



ASPIC DE FOIE GRAS

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

MESDAMES,

L'aspic de foie gras, mets de luxe qui se sert comme plat froid, à la fin d'un dîner — entre le rôti et les légumes — est de préparation beaucoup moins compliquée qu'on le croit souvent. Il se compose simplement de tranches de foie gras disposées dans un moule avec des truffes et de la gelée. Le dressage est long, mais il suffit d'un peu d'attention et de patience pour le réussir. On peut, d'ailleurs, préparer l'aspic la veille du jour où il doit être servi; c'est même préférable, car il a ainsi mieux le temps de se tasser et de se raffermir.

Proportions

Pour une dizaine de personnes :
1 beau foie d'oie pesant environ 700 gr.;
200 grammes de truffe;
1 litre 1/2 de gelée.

POUR LA CUISSON DU FOIE

500 grammes environ de saindoux;
1 décilitre de madère;
1 petit verre de cognac;
150 grammes, environ, de crépine de porc ou de barde de lard.

Ces proportions remplissent un moule en forme de timbale dit moule à charlotte mesurant 14 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur.

Le foie

Je fais cuire le foie 3 ou 4 heures avant de dresser l'aspic, car il doit être bien refroidi pour qu'on puisse le couper facilement.

Nous savons à quels signes on reconnaît un bon foie : grain très fin, d'un joli blanc d'ivoire légèrement rosé, absence de taches brunes ou verdâtres, chair ferme gardant l'empreinte du doigt. Souvent, les marchands font tremper les foies pour les faire gonfler. Ces foies fondent presque toujours à la cuisson. On les reconnaît à ce qu'ils sont très mous, et, en les pressant, il semble que l'eau va suinter.

Je commence par parer le foie.

Avant de séparer les deux lobes, je saisis le paquet de nerfs qui les relie, et je le tire doucement en faisant à mesure glisser dessous la lame d'un couteau, de façon à entraîner tout le paquet, sans que les nerfs se cassent et restent dans le foie.

Cela fait, je sépare les deux lobes; puis, avec un fin couteau, je creuse l'endroit qui touchait au fiel, et qui est marqué par une tache verdâtre. Il ne faut pas craindre de creuser à 1 centimètre de profondeur et d'enlever tout ce qui avoisinait la partie tachée; la moindre parcelle contaminée qui reste donne au foie un goût amer. A cet endroit, du reste, se trouvent encore des nerfs qu'on enlève en même temps.

Ensuite, je rogne légèrement tout le contour du foie, qui forme un angle, de façon à l'équarrir. Si on laisse cet angle, il se dessèche et noircit.

Enfin, avec la lame d'un couteau, je

ratisse légèrement toute la surface du foie, pour le débarrasser de la poussière. Mais il ne faut pas enlever la pellicule très mince qui recouvre le foie : il se tiendrait mal à la cuisson.

Ces préparatifs terminés, je réunis les deux lobes l'un contre l'autre et je les enveloppe dans un même morceau de crépine de porc que je replie de manière que le foie soit *complètement emprisonné*.

On peut remplacer la crépine par une barde de lard très mince dans laquelle on enveloppe de même le foie. Mais c'est moins commode.

Que l'on emploie du lard ou de la crépine, il ne faut pas ficeler : on blesserait le foie.

Cuisson du foie

Je prends une casserole juste assez grande pour contenir le foie, je garnis le fond avec un peu de saindoux sur lequel je pose le foie et j'ajoute la quantité de saindoux nécessaire pour couvrir le foie quand il sera fondu. Il en faut environ 500 grammes pour un foie.

J'ajoute 1 décilitre de madère et 1 petit verre de cognac. Il est inutile de saler, l'assaisonnement de la gelée suffira.

Je couvre avec un disque de papier beurré placé directement sur le foie, puis avec le couvercle de la casserole, et je mets la casserole dans un bain-marie froid. Je fais chauffer *lentement* sur le fourneau ; si l'on chauffe trop vite, le foie racornit. Dès que le saindoux bout, laissant la casserole dans le bain-marie, je la mets dans un four *très doux*, en interposant une plaque sous la casserole, pour que le fond ne chauffe pas trop.

Le bain-marie doit bouillir doucement.

Si l'opération est bien menée, le foie est cuit en une heure ou une heure et quart environ. Il reste rose à l'intérieur et n'a guère diminué de volume.

Pour reconnaître si le foie est à point, on le pique avec une aiguille à brider. On doit pouvoir le traverser de part en part sans résistance, et la goutte de jus qui monte doit être à peine rosée.

La cuisson achevée, je retire le foie et le pose sur une passoire où je le laisse égoutter jusqu'au moment de le découper. A ce moment seulement j'enlèverai la crépine ou la barde qui, en évitant le contact de l'air, l'empêche de noircir.

Cuisson des truffes

Environ 20 minutes avant la fin de la cuisson du foie, j'ajoute les truffes dans la casserole : le foie s'est tassé, et il y a de la place pour elles. Outre que je m'évite ainsi la peine de les cuire à part, le foie s'imprègne de leur parfum.

Je fais cuire les truffes non pelées et les pèlerai seulement quand elles seront cuites. Si je mettais les truffes pelées, je perdrais le parfum des pelures ; d'autre part si je mettais dans la casserole les truffes pelées et leurs pelures, ces pelures saliraient le foie.

Pour découper

Au moment seulement de dresser l'aspic, le foie étant bien refroidi, je le coupe par le travers en tranches d'environ 1/2 centimètre d'épaisseur. Il faut que le foie soit froid mais pas glacé ; car s'il est trop ferme, il est friable et peut se briser quand on le coupe.

Un foie de 700 grammes me donne de 15 à 18 tranches. Si l'on fait les tranches trop épaisses, leur poids fait remonter la gelée. Je pèle les truffes, puis, avec un couteau, ou, avec un emporte-pièce cylindrique uni ou cannelé, j'égale chaque truffe en forme de bouchon rond ou carré. Puis, avec un couteau fin, je détaille chaque truffe en rondelles très minces, en croissants, en losanges, qui me serviront pour décorer le moule. Les

parures des truffes seront semées au milieu de l'aspic. Je n'emploierai pas les pelures qui peuvent être utilisées pour une farce ou une sauce, ou pour des œufs brouillés.

La gelée

Je ne reviendrai point sur le détail de la préparation de la gelée.

Pour obtenir 1 litre 1/2 de gelée, on prendra :

1 kilo de jarret de veau ;

1 — de gîte de bœuf ;

1/2 pied de veau ;

2 abatis de poularde ;

Mouiller avec 3 litres d'eau ; laisser cuire 4 heures, et clarifier.

Pour dresser

Ces préparatifs terminés, je commence le dressage. Il est bon que le moule soit froid, pour que la gelée y fige plus vite, ce qui rend le dressage plus facile. Si l'on a de la glace, on entoure le moule de glace jusqu'à mi-hauteur. Mais il faut bien se garder de saler la glace.

D'autre part, j'ai près de moi de la gelée que je fais fondre par petites quantités au fur et à mesure des besoins du dressage, en ne lui donnant que la chaleur nécessaire pour qu'elle soit juste liquide. Il faut même qu'elle soit à moitié prise pour appliquer la truffe, comme nous allons le voir.

Je commence par verser un peu de gelée dans le moule, de manière à faire une couche d'un demi centimètre.

Quand ce fond est figé, je borde le tour du moule, dans le bas avec des rondelles de truffe. Piquant une rondelle avec une aiguille à brider ou la pointe d'un couteau, je trempe l'une de ses faces dans de la gelée à moitié prise et je l'applique aussitôt debout contre la paroi du moule et reposant sur le fond de gelée. Je borde ainsi tout le tour du moule, en laissant à

peu près 1/2 centimètre d'intervalle entre deux rondelles.

Cette bordure terminée, j'applique de même au milieu du fond des lames de truffes coupées en ronds, en losanges, ou en croissants, de manière à former une rosace.

Ce décor terminé, je verse doucement avec une cuiller 3 ou 4 cuillerées de gelée dans le moule. Cette gelée est destinée à fixer le décor. Il n'en faut point trop, et il faut surtout éviter qu'elle soit trop chaude, sinon le décor surnage.

Quand cette gelée est figée, j'en ajoute un peu, de manière à former une couche totale d'environ un centimètre d'épaisseur.

Quand cette couche est prise, je pose dessus le tiers de mon foie, soit 5 ou 6 tranches. Je les chevauche l'une sur l'autre, en rond, de manière à former un léger dôme et en laissant tout autour entre le foie et le moule un vide pour la gelée que je verserai dans un instant. Je place le plus joli côté du foie en dessous, car ce côté formera le dessus quand l'aspic sera dé-moulé.

Je verse ensuite 4 cuillerées de gelée dans le vide qui existe autour du foie et au sommet du dôme formé par les tranches.

Quand cette gelée est prise, j'en ajoute encore 4 cuillerées que je laisse prendre de même. Après quoi j'ajoute la quantité nécessaire pour arriver à la hauteur convenable qui est la suivante :

La gelée doit remplir le moule de manière à effleurer et même à napper légèrement le *bord* des tranches de foie, mais elle ne doit pas recouvrir la couche de foie.

Quand cette dernière gelée est figée, je sème sur le foie le tiers des parures de truffe, puis je fais une seconde couche de foie, comme la première.

Je garnis de gelée avec les mêmes précautions, puis de parures de truffe.

A environ 1 centimètre et demi du bord du moule, j'applique une ceinture de truffe comme celle du bas.

Puis je fais une troisième couche de foie que je saupoudre avec le reste des truffes et je finis de remplir le moule avec de la gelée, toujours avec les mêmes précautions.

L'essentiel, je le répète, est de mettre la gelée pas trop chaude et par petites quantités à la fois, pour éviter que le foie, plongeant dans la gelée liquide, la fasse remonter.

L'aspic est terminé. Il doit rester au frais au moins 3 ou 4 heures avant d'être démoulé.

Pour démouler

Pour démouler, je trempe complètement le moule dans l'eau *tiède* pendant trois secondes. Si le moule est bien plein, je le noie de manière à faire passer l'eau tiède par-dessus. La surface de la gelée se ramollit légèrement et colle mieux au plat.

Je retire le moule de l'eau, j'essuie le moule et la gelée si elle a été mouillée, et je renverse sur le plat du service.

Pour servir

Tout autour je pose de la gelée hachée ou taillée en dents de loup ou en losanges.

L'aspic peut encore être dressé sur un socle en riz.

Si l'on est peu nombreux, il est préférable, avant de servir l'aspic, de le découper comme un gâteau avec un couteau très fin que l'on trempe dans l'eau un peu plus que tiède.

Si tout l'aspic doit être consommé, on le sert à la cuiller.

MAZARIN.

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



Soupe au Lièvre

UNE façon de civet en potage, d'un goût fort agréable, ne surprenant pas nos palais français, pour quiconque aime la cuisine un peu relevée.

Très facile à faire, soit avec un lièvre entier ou, si l'on dispose d'une bête un peu grosse et que les convives soient peu nombreux, avec un devant de lièvre. Alors on marinera le rable pour ne le manger que quelques jours après. Cette sorte de soupe se sert très bien réchauffée.

L'emploi des herbes aromatiques s'impose, chacune concourant à donner à l'ensemble toute sa saveur. Ces herbes s'obtiennent chez tous les herboristes qui, pour vingt ou vingt-cinq centimes, vous en débitent de quoi faire vingt potages.

Le Porto est éminemment caractéristique, étant très usité en cuisine anglaise. Si l'on n'en possède pas en cave, on peut le remplacer par du vin de Madère, mais ce dernier doit être bon. On remarquera qu'il garde sa force et son bouquet; car, notez-bien, il ne doit bouillir que peu d'instants et ne s'ajoute qu'à la fin de la cuisson.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

1 kilo de lièvre net, non désossé ;

100 gr. de jambon cru sans couenne;
 100 » de beurre;
 75 » d'oignon;
 50 » carotte;
 60 » farine;
 10 » céleri;
 5 » persil;
 2 » thym;
 2 » romarin;
 2 » marjolaine;
 2 » basilic;
 2 » laurier;
 2 litres de bouillon;
 2 décilitres vin de Porto ou, à défaut,
 de Madère;
 Poivre moulu, une pincée de poivre de
 Cayenne.
 Temps nécessaire : 4 heures.

Le lièvre

Coupez le lièvre en morceaux comme pour un civet : réservez le foie et ce que vous pourrez conserver du sang pour les ajouter au dernier moment seulement.

Prenez une casserole en cuivre étamé de préférence. Mettez-y tout le beurre indiqué. Posez sur un feu modéré. Dès que le beurre est fondu et commence à chauffer, mettez-y les morceaux de lièvre en commençant par les plus gros. Ajoutez le jambon coupé en gros dés. Laissez chauffer sans excès en remuant les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien raffermis, soit une dizaine de minutes environ.

Il ne faut pas qu'ils soient rissolés, mais qu'ils aient perdu leur couleur rouge, et que les chairs se soient resserrées et se tiennent bien. Le feu doit donc rester modéré.

A ce point, saupoudrez les morceaux de lièvre avec la farine, et laissez cuire doucement deux ou trois minutes en remuant les morceaux pour délayer la farine, dont il ne doit plus rester de trace apparente sur les viandes.

Le liquide

Versez alors, très doucement pour commencer, le bouillon dégraissé, chaud, et remuez pendant ce temps pour bien délayer et mélanger. Ajoutez l'oignon coupé en quatre, ainsi que la carotte; mettez aussi le bouquet garni composé de toutes les herbes indiquées et qu'on enferme dans le persil, sauf cependant le romarin qui ne tiendrait pas et qu'on met simplement en pincée dans le liquide.

La cuisson

Dès que le liquide s'est mis à bouillir, posez la casserole sur le coin du fourneau ou sur un feu très doux, de façon qu'il n'y ait qu'un petit bouillonnement tranquille sur un seul point de la casserole, absolument comme pour un pot-au-feu. Sans cela, votre potage sera trouble. Couvrez complètement la casserole, et laissez ainsi mijoter à petit train, avec régularité surtout, pendant 3 heures.

Le potage

Au bout de ce temps, le lièvre doit être parfaitement cuit.

Avec l'écumoire, prenez les morceaux que vous posez au fur et à mesure sur un grand plat de cuisine.

Passez ensuite le bouillon de cuisson à travers une passoire très fine, dans une terrine.

Ayez soin, auparavant, de gratter tout ce qui s'est attaché sur les côtés de la casserole pour le mélanger dans le bouillon, car c'est une forme de jus concentré.

Lavez et rincez bien la casserole.

Reversez-y le bouillon qui a dû réduire à la cuisson, d'un bon demi-litre environ pour les proportions ci-dessus.

Ajoutez le vin de Porto ou, à défaut, de Madère, puis la pincée de poivre de Cayenne, dont l'importance varie selon le goût de chacun. Il vaut mieux en mettre

fort peu, pour commencer, et en ajouter ensuite.

Posez la casserole couverte sur un feu très modéré, pour réchauffer le liquide pendant que vous préparez la garniture de lièvre.

La garniture de lièvre

Étalez sur le plat où vous les avez posés, vos morceaux de lièvre. Avec un couteau et une fourchette, désossez les chairs sans les émietter trop, autant que possible, et coupez-les en morceaux carrés du volume d'une bouchée à peu près, de telle façon qu'on puisse les manger ainsi, sans recourir, à table, au couteau ou à la fourchette.

Remettez tous ces morceaux dans le bouillon de la casserole. Faites chauffer jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition. Laissez bouillir 3 ou 4 minutes. C'est suffisant pour le vin; plus de cuisson lui enlèverait trop de son bouquet. Il n'y a plus qu'à lier avec le foie et le sang; il n'est pas nécessaire d'attendre pour cela le moment de servir. On tient ensuite la casserole au chaud.

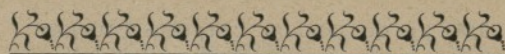
La liaison

Retirez la casserole du feu. Ecrasez dans un bol le foie du lièvre avec le sang. Ajoutez-y successivement trois ou quatre cuillerées de bouillon en délayant bien le tout ensemble. Quand le mélange est réchauffé de cette manière, versez-le dans la casserole au potage, toujours tenue hors du feu, à travers une fine passoire. Remuez ensuite le potage doucement pour mélanger et achever de lier.

Remettez votre casserole sur un feu modéré et, toujours en remuant, faites chauffer de nouveau jusqu'au moment où le liquide recommence à bouillir.

Retirez alors le potage au chaud sur le coin du feu, jusqu'au moment de servir. Goûtez pour le sel. Versez dans la soupière chauffée.

LA VIEILLE CATHERINE.



* MENUS *

ŒUFS EN COCOTE
SAUCISSES SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
POULET EN GELÉE
SWIS PUDDING

✕
POTAGE AU LIÈVRE
COQUILLES DE POISSON
GIGOT BRAISÉ SUR PURÉE DE CHICORÉE
POULET ROTI
CÉLÉRI AU JUS
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

GOQUILLES SAINT JACQUES
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE A LA BOHÉMIENNE
OMELETTE SOUFFLÉE

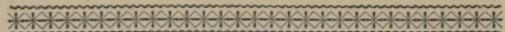
✕
POTAGE A LA REINE
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIE
SALMIS DE BÉCASSES
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE
FAISANS TRUFFÉS
ASPIC DE FOIE GRAS
CARDONS AU JUS
BOMBE GLACÉE
GATEAU MILLE-FEUILLES

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
MATELOTE DE MARINIERS
SALADE ALSACIENNE
OMELETTE AUX POMMES

✕
POTAGE PURÉE DE LENTILLES
DAURADE DE BIZERTE SAUCE TARTARE
PILETS ROTIS
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

MERLANS COLBERT
CIVET
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
HARICOTS VERTS
COMPOTE DE POIRES

✕
POTAGE CRÈME D'ASPERGES
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
RIS DE VEAU FINANCIÈRE
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON
POULARDE TRUFFÉE
PATÉ DE FOIE GRAS
PETITS POIS AU BEURRE
RIZ A L'IMPÉRATRICE



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



POMMES DE TERRE

A LA BOHÉMIENNE

Voici une façon originale et très simple d'accommoder les pommes de terre pour accompagner les viandes grillées. En outre, les pommes de terre, servies seules, constituent un excellent plat de déjeuner, véritable régal pour les amateurs de ce précieux tubercule, enfants et grandes personnes.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

8 pommes de terre de Hollande, pesant environ 150 grammes chacune ;

150 gr. de beurre ;

10 — de sel ;

1 — de poivre ;

5 — d'échalotte ciselée, c'est-à-dire coupée en dés très fins ;

1/2 gramme de muscade ;

1 décilitre de crème ou de bon lait réduit ;

2 jaunes d'œuf et 1 œuf entier.

Les pommes de terre

Employez de préférence des pommes de terre jaunes longues de Hollande, que vous choisissiez de grosseur égale et de forme aussi régulière que possible. Lavez-les en les brossant au besoin pour les rendre parfaitement propres. Et faites-les cuire au four.

Pour qu'elles cuisent sans brûler, ne les mettez pas trop près du foyer, et ne les posez pas directement sur la sole du four, mais sur une plaque de tôle.

Comptez environ 1 heure de cuisson, un peu plus, un peu moins, suivant la chaleur du four et la qualité des pommes de

terre. La cuisson est suffisante quand elles se laissent traverser sans résistance par une aiguille à brider.

Dès que les pommes de terre sont cuites, faites sur le plus bombé des deux côtés sur lesquels on peut poser la pomme de terre une incision faisant le tour de la pomme de terre à environ 1/2 centimètre du bord. Soulevez le couvercle que vous formez ainsi et râclez la pulpe qui y est attachée, de façon à avoir un couvercle plat et assez mince.

Puis, avec une petite cuiller, ou mieux avec une cuiller à légumes, videz complètement la pomme de terre, ne conservant guère que la peau que vous prenez soin de ne pas endommager.

Mettez à mesure la pomme de terre sur le tamis métallique, et opérez aussi rapidement que possible, afin de passer la pomme de terre bien chaude, ce qui permet d'obtenir une purée plus légère.

Passez toute cette pomme de terre au tamis.

Vous avez dû remettre à mesure les pommes de terre vidées et leur couvercle sur une plaque que vous tenez au chaud.

La purée

Mettez aussitôt la pomme de terre ainsi passée dans une casserole, ajoutez l'assaisonnement et environ la moitié du beurre divisé en petits morceaux, et travaillez vivement avec la cuiller de bois. Quand tout est bien mélangé, ajoutez le reste du beurre, puis successivement le lait chaud, les deux jaunes et l'œuf entier, en travaillant toujours fortement pour bien amalgamer et rendre la purée légère.

Pour finir

Il ne reste plus qu'à remplir l'enveloppe des pommes de terre avec cette purée. Vous pouvez le faire soit avec une petite cuiller, soit, plus commodément, avec une

poche à douille munie d'une douille d'environ 1 centimètre de diamètre. Toute la purée doit pouvoir entrer dans les pommes sauf à la faire très légèrement déborder. Recouvrez chaque pomme de terre avec son couvercle.

Rangez les pommes de terre sur une plaque de tôle et mettez à four assez chaud où vous laissez pendant une vingtaine de minutes. La purée gonfle et soulève le couvercle comme la tête d'une brioche.

Rangez sur un plat garni d'une serviette.

MAZARIN.

PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

L'empressement que mettent nos abonnés à nous demander toutes sortes de victuailles, leur désir, souvent manifesté, de pouvoir se procurer chez nous des spécialités originales, nous décident à leur offrir un pâté d'une rare succulence.

Ces pâtés en croûte, sous un aspect primitif, recèlent des trésors pour les gourmets. Ils sont spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture dans ces montagnes communique une saveur très particulière.

Ils ont reçu la consécration *unanime* des arbitres de goûts divers, mais de gourmandise égale, que nous avons l'habitude de consulter sur le mérite des bonnes choses.

PRIX (*franco d'emballage*)

Pour 12 personnes (largement) . . . 20 fr.
— 20 — . . . 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés 5 jours avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.



Marmelade de Pommes MERINGUÉE

LES plats les plus simples ne sont pas toujours ceux qu'on réussit le mieux, parce que, dans leur confection, on obéit en général à la routine et on y apporte peu d'attention.

Voici, par exemple, la marmelade de pommes meringuée, appelée aussi en vieille cuisine « charlotte italienne », fort agréable, bien peu dispendieuse, l'une des ressources des entremets de ménage. La meringue que petits et grands, vous n'avez pas été sans le remarquer, apprécient encore plus que la marmelade, est le plus souvent « ratée » sans qu'on s'en rende compte : brunie, ridée, collante. Les pommes, que peu de cuisinières prennent la peine de passer, sont aqueuses, avec des grumeaux. Il faut observer aussi que, dans certaines cuisines où l'on ne dispose que d'un seul four, la mise au feu de la meringue coïncide juste avec la sortie du rôti, et que le four est alors *beaucoup trop chaud*. En ce cas, il convient de s'ingénier : on interposera des plaques entre le foyer et le plat, on diminuera la chaleur du four en le laissant ouvert ; ou bien, on

fera usage d'un grand couvercle à rebords dit « four de campagne », couvert d'une légère couche de braises chaudes, le plat posé sur un feu extrêmement doux.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

1 kilo de pommes épluchées ;

60 gr. de beurre frais ;

90 — de sucre en poudre ;

1 cuillerée à café de rhum ;

1/3 de pot de marmelade d'abricots ou de prunes ;

3 blancs d'œuf.

Temps nécessaire : 1/2 heure au four, la marmelade de pommes se préparant d'avance.

Les pommes

Choisissez de bonnes pommes calville ou de reinette. Il n'est pas nécessaire qu'elles soient grosses, puisqu'elles seront mises en purée à la cuisson ; mais leur qualité doit être très bonne. Coupez-les en quartiers, 4 ou 8 selon leur degré de grosseur. Pelez-les, enlevez les pépins et le cœur, ainsi que toute partie piquée ou gâtée.

Mettez-les dans une casserole étamée, de préférence, parce que dans le cuivre, plus épais, les pommes attachent moins. Toutefois, une bonne casserole émaillée peut convenir à condition de la surveiller davantage. En même temps que les pommes, mettez tout le beurre, divisé en trois ou quatre morceaux, et les deux tiers seulement du sucre en poudre, soit 60 grammes.

Posez la casserole sur un feu très modéré et couvrez-la hermétiquement. Laissez fondre et cuire doucement, en découvrant de temps en temps pour remuer les pommes et ramener dessus celles déjà cuites qui sont au fond. Comptez au moins 1 heure pour cela.

Quand toutes les pommes sont en bouillie, qu'il n'y a plus de petits morceaux entiers

résistant sous la cuiller, enlevez tout à fait le couvercle de la casserole. Ramenez-la sur un feu plus soutenu, et faites réduire l'humidité trop grande de la marmelade. Il faut, pendant ce temps, la travailler avec une cuiller de bois pour qu'elle n'attache pas à la cassesole, à mesure qu'elle épaissit. Elle doit être assez consistante pour qu'en la prenant par grosse cuillerée et en la posant sur une assiette, elle ne s'étale pas et garde la forme dans laquelle elle a été posée.

Lorsqu'elle est à point, passez-la au tamis de crin, en frottant avec le champignon de bois. C'est très vite fait. Laissez-la complètement refroidir dans le plat où vous l'avez passée.

Si vous la garnissiez maintenant de meringue, les blancs d'œuf fondraient à la vapeur chaude se dégageant de la marmelade, parce que dans le four, la pomme déjà chaude, chaufferait plus vite que les blancs qui sont absolument froids. Il en résulterait une meringue flasque, et, au fond de la marmelade, un excès d'humidité mal réduite.

La meringue

Environ 3/4 d'heure avant de servir, battez les blancs d'œuf en neige bien ferme. Ce n'est que lorsqu'ils sont bien pris, bien montés, que vous y ajoutez le reste du sucre en poudre, dont vous réservez, toutefois encore une faible cuillerée.

Prenez un plat allant au four, mais pas un plat creux ; il doit être peu profond pour que l'ensemble fasse bien le dôme, quand tout sera dressé.

Le dressage

Mettez la marmelade dans le plat en l'élevant vers le centre, de façon à faire un peu le dôme, et unissez-la le mieux possible avec le dos de la cuiller. Étendez dessus la confiture en couche bien égale.

Recouvrez le tout avec les blancs d'œuf, que vous posez délicatement avec une cuiller, et sur lesquels vous simulez de grosses côtes, comme celles d'un melon. Pour cela, vous tracez des sillons avec la cuiller, et vous relevez légèrement les blancs de chaque côté, comme des tranchées dans de la neige; tout ceci doit se faire rapidement, avec légèreté de main pour ne pas « tautouiller » les blancs qui retomberaient et seraient lourds et liquides. Saupoudrez le tout de sucre. Mettez tout de suite au four.

Le four

Le four doit être excessivement doux, presque une étuve. Il faut compter sur une demi-heure de cuisson. Mieux vaut même un peu plus de temps à four très doux, qu'un peu moins à four plus chaud. Il faut que le blanc d'œuf ait le temps de se solidifier peu à peu en même temps que la pomme s'échauffe. Ce n'est que tout à fait vers la fin de cette cuisson que la meringue doit prendre couleur, et cette couleur doit être d'un doré très clair. Si le four est trop chaud, la meringue durcit trop vite à la surface, et la couche inférieure cuit mal; en outre la coloration se produisant trop rapidement, il faut, pour que la meringue ne brunisse pas à l'excès, retirer le plat du four plus tôt qu'on ne s'y attendait. Cette meringue mal cuite, est molle, ridée, poisseuse. Si l'on observe, au contraire, une cuisson lente et égale, on obtient une surface très sèche, gonflée, et qui reste croquante. La couche inférieure, qui est en contact avec la pomme est bien prise, et, tout en restant naturellement tendre, elle présente une certaine fermeté; on la divise nettement sans qu'elle coule ou attache à la cuiller.

On conçoit donc qu'il faut s'arranger de façon à mettre le plat au four en ayant largement du temps devant soi. Quand la cou-

che de meringue est à point, il est très facile de faire attendre le plat à l'entrée du four où à l'étuve.

LA VIEILLE CATHERINE.



NOS POULARDES TRUFFÉES

Un succès de plus à l'actif du *Pot-au-Feu* : ses poulardes truffées sont jugées à la fois exquis et « avantageuses ».

Nous avons adopté trois 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.

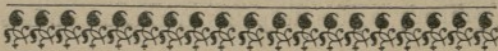
Ces prix s'entendent franco d'emballage.

Toutes ces volailles, garnies d'une farce de foie gras, sont très abondamment remplies 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 quantité peut varier de 1 à 5 livres.

Les volailles gagnant à être truffées deux ou trois jours d'avance, nous indiquer le jour exact où la volaille doit être mangée. Nous expédions de façon à ce qu'elle arrive la veille ou l'avant-veille. On peut, dès lors, la commander sans la moindre inquiétude.





L'ORIGINE DU NAVARIN

Il y a quelques semaines, le *Figaro* posait la question du *navarin*. Il s'agissait de savoir si ce ragoût peut se faire « honorablement » avec du veau et s'il comporte d'autres légumes que des pommes de terre.

Tous les érudits qui manifestèrent leur opinion furent d'accord sur le premier point : le navarin exige le mouton. Mais ils ne purent s'entendre au sujet des légumes.

M. Sardou qui, comme le savent depuis longtemps les abonnés du *Pot-au-Feu*, honore la carotte d'un mépris particulier, se borna à préciser la différence qui existe entre le ragoût classique et le navarin :

Le navarin aux pommes est un faux ragoût de mouton inventé par les restaurateurs à l'usage des clients qui ne savent pas le distinguer du véritable.

Le vrai ragoût de mouton, qui n'admet que la pomme de terre revenue à part et bien dorée, est un plat admirable que peu de cuisiniers ou cuisinières savent faire dans les règles.

Le navarin est un plat des plus médiocres, avec ses carottes, petits pois, etc.

Qu'on le fasse au veau ! — Il ne mérite pas mieux !

M. Paillard, propriétaire du fameux restaurant de la Chaussée-d'Antin, affirmait que le navarin tire son nom du navet que l'on

appelait *navai*, *naviar* et *naviair* dans diverses provinces françaises.

D'autres savants épilaguaient sur l'origine du navarin sans apporter d'arguments probants.

La vieille Catherine, sollicitée de donner son avis, s'exprimait ainsi :

Au *Pot-au-Feu*, nous faisons de la cuisine pratique et nous nous préoccupons peu des variations que subit la dénomination ou la composition de nombreux mets.

Les classiques, les purs, sont persuadés que le navarin représente dans la civilisation moderne le moyenageux haricot de mouton et ne comporte, comme lui, que du mouton et des pommes de terre.

Les dissidents affirment que le haricot devient un navarin quand il y a des navets.

Ces deux opinions me semblent erronées.

La bibliothèque du *Pot-au-Feu* renferme un ouvrage imprimé en 1717, dans lequel on y trouve la recette du haricot de mouton, ragoût qui se fait *principalement* avec du bœuf, parfois avec du mouton, des oignons, des navets et des racines, c'est-à-dire des carottes et autres herbes.

Ce ragoût ne pouvait comporter de pommes de terre, puisque Parmentier naquit seulement en 1737. En admettant même, comme on le prétend sans pouvoir le démontrer, que le précieux tubercule fût cultivé en France bien avant cette époque, il n'était pas utilisé en cuisine, puisqu'il avait la réputation de donner la lèpre.

Le haricot, c'est-à-dire le ragoût avec carottes, navets et *ail*, fut pendant longtemps le plat national de la Navarre où on le faisait surtout avec l'izard.

Fut-il importé à Paris par Henri IV et prit-il alors le nom de navarin ? Je ne le pense pas.

Ce nom de navarin n'apparaît dans les livres ou sur les cartes de restaurant que vers 1830. Or, la bataille de Navarin a eu lieu en 1827. Il est donc fort possible qu'à cette époque un cuisinier ait imaginé d'appeler navarin un ragoût de mouton aux pommes de terre, tout comme un autre avait baptisé poulet Marengo le vulgaire poulet sauté avec ail et tomates, singulièrement enjolivé depuis.

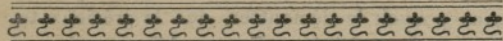
La Vieille Catherine était bien près de la vérité. Voici, en effet, ce que raconte aujourd'hui un des maîtres les plus distingués de l'art culinaire, M. Philéas Gilbert :

« Le lendemain de la bataille de Navarin, l'amiral de Rigny commandant la flotte française, donna l'ordre d'améliorer pour un jour l'ordinaire des équipages.

A bord du vaisseau amiral le *Trident*, le cuisinier imagina de remplacer, dans le rata dominical, l'ordinaire garniture de riz par des légumes variés. Ce rata inattendu eut un succès colossal qui fut rapidement connu sur les autres navires de l'escadre. Tous les équipages en réclamèrent ; les états-majors eux-mêmes voulurent y goûter ; bientôt le ragoût de Navarin parut sur la table de l'amiral, et, naturellement, peu après, il était importé à Paris. »

C'est du moins ce que M. Philéas Gilbert a entendu raconter maintes fois par le chef du comte Guyot de Villeneuve, ancien préfet de l'Aisne, M. Durand, dont le père tenait l'histoire d'un des marsouins qui avaient dégusté le premier navarin à bord du *Trident*.

Voilà donc une tradition qui nous paraît fixer définitivement ce point d'histoire culinaire.



AVIS

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

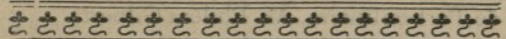
DÉPÔT CENTRAL :

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.



DINERS

Comment invite-t-on aujourd'hui à dîner ? Voici un point qui mérite peut-être quelque examen. A Paris, où l'on vit si vite, où chaque moment a, non pas son emploi ; mais des emplois si multiples, si divers, où, aussi, il faut bien l'avouer à notre confusion, on écarte de parti-pris tout effort qui n'est point indispensable, toute fatigue... qui n'est pas un plaisir, on a résolu la question par l'envoi pour tout dîner un peu élégant de la carte imprimée à la formule toute faite, identique pour tous :

« M. et Mme *** prient M. et Mme *** de leur faire l'honneur de venir dîner chez eux le... à... heure. »

C'est banal, indifférent, mais correct et presque obligatoire. Les petits diners ou les réunions tout à fait cérémonieuses font seuls exception à la règle : les premiers parce qu'un mot affectueux griffonné même en hâte aux amis, leur montre bien mieux le désir de les avoir que l'insipide et universel carré de carton ; les autres parce qu'elles exigent une sorte de déférence de l'hôte vis-à-vis de ses conviés. C'est ainsi qu'une maîtresse de maison, par quelques lignes spéciales prendra le jour de l'invité le plus marquant, celui autour duquel elle veut grouper les convives avec lesquels elle le sait en affinité d'esprit, en tendances sympathiques, ou simplement, et plus ordinairement, en rapport de situation.

Ce point, est-il besoin de le noter, est d'une importance capitale, et demande chez les jeunes femmes encore un peu inexpérimentées une certaine étude avant d'être en pleine possession du « jeu » de tout leur entourage.

Le succès d'un dîner, par ailleurs impeccable, peut être irrémédiablement compromis par le rapprochement inopportun de deux seuls invités en termes « frais » l'un avec l'autre : ils immobiliseront la conversation, et leur antipathie réciproque répandra sur leurs voisins une atmosphère de gêne. Au contraire, inviter un noyau trop nombreux d'une même famille au milieu de laquelle on n'aura pas la place d'intercaler un élément étranger suffisant, ou réunir des gens très intimes qui se confineront dans des à-partés sans contribuer à l'animation générale, constitue en sens inverse la même faute d'organisation.

La question des préséances est aussi de nature à marquer de plis soucieux de jolis fronts de vingt ans : en province, elle prend même parfois des proportions magiques. Grâce aux dieux protecteurs des galas, il y a la hiérarchie lorsqu'il s'agit de réceptions officielles, le sacro-saint protocole hors duquel il n'est point de salut. Mais les réunions purement mondaines sont plus difficiles à combiner. En général, l'âge donne de droit possession du voisinage de l'amphitryon, privilège qui ne va pas sans une certaine mélancolie du côté féminin : « Je vieillis, ma chère, je vieillis, écrivait une belle Madame à son automne ; me voici à la gauche du maître de la maison. Quand je serai à droite, ce sera la fin des fins ! » D'autres fois, les places d'honneur sont réservées aux invités nouveaux venus, ceci de règle, et à ceux que leur rang social met hors de pair.

*

Une autre perplexité consiste dans le délai à accorder aux retardataires : prolongera-t-on le moment un peu pénible qui suit l'arrivée et les présentations, moment trop court pour entamer une causerie et qui donne, on ne sait pourquoi, un vague senti-

ment de malaise et d'attente ? Fera-t-on durer cet état d'âme... et d'estomac au profit des Un tel qui, de tradition, sont toujours les derniers ? Ou passera-t-on à table au risque de les froisser peut-être et de désorganiser sûrement le premier service ? Là encore, tout est affaire de nuances, et il s'agit de savoir ce qu'on entend par l'exactitude. Il est certain qu'arriver à 8 heures moins 1/4 lorsqu'on est invité pour 7 h. 1/2, c'est presque la politesse des rois ; 8 heures, c'est l'exactitude... élastique ; 8 h. 1/4, c'est l'heure des excuses, des pardons, de la confusion... et du consommé à la Royale, si les délinquants n'ont pas encore paru. Car notez que ces coupables peuvent aussi bien être des victimes qu'un accident ou un incident imprévu retarde indéfiniment. Dans les cas modernes, et celui-ci est authentique, on peut citer l'arrêt anormal et prolongé de l'ascenseur entre deux étages, les retardataires captifs n'ayant été délivrés qu'à l'arrivée des premiers invités pour la soirée qui suivait le dîner.

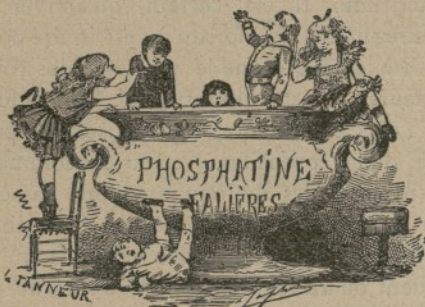
Devant cet aléa troublant, la maîtresse de maison devra-t-elle sacrifier le bien-être de tous les autres convives, — et le faisan truffé qui aura durci, et la mousse de foie gras qui aura fondu ? Evidemment non, il y a une heure où l'on n'attend plus et où « madame » étant servie, elle passera dans la salle à manger, la conscience calme... et la première, contrairement à une tradition erronée.

*

Si j'ai laissé sous silence la question des réponses à envoyer *sans retard* aux invitations adressées en général une quinzaine avant tout dîner prié (faites dans la semaine qui précède la réunion, elles prennent un caractère d'impromptu ou d'intimité) c'est qu'elle m'a semblé rentrer dans les applications du tact le plus élémentaire. De même il m'a paru superflu d'indiquer la tenue des hommes : l'habit est traditionnel ; le smoking laissé aux très, très jeunes gens, a perdu sa vogue un moment régnante et reste seulement de mode à la

campagne pour les hôtes habituels du châtea ; quant à la redingote, elle est, pour le soir, à peine plus habillée que la jaquette et ne relève que de la grande intimité, quand celle-ci a été tout particulièrement spécifiée dans l'invitation. Aussi, dans le doute, ce n'est pas de l'habit qu'il faut s'abstenir.

CHRYSANTHÈME.



ALIMENT DES ENFANTS

LE CACAO VAN HOUTEN

Beaucoup de personnes ne peuvent consommer habituellement du chocolat sans éprouver tôt ou tard des troubles digestifs plus ou moins prononcés. Cela tient à ce qu'il renferme un excès de substances grasses.

Elles n'ont qu'à le remplacer par le Cacao van Houten, d'un goût plus fin et d'une digestion plus aisée et elles verront rapidement disparaître toute trace d'indisposition.

Le Cacao van Houten constitue le breuvage par excellence pour le repas du matin.

LES CAFÉS CARVALHO

Bien qu'il nous vienne de l'Orient, le café est la boisson la plus appropriée au caractère français. C'est à lui que nous devons la floraison de notre esprit, que l'on dit naturel ; mais il faut choisir judicieusement la marque. Les Cafés Carvalho nous tireront désormais de toute indécision : pureté et arôme, ils ont tout. On les trouve en boîtes cachetées chez les bons épiciers et 26, rue Cadet, à la maison de gros.

UN CHANGEMENT

Nos abonnés remarqueront un léger changement dans la mise en page du journal.

Pour répondre au désir exprimé par un grand nombre d'entre eux, nous placerons désormais le *Courrier* en un seul « bloc » à la fin du texte du journal, ce qui facilitera les recherches.

Afin de ne pas diminuer ainsi la place réservée aux articles du journal, nous reportons en feuilleton aux pages d'annonces le mois gastronomique.

AGENT VITAL

Depuis des années, Mariani a doté la thérapeutique de l'agent vital le plus actif, du stimulant le plus sûr, du réparateur des forces le plus infaillible, du tonique le plus prompt, et le plus délicieux aussi. Cette vérité, que la science ne discute plus, l'élite des illustrations de tout ordre et de tous pays l'a affirmée et la répète sans trêve. Aucune des prétendues panacées modernes n'égale la claire et simple formule du Vin Mariani. C'est une source d'énergie doublée d'une source de reconstitution vitale, l'une complétant l'autre.

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 ÉTRANGER, franco d'emballage.

6 bouteilles..... 20 francs.

12 demi-bouteilles..... 22 —

COURRIER

M. — Ce cours n'a pas été remplacé.

Caen. — Nous avons publié en 1896 une excellente recette de gigot en chevreuil.

Caudéran. — Chez Briffaut, 72, avenue Parmentier, 6 ou 7 francs.

Toulon. — Biscuit léger: 12 œufs, 250 gr. sucre, 250 farine. Battre le sucre avec 10 jaunes, ajouter 2 œufs entiers un par un, puis la farine, puis les blancs montés très fermes. — Vous pouvez écrire à Maury, 6, boulevard Montmartre.

Montpellier. — La mousse de foie gras a paru en 1894.

Maubeuge. — Bonne note est prise pour la Linzer tarte.

Nice. — Pour obtenir le chocolat moussieux il suffit de le faire épais et de l'agiter avec le mousoir hors du feu, au moment de servir. — Si l'on ajoute du blanc d'œuf, il se coagule. — Pour vos mousses au jus de fruit, il faut ajouter le jus de fruits à du meringuage italien et servir tel quel.

De G. — L'indication que vous demandez pour les pommes de terre duchesse cuites au beurre clarifié a été donnée récemment dans le Courrier. De même, nous avons dit très souvent que, pour empêcher les champignons de noircir, il ne faut les éplucher et les laver qu'au moment de les employer. — La recette du pâté de Pithiviers paraîtra à son tour. — Le potage Colbert est un potage printanier (bouillon avec légumes comme pour salade russe) avec œufs pochés.

Tablat. — Nous espérons pouvoir vous donner satisfaction pour Pâques.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
Hygiénique, Adhérente, Invisibile.
CH. FAY, Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

La baronne Staffé vient de publier, pour 1898, un Agenda, dont nous avons donné une page fac-simile dans notre précédent numéro, qui n'est ni plus ni moins que le *Livre de la Comptabilité et de la Maîtresse de la maison*. C'est un volume élégamment relié et disposé d'une façon très pratique. Dans une première partie, il comprend l'agenda proprement dit; ensuite vient une série de tableaux, des plus simples et des ingénieux, qui permettent d'enregistrer tous les événements, tous les incidents de la vie

familière et domestique de chaque jour: comptes de l'année, visites faites et reçues, dîners, bals et soirées, théâtres, naissances, mariages, éducation des enfants, jours de maladie, visites du médecin, nouvelles recettes culinaires, etc. (3 fr. 50 franco; G. Dreyfus, éditeur, 32, rue de Paradis, Paris.)

La table des matières de l'année 1897 est jointe au présent numéro.

L'UTILE Siège antiseptique et hygiénique à effeuiller composé de 100 feuilles de papier imperméable fixées sur un carton. Indispensable dans les water-closets. — Installation des plus faciles sans détériorer les sièges en bois, breveté s. g. d. g.
PRIX: 2 fr. 95, le même papier ordinaire, 2 fr. 25
SEUL FABRICANT ET CONCESSIONNAIRE:
Maison **TROGNEUX**, 8, Rue Mabillon, Paris.
En Vente chez tous les Pharmaciens et Herboristes.

INCANDESCENCE, GAZ, PETROLE, ACÉTYLÈNE
BEC AUER
50% D'ECONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE
EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE
★ S. F. AUER ★
ÉVITER LES CONTREFAÇONS

PATES DE FOIES GRAS TRUFFES
EN CROUTE ET EN TERRINE
Fabrique spéciale

MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier
Cailles, Mauviettes pour Chaudfroids
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

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.

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du poisson, comme chaque année à pareille époque, sont assez irréguliers.

Il n'y a toujours pas de saumon, et la truite saumonée de Dantzic est fort chère. Les petites truites au-dessous de 3 kilos arrivent en petite quantité et sont enlevées immédiatement à raison de 10 francs le kilo. Au-dessus de 3 kilos le prix varie de 6 fr. 50 à 8 francs.

Le turbot et la barbu valent de 4 fr. 25 à 5 francs le kilo.

Les petits mulets anglais que nous signalions dernièrement deviennent rares. Les gros coûtent de 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

Le bar est en baisse : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Toujours d'excellentes daurades de Bizerte dont les arrivages ont lieu deux fois par semaine ; le mercredi et le dimanche. Bizerte envoie également depuis quelques jours des mulets et des bars excellents.

Le hareng commence à être moins plein.

Le merlan est toujours abondant : 1 fr. 50 à 2 francs le kilo.

Le colin est plus rare : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 20 et 25 centimes.

La grosse langouste vaut de 5 francs à 5 fr. 50 le kilo ; la petite, 4 francs à 4 fr. 50. — Homard : 3 fr. 75 à 4 fr. 50.

Ecrevisses pour bisque : 10 francs le cent. Moyennes pour buisson : 20 à 30 francs.

Eperlans : 2 francs la caissette.

Carpe de rivière : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo.

Brochet : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 le kilo.

Le Vin Désiles

L'absence de lumière solaire met les organismes en état de réceptivité morbide. Lorsque le soleil est caché, pendant quelques jours, sous un écran brumeux, les êtres vivants se sentent mal à leur aise. Les vieillards, les femmes, et les valétudinaires souffrent les premiers de cette privation ; la chloro-anémie est si vite installée chez les organismes à tempérament lymphatique, dont les tissus alanguis et le système nerveux surmené mettent l'économie tout entière en état prononcé de moindre résistance !

Sous une forme éminemment assimilable et qui ne rappelle en rien le médicament, le *Vin Désiles* nous offre les moyens physiologiques de résister à la délibitation saisonnière. Cette excellente préparation con-

tient, en effet, toutes les substances capables de régulariser la constitution fatiguée et de relever la nutrition défaillante. Tonique du sang par le quinquina, du système nerveux par la coca et le phosphate de chaux, stimulant du cœur par le cacao et la kola, stomachique et eupeptique par l'ensemble de ses composants, dépuratif, enfin, par l'iode qu'il renferme, le *Vin Désiles* est le succédané le plus efficace de l'huile de foie de morue, avec des effets immédiats beaucoup plus sensibles et beaucoup plus marqués et des effets à longue échéance fort appréciés des médecins et des valétudinaires.

D^r HADET

Nos lecteurs savent que le véritable VIN DÉSILES se reconnaît à ce qu'il porte sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D^r A. C., ex-médecin de la marine.*



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, antibleux, 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 Garda. reins, 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.

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trouseaux et Mouchoirs

Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

THÉS COMP^{IE} FRANÇAISE

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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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