite de Dantzig, à écailles argentées comme la truite d'Ecosse.

Le turbot et la barbe, toujours très recherchés pour les dîners, se maintiennent entre 4 francs et 4 fr. 50 le kilo.

La sole vaut, suivant sa grosseur, de 4 à 5 francs le kilo.

On trouve de jolis petits mulets de 0 fr. 50 à 1 franc pièce. Les gros se vendent de 4 à 5 francs le kilo. Les arrivages des uns et des autres sont irréguliers.

Le bar, au-dessous de 3 kilos, coûte de 5 à 6 francs le kilo. Au-dessus de ce poids : 4 à 5 francs.

Le hareng est toujours bon.

Le prix du merlan varie, suivant le temps, de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 le kilo.

La daurade de Bizerte devient très recherchée. On en trouve pesant plus de 2 kilos. Cuite au court bouillon, elle s'accommode de toutes les sauces. Grillée comme l'aloise, elle est excellente avec une sauce verte ou une mayonnaise.

Le colin reste au cours ordinaire : 2 francs à 2 fr. 50 le kilo.

Rouget-barbet : 5 à 6 francs le kilo.

C'est le plein moment des coquilles Saint-Jacques : 15 à 25 centimes.

La langouste brune oscille entre 4 fr. 25 et 4 fr. 75 le kilo ; le homard, entre 3 fr. 75 et 4 francs. Il faut prévoir la hausse aux premiers froids sérieux.

Même observation pour les écrevisses qui sont encore de taille convenable de 20 à 30 francs le cent.

Eperlans : 2 francs la caissette.

L'anguille de Seine vaut de 3 fr. 50 à 5 francs le kilo. Il ne faut pas la confondre avec l'anguille picarde, provenant souvent d'étangs ou de marais et qui se vend moins cher.

Carpe de rivière : 3 fr. 25 et 3 fr. 50 le kilo.

## VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Légère hausse sur les perdreaux : 2 fr. 75 à 3 fr. 75.

Toujours de jolies caillies d'Egypte, bien grasses, de 1 fr. 25 à 2 francs. A 1 fr. 50 ou 1 fr. 60, elles sont très jolies.

Très beaux faisans de 6 à 7 francs ; poules : 5 à 6 francs. On en voit beaucoup au-dessous de ces prix, mais ils sont, ou très petits, ou abîmés par le coup de feu, avancés, ou « mouillés », c'est-à-dire amollis et rendus flasques par un long voyage.

Les bécasses ne sont pas chères : 4 fr. 25 à 6 francs,

Grives et merles touchent à leur fin.

Les mauviettes sont rares et maigres. Elles reviendront en bonne condition avec la neige.

Les gelinottes de Russie commencent à arriver : 3 fr. 50 à 4 francs.

C'est le moment des grouses d'Ecosse : 7 fr. 50 à 9 francs.

Lièvres de pays : 7 francs à 8 fr. 50.

Lapins de garenne : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Le chevreuil n'a pas varié. Cuissot : 11 à 17 francs ; filet : 9 à 14 francs.

Le sanglier vaut de 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le kilo dans le cuissot, 5 fr. 75 à 6 fr. 50 dans le filet. Il faut compter 1 franc de plus par kilo pour le marcassin.

Le gibier d'eau, maintenant plus demandé, a augmenté. Canards sauvages : 4 fr. 75 à 5 fr. 50. Pilets : 3 fr. 25 à 4 francs. Sarcelles : 2 fr. 75 à 3 fr. 25. Pluviers dorés : 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

La volaille est magnifique et les cours subiront, sans doute une légère hausse à l'approche des fêtes de Noël.

Poussins de Hambourg : 2 fr. 25 à 2 fr. 50. Poulets fins en chair : 3 à 6 francs. Poulets gras de Houdan : 6 à 12 francs.

Dindes en chair : 9 à 16 francs. Dindes grasses de Houdan : 15 à 20 francs.

Superbes oies fines, de 6 à 9 francs.

Excellentes pintades, de 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

Légère baisse sur les canetons. Nantais : 6 francs à 7 fr. 50. Rouennais : 7 à 9 francs.

Les foies de Strasbourg sont superbes : 10 à 12 francs le kilo en choix extra.

## LÉGUMES

Grâce à la douceur de la température, les cours des légumes ne varient guère.

Très bons haricots verts d'Espagne et d'Afrique, de 80 centimes à 1 franc la livre.



La tomate d'Afrique, assez belle, vaut de 2 fr. 50 à 3 francs la caisse d'un kilo. Elle manque certains jours.

Endives et crosnes : 50 à 60 centimes la livre.

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

Petites asperges vertes pour garniture : 1 franc à 1 fr. 25 la botte.

Les truffes sont bonnes, mais moins noires que s'il faisait froid : 10 à 15 francs la livres.

### SALADES

On a toujours en abondance : chicorée frisée, scarolle, barbe, mâche, laitue de couche.

### FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers, Roquefort, Gruyère, Hollande, etc.

### FRUITS

Rarement les fruits ont été aussi chers que cette année.

Une pomme *Calville* affichée 40 centimes dans beaucoup de maisons donne l'impression d'un fruit de trois ou quatre sous.

On a une assez jolie *Calville*, bien saine, pour 75 ou 80 cent. On en trouve jusqu'à 3 fr. Les reinettes du Canada sont un peu moins chères.

Comme bonnes poires, on ne trouve que le *Beurré d'Arenberg* et le *Doyenné d'Hiver*. On n'a rien de convenable à moins de 75 ou 80 cent.

Beau raisin de Thomery : 2 fr. 25 à 3 fr. la livre.

Alicante noir et Roubaix noir : 3 à 4 fr. la livre.

Excellentes mandarines : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 la caisse de 25.

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

### A NOS ABONNÉS D'ESPAGNE

Nous avons l'honneur d'informer nos abonnés d'Espagne, que les commandes qu'ils voudront bien nous adresser, seront expédiées par trains de grande vitesse — en général, par l'express quittant Paris à 11 h. 18 du matin et arrivant à la frontière le lendemain à 5 du matin.

Notre correspondant assurera le dédouanement, le plombage et la réexpédition dans le plus bref délai.

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



## \* MENUS \*

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES  
LAPIN DE GARENNE MARENGO  
CHATEAUBRIAND  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
BRIOCHE A LA VIENNOISE



POTAGE AU POTIRON  
CROQUETTES DE VEAU  
GIGOT ROTI  
PURÉE DE HARICOTS  
CHARLOTTE RUSSE

PIEDS DE PORC FARCIS  
SELLE DE MOUTON ROTIE  
PURÉE DE MARRONS  
OMELETTE SOUFFLÉE



POTAGE HOCHÉ-POT  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE  
TOURNEDOS ROSSINI  
SELLE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON  
CARDONS A LA MOELLE  
PATÉ DE FOIE GRAS  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

MULET GRILLÉ MAÎTRE D'HOTEL  
HACHIS DE BŒUF EN GATEAU  
TERRINE DE GIBIER  
ENDIVES AUX JUS  
POMMES BONNE FEMME



POTAGE CRÉCY  
RAMEQUINS AU PARMESAN  
CARPE CHAMBORD  
TIMBALE DE RIS DE VEAU FINANCIÈRE  
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE CHASSEUR  
POULARDE TRUFFÉE  
BOMBE GLACÉE  
GÉNOISE PRALINÉE

OMELETTE AUX CROSNES  
RAIE AU BEURRE NOIR  
MACARONI AU GRATIN  
COMPOTE DE POIRES



POTAGE SAVOYARD  
QUENELLES DE BROCHET A LA NANTUA  
PILET ROTI  
PAIN DE CHICORÉE A LA CRÈME  
ASPIC DE POMMES

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





## Lapin de Garenne

A LA MARENGO

**D**ANS nombre de familles où l'on profite des hécatombes de lapins qui sévissent en cette saison, on est souvent embarrassé pour changer l'accommodement de ce gibier. Voici une recette très simple qui « change un peu ». C'est une marengo de fantaisie, précieuse pour la campagne, les champignons étant remplacés par des olives. Que l'oignon n'effraye point, on ne le retrouve pas.

### Proportions

Pour un lapin pesant, dépouillé, vidé, environ 850 gr. :

50 gr. oignon haché très fin ;

10 — de farine ;

4 décilitres de tomate *liquide* ;

4 cuillerées d'huile d'olives ;

3 douzaines d'olives rondes ;

1 petit bouquet garni : persil, thym, 1 feuille de laurier ;

Sel, poivre.

Temps nécessaire : 1 heure.

### Le lapin

Le lapin étant dépouillé et vidé, coupez-lui les pattes à la seconde jointure ; ces extrémités de pattes sont bonnes à jeter. Enlevez les cuisses dont vous faites deux morceaux. Coupez ensuite le lapin sur le

travers, en tronçons de 5 à 6 centimètres. Enlevez les épaules. Coupez la tête en deux.

Prenez une casserole sauteuse, à fond large et à bord bas. Versez-y l'huile d'olives indiquée. Posez sur un bon feu. Dès que l'huile est chaude, mais sans attendre qu'elle fume, ce qui serait trop, mettez pour commencer les morceaux de lapin les plus gros dans la casserole, les uns à côté des autres, mais jamais entassés les uns sur les autres. Saupoudrez de deux bonnes pincées de sel et d'une pincée de poivre.

Faites dorer en remuant les morceaux avec une cuiller de bois, et non avec une fourchette qui, en piquant les viandes, provoquerait un écoulement du jus intérieur. Le feu doit être soutenu, mais point trop ardent pour ne pas brûler ni rissoler le lapin ; la casserole et les viandes s'étant échauffées, il faut plutôt diminuer l'ardeur du feu au fur et à mesure que le lapin prend couleur. Il faut compter un quart d'heure environ pour cela. Si la casserole est un peu juste pour contenir au début tous les morceaux ensemble, retirez-en un ou deux des moins importants, tête ou épaule, par exemple, quand ils ont pris couleur, pour ajouter le reste. C'est pendant le « sauté », ainsi que s'appelle l'opération actuelle, que les morceaux ne doivent pas être l'un sur l'autre, parce qu'ils seraient mal saisis et mal colorés. Pour le reste de la cuisson, la chose n'a pas la même importance.

### L'oignon

Quand le lapin est coloré à point, ajoutez l'oignon dans la casserole. Mélangez et remuez pour que l'oignon tombe bien au fond. Laissez encore cinq minutes, pendant lesquelles vous remuez une ou deux fois pour que l'oignon ne brûle pas, tout en colorant légèrement. Saupoudrez alors avec la farine, remuez et laissez cuire 1 minute.



**La tomate**

Ajoutez alors la tomate.

C'est ici qu'une explication supplémentaire est nécessaire. En cette saison on emploie surtout de la tomate de conserve. Elle est généralement très concentrée, et les proportions de tomate seraient en ce cas trop fortes, car en cuisant, elle réduit et se concentre encore davantage, de sorte qu'on n'aurait plus assez de liquide et trop de tomate. Il faut donc éclaircir cette purée concentrée avec la moitié environ de son volume de bouillon ou d'eau, de façon à obtenir toujours la même quantité de liquide indiquée aux proportions.

Si vous êtes à même d'employer de la tomate fraîche, ce sera toujours préférable. En ce cas, faites cuire à l'avance vos tomates dans une petite casserole à part, sans eau, avec sel, poivre, bouquet garni. Passez les tomates au tamis et employez comme la tomate de conserve. Seulement dans ce cas, n'ajoutez pas au lapin de bouquet garni, puisque les tomates sont suffisamment épicées.

Done, la tomate étant ajoutée, mêlez bien. Mettez, suivant le cas, le bouquet garni, et laissez cuire tout doucement, sans couvrir la casserole, pendant 3/4 d'heure. Il faut un bouillonnement sur deux ou trois points de la casserole, mais tranquille.

**Les olives**

Dix minutes avant de servir ajoutez les olives. Ce sont de grosses olives rondes de cuisine que vous avez préalablement débarrassées de leur noyau. Pour cela, vous les pelez en spirale, d'un seul morceau, en employant un bon petit couteau coupant bien.

Si les olives sont très salées, il faut les jeter auparavant dans l'eau très chaude et les y laisser baigner 4 ou 5 minutes. Sinon, employez-les telles quelles.

Laissez-les mijoter avec le lapin, sans

trop bouillir, mais en chauffant bien pendant les dix minutes indiquées plus haut.

**Pour servir**

Goûtez pour le sel et le poivre, et ajoutez-en si besoin est. Enlevez le bouquet garni.

Dressez vos morceaux de lapin sur le plat du service très chaud en les prenant un à un avec la fourchette.

Versez ensuite la sauce et la garniture par-dessus. Servez avec assiettes très chaudes. On ne dégraisse pas la sauce à cause de sa base d'huile.

**LA VIEILLE CATHERINE.****COMPOTE ILLUMINÉE**

Pour amuser les enfants et leurs nous.

Taillez dans une pomme, aussi artistement que possible, de petits morceaux cylindriques imitant exactement des bouts de chandelles. Au milieu, en guise de mèche, plantez un petit morceau de noix bien épluché.

Dressez ces bouts de chandelle autour d'une compote de pommes ou d'un gâteau de riz. Allumez au moment de servir : le petit morceau de noix flambe très bien.

Cela ne sent pas très bon, mais c'est très beau pour les mioches qui — moralité — apprennent ainsi à manger la chandelle par les deux bouts.

LOUISE DU CLOS SAINT-CYR.

**Canvass-back ducks**

Sur le désir exprimé par quelques abonnés, nous avons prié un de nos correspondants d'Amérique de nous envoyer un certain nombre de canvass-back ducks, que nous comptons recevoir prochainement. La plupart sont déjà retenus. Ceux de nos abonnés, désireux d'acquérir ceux qui resteront disponibles, peuvent, dès maintenant, prendre rang d'inscription.



## POTAGE HAMLET

**Q**UOTIDIENNEMENT des abonnés nous écrivent pour nous demander la recette d'une sauce ou d'un plat qu'ils ont goûté en dînant en ville ou au restaurant. Parfois ils accompagnent leur demande d'une description fort sommaire ; plus souvent, ils croient nous avoir suffisamment renseignés en nous indiquant le nom sous lequel le plat leur a été présenté.

A plusieurs reprises nous avons fait remarquer dans le courrier qu'il nous est en général impossible de répondre à ces questions. La plupart de ces noms extraordinaires sont, en effet, des noms de fantaisie donnés accidentellement à un plat très connu. Par exemple, les filets de sole sauce crevette qui, au café Riche, sont baptisés : « filets de sole sauce Riche », s'appellent à Lyon : « filets à la Lyonnaise » ; à Toulon, « filets à la Toulonnaise », etc. Le chef d'un hôtel quelconque du Lion d'Or ne dédaignera pas de les appeler « filets Lion d'Or » ; et, s'il les sert à un grand-duc, il en fera des « filets à la Russe ».

Au lieu de nous poser ces problèmes insolubles, il serait plus pratique, lorsque le plat en question a été mangé au restaurant, d'en demander la composition sommaire au restaurateur. C'est une chose qui ne se refuse guère. Nos abonnés seraient ainsi beaucoup plus sûrement renseignés. En outre, ils sauraient de suite à quoi s'en tenir sur certains mets dont ils ne songeraient jamais à nous demander la recette s'ils en soupçonnaient la complication.

Ces réflexions préliminaires, qui nous paraissent d'un intérêt général pour nos abonnés, nous sont suggérées par l'histoire du potage Hamlet.

Il y a un an, on nous demande la recette du potage Hamlet. Nous faisons la réponse traditionnelle : « Nous ignorons ce que désigne ce nom de fantaisie. »

Huit jours après, lettre d'un autre abonné nous décrivant ainsi le potage : « Un potage blanc très clair avec des croix roses dedans ». Même réponse.

Depuis lors nous avons continué à recevoir une dizaine de lettres nous réclamant toujours ce fameux potage, et toutes signées par des colonels ou des généraux en activité de gastronomie ! Ce potage que nous avions cru littéraire nous apparaissait donc comme un potage militaire. Mais nous n'en savions point davantage.

Enfin, ces jours derniers, lettre d'un honorable colonel nous apprenant que le potage Hamlet avait été servi à l'hôtel du Louvre à Vichy.

Nous avons écrit au propriétaire de cet excellent hôtel, M. Teisseire, qui est lui-même, un chef émérite. Voici sa réponse :

« Ce qui m'a fait appeler consommé Hamlet un potage pour lequel j'ai été, pendant deux jours, fort embarrassé de trouver un nom, je vais vous le dire.

« Un général en retraite m'avait demandé un menu de banquet. Je lui en soumis un dont il se montra satisfait. Toutefois, il me pria de donner un nom inédit au potage que j'avais appelé « potage Légionnaire », attendu que ces messieurs, qui étaient des officiers en retraite, étaient tous décorés.

« Je cherchai dans mes souvenirs ; aucun des noms que je lui proposai ne lui plut. Soudain le nom d'Hamlet me vint à l'esprit : il enchantait le général.

« Je fis un appareil à boudin Richelieu, c'est-à-dire une farce à quenelles de blanc de volaille, colorée avec du carmin. Je l'étendis comme du feuilletage,



« de la même épaisseur que si j'avais dû  
« couper des bouchées, et je la découpai  
« avec un moule représentant une croix  
« d'honneur. Sur chaque croix j'étendis  
« une purée de truffes, et, par-dessus, une  
« nouvelle croix en farce.

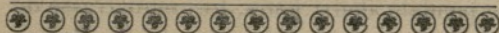
« Après avoir poché toutes ces croix,  
« je les mis à refroidir dans l'eau glacée.

« Ces messieurs m'ayant demandé un  
« potage très relevé, je fis un potage  
« tortue au consommé très clair, lié seule-  
« ment avec un soupçon de fécule. Une  
« fois le potage mis dans la soupière très  
« chaude, j'y ajoutai mes croix d'honneur,  
« une par personne.

« Potage trouvé original et bon.

« Voilà comment, sans le savoir, j'ai  
« trouvé un potage qui m'est demandé  
« dans les dîners servis par moi, à cause  
« de la réclame que me firent ces mes-  
« sieurs. »

Tous nos abonnés comprendront évi-  
demment, à simple lecture, que ce po-  
tage doit être excellent. Il se recommande  
aux familles.



## AVIS

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

DÉPÔT 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.

## NOS POULARDES TRUFFÉES

A la demande de nombreux abonnés qui  
ont, ce printemps, apprécié nos canetons  
farcis, nous avons pris nos mesures pour  
pouvoir livrer, à partir de ce jour, pendant  
toute la saison d'hiver, des volailles truffées  
de tout premier choix.

Nous avons adopté 3 types.

**POULARDE N° 1.** — Petite poularde de  
Bresse, pour 6 personnes : 15 francs.

**POULARDE N° 2.** — Poularde de Houdan,  
pour 10 personnes : 25 francs.

**POULARDE N° 3.** — Poularde de Houdan,  
extra, pour 15 personnes : 35 francs.

*Ces prix s'entendent franco d'emballage.*

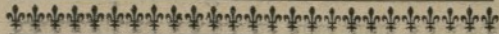
Toutes ces volailles, garnies d'une farce  
de foie gras, sont très abondamment rem-  
plies avec de véritables truffes du Périgord.  
Les truffes de grosseur moyenne — ce sont  
les meilleures — sont laissées entières.

Ces pièces ne sont point parées avec des  
lames de truffes glissées sous la peau. Ce  
système est depuis longtemps condamné  
avec raison par les vrais gourmets.

**DINDES TRUFFÉES.** — Pour nos dindes  
de Houdan truffées, compter de 20 à 25  
francs pour la dinde et la farce. Ajouter  
le prix des truffes au cours dont la quan-  
tité peut varier de 1 à 5 livres.

On sait que les volailles gagnent à être  
truffées deux ou trois jours d'avance. Il  
est donc bon de nous indiquer le jour exact  
où la volaille doit être mangée. Nous expé-  
dions de façon à ce qu'elle arrive la veille  
ou l'avant-veille. On peut, dès lors, la com-  
mander sans la moindre inquiétude.

A Paris, sauf avis contraire, nous livrons  
le jour où la volaille doit être servie.





## AUTOUR DU CORYZA

Nombre de personnes croient que le meilleur moyen pour se débarrasser d'un rhume de cerveau est de se moucher le moins possible. Elles invoquent en général la nécessité de ne pas ébranler le cerveau et de ne point augmenter l'inflammation des muqueuses ; en réalité, elles craignent surtout de faire rougir le bout de leur nez. C'est un préjugé dangereux contre lequel on ne saurait trop se mettre en garde.

Sans doute, il est prudent d'éviter un excès en trop, afin de réduire au minimum l'ébranlement que ce « geste » produit sur toutes les parties enflammées. Parfois, en effet, l'inflammation s'étend à la membrane du tympan qui, devenue plus friable, est plus susceptible de se déchirer sous l'influence de vibrations anormales. Mais la mesure à observer, en la circonstance, semble surtout une question de tact.

Il est beaucoup plus grave de tomber dans l'excès contraire.

Si le nez n'est pas dégagé assez souvent, l'inflammation peut se communiquer au sinus maxillaire (étroite cavité, n'ayant qu'une ouverture, qui parcourt l'os maxillaire) et le cas devient extrêmement grave. Il se forme des abcès qui causent une douleur très vive et dont la guérison nécessite, la plupart du temps, une opération assez compliquée et fort désagréable.

Cette complication est particulièrement à redouter lorsque le coryza a débuté par un violent mal de tête. C'est signe que le sinus frontal est pris et que le sinus maxillaire a tendance à s'enflammer. On doit alors redoubler de précautions, et s'astreindre à garder la chambre et à soigner son coryza jusqu'à ce qu'il ait complètement disparu.

C'est, du reste, une règle générale d'hygiène de maintenir le nez libre. Il vaut mieux, en effet, respirer par le nez que par la bouche. Les petits poils follets qui se cachent dans les plus jolis nez n'ont pas été semés au hasard par la Providence : ils retiennent quantité de poussières que l'air aspiré par la

bouche introduit dans l'organisme. En outre, beaucoup de microbes qui se laissent avaler sans en éprouver la moindre gêne, sont détruits par les ferments existant dans le nez quand l'air prend ce chemin pour arriver aux poumons. Enfin, dans ce trajet, l'air se réchauffe mieux que celui qui tombe dans le larynx directement par la bouche.



Mais, pour assurer cette précieuse liberté, il ne suffit pas de se moucher ; il faut encore prendre la peine — trop souvent négligée — de soigner son coryza. C'est, d'ailleurs, bien facile. Renonçons aux poudres spéciales du commerce, dont la plupart présentent des inconvénients, pour nous en tenir aux formules données par le docteur Cadié dans son *Traité de laryngoscopie et de rhinologie*. Je crois utile de les rappeler en insistant sur leurs avantages aujourd'hui confirmés par une plus longue expérience.

Voici d'abord une poudre que l'on peut se faire préparer en quelques instants chez n'importe quel pharmacien :

Acide borique . . . . .	4 grammes.
Sucre de lait . . . . .	1 »
Hydrochlorate de cocaïne . . . . .	0,20

En s'administrant une ou deux prises de cette poudre au début même du coryza, on le fait presque toujours avorter. J'insiste sur ces mots : au début. Ce n'est pas au bout de deux ou trois heures, c'est au premier éternuement qu'il faut user du remède pour obtenir un résultat radical. Nombre de personnes de ma connaissance, ont toujours sur elles, pendant la mauvaise saison, une petite boîte de cette poudre ; elles doivent à cette précaution bien simple de n'être plus jamais enrhumées du cerveau.

Employée plus tardivement, cette poudre diminue l'intensité du coryza et en hâte la guérison. Mais, elle est surtout précieuse pour une action immédiate.

Lorsqu'on a laissé le coryza s'affirmer, il est préférable, tout en usant de la poudre, de recourir aux fumigations.

Versez dans un vase pas trop large environ 1/4 litre d'eau bouillante et autant d'eau



à la température ordinaire. Ajoutez une douzaine de gouttes de la mixture suivante :

Teinture de pin sylvestre.	8 grammes.
Teinture d'eucalyptus . . .	3 »
Menthol . . . . .	0,30

Mettez aussitôt le nez au-dessus du vase autour duquel vous tenez une serviette non dépliée, de façon à obliger toutes les vapeurs qui se dégagent à s'échapper par vos narines, et à en préserver les yeux. Au bout de 3 ou 4 minutes toutes les essences sont volatilisées, et l'opération est terminée.

Vous pouvez la renouveler trois ou quatre fois par jour ; elle dégage très agréablement le cerveau, et c'est le meilleur remède que l'on puisse indiquer. DOCTORESSE EVA.



## CHIFFONS

Vous savez qu'il n'est point d'élégance cet hiver sans, au moins, un bout de chinchilla sur soi ; aussi voudrais-je ajouter aux renseignements déjà donnés il y a quinze jours, la description pratique d'un tour de cou très exécutable par d'adroites mains d'amateur. C'est une combinaison de fourrure et de dentelle blanche d'un joli effet un peu Louis XV, mais facile à porter cependant. Vous allez tâcher de vous le figurer. D'abord, comme base fondamentale, une bande de soie blanche ayant les mesures d'une encolure aisée ; soit 7 à 8 centimètres de haut sur 40 centimètres de long. Cette bande double est maintenue par une petite toile ferme à l'intérieur. De chaque côté de cette sorte de poignet, un ruban de satin blanc, large de 3 ou 4 centimètres, bordé d'une bande de chinchilla de même largeur ; en disant bordé, j'entends la fourrure posée à cheval sur le bord du ruban. Le dit ruban est froncé tout du long sur le poignet, de manière à provoquer un tuyautage assez accentué de la fourrure, à laquelle il sert de pied. Tout l'espace compris entre ces deux bandes de fourrure est couvert par une série de mignons plissés de ruban blanc et de dentelle alternés. Le milieu est figuré par deux

rangs de dentelle posés pied contre pied. A chaque extrémité, un petit pan court en dentelle très froncée, haute d'une quinzaine de centimètres, termine l'ensemble. Une jeune fille ou une jeune femme peut aussi bien porter ce tour de cou dans le jour, sur une jaquette, que le soir, au théâtre, ou même avec un corsage décolleté : soit qu'on ait à se garantir d'un courant d'air réel, soit qu'on désire atténuer l'effet un peu trop cérémonieux d'un décolletage de gala dans une affaire de moyenne importance. N'oublions point qu'il ne reste plus rien — ou presque — des manches habillant tout le haut du bras, et faisant qu'un corsage du soir servait à toutes fins, pour bal, dîner, etc.

Revenant à notre tour de cou de chinchilla et de dentelle, j'ajoute qu'on peut, pour une tournée de visites élégantes, en compléter l'effet par un petit manchon conçu d'après les mêmes dispositions, c'est-à-dire le corps même du manchon tout en ruchés de petite dentelle, un gros chou de satin gris sur le dessus, et de chaque côté, la bande de chinchilla ondulante comme un volant. C'est très jeune, très gracieux, et très possible à organiser soi-même. On peut utiliser ainsi du chinchilla défraîchi, jauni ou usé par places, qu'on ne pourrait plus employer sur une superficie régulière, ou bien se procurer des bandes de chinchilla de qualité moyenne, car avec ce tuyautage assez mouvant de la fourrure, il n'est point besoin d'autant de recherche dans le choix des peaux.



Si vous voulez savoir la voilette qui se porte, je vous dirai de demander le tulle semé de petits pois de velours, assemblés par groupes serrés de trois ou quatre, ou espacés en un semis régulier mais bien couvert, cependant, et guère plus gros que des grains de suie.

On a ce qui se fait de mieux environ dans les 15 francs le mètre. C'est encore cher : on vous objecte que c'est solide ! Je ne vois pas trop l'utilité de la durée pour un objet dont la fraîcheur est la principale condition qui a le temps de se faner dix fois avant d'être

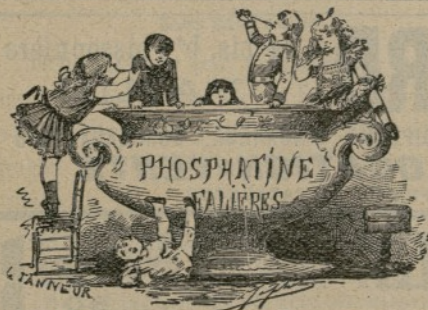


usé, et qu'on ne peut ni nettoyer, ni rafraîchir. Sans précisément rechercher le bon marché, jusqu'à prendre des tulles si inférieurs que le bout du nez les trouve dès le second jour, on peut s'arrêter à une qualité intermédiaire, et trouver, dans les 6 à 7 francs, un tulle chenillé à réseau moins compliqué, à semis moins compact, mais encore très seyant et soigné.

\*

Pour la maison, pour sortir aussi en les mettant sous les grosses jaquettes d'hiver, on a de gentilles chemisettes à doublure non baleinée, en velours léger et souple, faites de façon à laisser toute liberté de mouvements et à ne pas gêner sous le manteau. Ces chemisettes se font presque plates, avec seulement un ou deux plis devant, dans la couture de l'épaule, pour donner plus d'aisance. On les orne simplement d'une patte en taffetas tout le long du devant, encadrée d'un petit plissé légèrement ruché sur lui-même pour lui donner plus de froufrou. Le col rabattu est en taffetas, avec nœud de cravate plissé, et assez touffu. Le bas des manches s'orne de petits rabats surmontés de plissés. C'est très pimpant en velours de fantaisie, imprimé, à petits dessins multicolores. On assortit en ce cas le taffetas à l'une des teintes les plus seyantes dans les dessins du velours, rose, bleu-ciel, héliotrope, etc. Si l'on veut être plus raffinée encore — mais moins pratique certainement — on peut employer du taffetas blanc.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

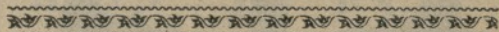


ALIMENT DES ENFANTS

## UN GROG EXQUIS

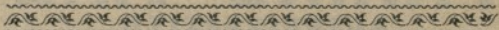
L'accueil si flatteur fait l'année dernière, dans les soirées et les thés de cinq heures, aux délicieux grogs Mariani, a décidé nombre de maîtresses de maison à adopter ce breuvage puissamment tonique, dont les vertus réconfortantes et le goût exquis ont conquis tous les suffrages. Au lieu de procurer, comme les boissons sucrées ou les mélanges alcooliques, une excitation passagère, bientôt suivie de fatigue et d'écoeurement, le grog Mariani fortifie et protège les invités contre les refroidissements, les rhumes, l'influenza. Il réussit même à enrayer, à leur début, ces maladies de la saison.

En mélangeant trois verres à madère de vin Mariani à un verre à madère d'eau sucrée à volonté et en faisant chauffer le tout sans arriver à l'ébullition, on obtient ce généreux et stimulant breuvage que la mode a décidé consacrer.



## LES CAFÉS CARVALHO

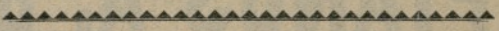
Le chimiste Frémy a dit que le café était le don le plus généreux fait par la nature au monde des végétaux. Il avait raison, mais il ne songeait pas aux sacrilèges des falsificateurs. Aujourd'hui, ce danger public est écarté, puisque nous avons les exquis Cafés Carvalho, si purs et si parfumés, vendus en boîtes cachetées dans les bonnes maisons et à la maison de gros, 26, rue Cadet. Exiger le nom et la marque.



## SUPERBE CRÈCHE

TOUTE MONTÉE ET DU PLUS BEL EFFET

L'étable mesure 45 + 35, les personnages et les décors sont en carton artistiquement peint : *Enfant Jésus, la Sainte Vierge, Saint Joseph, Rois Mages, Bergers, Animaux, Palmiers*. Ce véritable ouvrage d'art est un joli cadeau pour famille ou école. Prix : 10 fr. Envoi franco en gare contre mandat-poste au Directeur de la SOCIÉTÉ DE PROPAGANDE ARTISTIQUE, 75, rue de Vaugirard, Paris.



## BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M<sup>me</sup> 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

C'est pendant la terrible épidémie d'influenza qui ravagea Paris, il y a quelques années, que le Vin Désiles a fait ses preuves les plus remarquables comme soutien du système nutritif. Cette préparation a été, ensuite, très en honneur auprès des gens du monde, pour combattre le surmenage physique et intellectuel. L'effet réconfortant de cette préparation magistrale se fait immédiatement sentir, et n'est jamais suivi de cette dépression si communément observée à la suite de l'ingestion des reconstituants vulgaires.

Fortifier le terrain nerveux, c'est lutter contre les

maladies microbiennes : lorsque le système nerveux est vigoureux, les infections reculent, l'anémie est mise hors la loi et la résistance vitale est définitivement accrue. Quatre à six semaines de Vin Désiles suffisent à ces transformations.

D<sup>r</sup> 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<sup>r</sup> A.-C., ex-médecin de la marine.*

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

**APPLIQUE BOUDARD**  
Indispensable aux DAMES CHAUVES (Modèles déposés)



Avec cette Applique, les Dames qui ont une Calvitie peuvent se coiffer aussi solidement qu'avec leur Chevelure naturelle.  
**GRAND MAGASIN DE CHEVEUX**  
et de tous les Postiches invisibles en général.  
Rue Vignon, 40. Paris. — CATALOGUE FRANCO

**RACA HOUT**  
DES ARABES

de DELANGRENIER, déjeuner fortifiant, préférable au chocolat et au café au lait qui est très débilitant.

**FARINE VIAL**  
AUTODIGESTIVE

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

**CACAOS COMP<sup>IE</sup> FRANÇAISE**

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

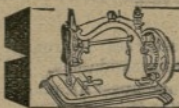
**PIANOS A. BORD**

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

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

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE



**H. VIGNERON**

Jusqu'au 15 Janvier prochain, nous offrons à l'occasion des **ETRENNES** notre Machine "MASCOTTE" A, à pavette, du prix de 75 fr. pour 50 fr.  
Envoi franco du Catalogue. — PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

Le Gérant : A. DESBOIS.

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