



TIMBALE FINANCIÈRE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La timbale financière est un mets classique sur lequel on a calqué toutes sortes de timbales, ne se distinguant que par de légères variantes. Elle comprend : ris de veau ou d'agneau, crêtes et rognons de coq, quenelles, champignons, truffes, olives. Il est préférable de n'y point mettre de cervelles, car elles tombent souvent en bouillie. On accommode cette garniture avec une sauce brune.

Cette timbale, comme toutes les autres du même genre, se sert comme seconde entrée, c'est-à-dire immédiatement après la grosse pièce de viande qui suit le poisson.

Sa préparation est longue et minutieuse, mais pas bien difficile. On peut l'improviser, sans peine, à la campagne, à condition d'avoir en réserve un petit flacon de crêtes et rognons de conserve et une petite boîte de truffes. On peut également acheter des quenelles toutes prêtes, mais elles sont généralement moins fines que celles faites à la maison.

Proportions

Pour une timbale de 15 centimètres de diamètre sur 18 centimètres de hauteur, convenant pour 10 à 12 personnes :

POUR LA CROUTE

500 gr. de farine ;
250 — de beurre ;

2 cuillerées à café de sel ;
1 petit verre de vin blanc ;
1 décilitre 1/2 environ d'eau.

GARNITURE

300 gr. de ris de veau ;
200 — de crêtes de coq ;
150 — de rognons de coq ;
150 — de champignons ;
150 — de truffes ;
125 — d'olives ;
500 — environ de quenelles, fournies par la formule suivante.

POUR LES QUENELLES

125 gr. de panade ;
250 — de chair crue de veau ou de poularde ;
80 gr. de beurre ;
2 cuillerées à bouche de crème douce un peu épaisse ;
2 jaunes d'œuf ;
1 petit verre de cognac ;
Sel, poivre, muscade.

POUR LA PANADE

50 gr. de farine ;
40 — de beurre ;
5 cuillerées d'eau, de lait ou de bouillon.

POUR LA SAUCE

80 gr. de beurre ;
20 — de farine ;
1/2 litre de jus.

DIVERS

20 grammes de beurre } pour cuire les
3 cuillerées de vin blanc } champignons ;
25 grammes de beurre, pour sauter le
le ris de veau ;
1 petit verre de madère } pour cuire les
1 — vin blanc } truffes.

Ordre des opérations

La veille je prépare la croûte que je fais cuire, et la farce à quenelles que je laisse reposer au frais jusqu'au lendemain ; je me débarrasse ainsi des deux opérations les plus longues.

J'ai soin aussi de préparer le jus.

Le jour même, je n'ai plus qu'à préparer les autres éléments de la garniture et la sauce, à mouler et « pocher », c'est-à-dire cuire les quenelles, ce qui comporte assez de détails, mais n'exige pas énormément de temps.

La croûte

Je rappelle en quelques mots la façon de préparer la croûte de la timbale.

Je fais la fontaine, c'est-à-dire je dispose la farine en couronne sur la table, mettant au milieu le sel que je fais fondre dans le vin blanc. J'ajoute le beurre, pas trop dur, divisé en morceaux, et je pétris rapidement avec très peu de farine, jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Puis, plaçant mes deux mains « de champ », de chaque côté extérieur de la farine, je les ramène l'une contre l'autre, en prenant la farine et le beurre, que je fais rouler entre les deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois, de façon à bien mêler le beurre avec la farine et à former une véritable *semoule*. Si l'on ne fait pas bien cette semoule, la pâte se sable et devient très difficile à mouler.

La pâte étant à ce point, je verse dessus 1 décilitre d'eau et je pétris vivement pour amalgamer, ajoutant de l'eau peu à peu si c'est nécessaire. Plus la farine est bonne, plus elle absorbe d'eau. Il est bon, du reste, de tenir la pâte très ferme.

Quand l'amalgame est terminé, je fraise la pâte, c'est-à-dire je la fais glisser, par petites fractions, sous la paume de la main, en l'écrasant. Puis, la pelotonnant entre les

mains, j'en fais une boule régulière, sans trace de soudure. Je mets dans une terrine, je couvre et je laisse reposer au frais pendant au moins deux heures.

Il ne faut pas diminuer la quantité de beurre indiquée, car la pâte doit être assez grasse pour ne pas « se nourrir » aux dépens de la garniture une fois que celle-ci est dedans. Si l'on ne doit pas manger la croûte, on peut remplacer le beurre par même quantité de saindoux. Il y a économie, et la pâte se travaille plus facilement.

Pour mouler la timbale

La pâte ayant reposé, je l'aplatis en rond un peu plus large que le diamètre du rouleau, puis je plante le rouleau au milieu, comme un arbre, de manière à former un commencement de timbale. Puis, renversant le tout sur le côté, je roule le rouleau dans la timbale comme si je le roulais dans un tonneau, ayant soin, à mesure que la timbale s'allonge et s'élargit, de pousser le rouleau de façon que son bout touche le fond de la timbale. Quand j'ai ainsi obtenu une timbale ayant à peu près le diamètre du moule, je la transporte dans le moule, puis, après avoir tamponné le fond avec le rouleau, je presse la pâte avec les doigts, en allant de bas en haut, de manière à bien en habiller le moule sans plis ni vides, et à lui donner partout une épaisseur égale, laissant toutefois le fond plus épais que le tour. J'achève de tamponner partout, notamment dans les angles, avec un petit tampon de pâte.

Je rogne la pâte qui dépasse les bords, je garnis la timbale de papier beurré, et je la remplis de riz, de lentilles ou de haricots secs que j'élève en dôme un peu au-dessus du bord de la pâte, pour l'empêcher de se déformer pendant la cuisson. Je couvre avec un disque de papier beurré.

Pour le couvercle, je forme un rond avec le reste de la pâte, je le pose sur le

papier beurré qui recouvre le tout, et je le soude au bord *intérieur* de la timbale préalablement mouillé avec un peu d'eau.

Enfin, avec un couteau, je tranche en biseau le contour de la timbale, et je pince avec la pince à pâté ou avec les doigts, de façon que la soudure du couvercle et de la timbale ne forme qu'un léger bourrelet.

Je dore la timbale avec de l'œuf, et je fais cuire à four assez chaud.

Au bout de 25 à 30 minutes, le couvercle est cuit. Je l'enlève en découpant tout autour, je vide la timbale, j'enlève le papier beurré, et je la laisse encore au four une quinzaine de minutes pour la cuisson intérieure.

La panade

Dans une petite casserole je mets le liquide et le beurre et je chauffe à petit feu, de manière que le beurre soit bien fondu quand le lait monte. A ce moment je retire la casserole du feu et je mêle bien pour m'assurer que le beurre est fondu. J'ajoute la farine hors du feu, je mêle un instant, puis je remets sur feu doux et je sèche la pâte en la travaillant vivement avec la cuiller de bois. Quand elle commence à devenir sableuse, je la retire du feu et je l'étends sur une assiette où je la laisse refroidir. Car elle doit être froide pour être ajoutée à la farce.

J'obtiens ainsi environ 125 grammes de panade.

La farce à quenelles

Si l'on veut des quenelles très fines, il faut employer de la chair de poularde, du blanc de préférence. A défaut, je prends du filet ou de la noix de veau, du filet de préférence, parce que la viande est plus fine.

En tous cas, la volaille, comme le veau, doit être employée crue.

La viande étant débarrassée de toutes ses peaux et parties nerveuses, je la hache,

puis je la pile. J'ajoute la panade, 80 grammes de beurre non fondu, le cognac, les deux jaunes d'œuf, l'assaisonnement, et je pile encore le tout pour bien amalgamer.

Après quoi, je passe au tamis métallique. Cette opération, que l'on néglige souvent, est indispensable; elle donne à la farce une finesse que l'on ne peut obtenir sans cela.

Ce passage terminé, j'ajoute 2 cuillerées de crème douce un peu épaisse et je travaille avec la spatule jusqu'à ce que le mélange soit parfait.

Je moule alors une quenelle que je fais pocher dans l'eau bouillante, afin de vérifier la consistance et l'assaisonnement de la farce. Si la quenelle ne se tient pas suffisamment, j'ajoute un peu de blanc ou de jaune d'œuf. De même, je corrige l'assaisonnement si c'est nécessaire.

Puis j'étends la farce dans un plat que je couvre et que je tiens au frais jusqu'au moment de faire les quenelles. Cette farce, comme je l'ai dit en commençant, peut très bien attendre jusqu'au lendemain.

Les olives

Si j'ai fait la veille la croûte et la farce à quenelles, il ne me reste donc qu'à cuire les champignons, les truffes, les crêtes et rognons de coq, le ris de veau et les quenelles, à préparer la sauce et les olives.

Tout cela peut se faire en 1 heure.

Je commence par les olives.

Je choisis des olives rondes d'un joli vert doré. J'enlève le noyau à l'aide d'un petit tube spécial dit vide-pommes. A défaut, je les désosse en les découpant en spirale.

Je les fais tremper une heure ou deux dans l'eau *tiède* pour les dessaler. L'eau trop chaude les durcit.

Au dernier moment, je les égoutterai et les ajouterai dans la sauce.

Les champignons

Je choisis des champignons moyens, je sépare la queue de la tête, je les pèle. Quand ils sont tous pelés, et, au moment *seulement* de les faire cuire, je les fais tremper une minute dans l'eau fraîche pour les débarrasser de leur sable. S'ils séjournent dans l'eau, ils noircissent et durcissent.

Je mets les champignons dans une petite casserole avec 3 cuillerées d'eau, autant de vin blanc, une pincée de sel et 20 grammes de beurre. Au premier bouillon, les champignons sont cuits.

Je retire la casserole sur le coin du fourneau, et je laisse les champignons refroidir dans leur cuisson, la casserole couverte : c'est nécessaire pour les empêcher de noircir.

Le ris de veau

Pendant que les champignons refroidissent, je fais cuire le ris de veau.

Pour le blanchir, je le mets dans une petite casserole, je couvre d'eau froide, je sale légèrement et je chauffe doucement. Au premier bouillon, je retire le ris, je l'égoutte et je le mets sous presse entre plusieurs épaisseurs de linge pour extraire l'eau.

Quand il est resté sous presse pendant une vingtaine de minutes, je le coupe en morceaux de la valeur d'une petite bouchée que je fais sauter cinq minutes avec environ 25 grammes de beurre, dans une *sauteuse*. Une poêle le noircirait. Si l'on met trop de beurre, le ris frit, au lieu de cuire et se racornit.

Je le tiens au chaud.

Crêtes et rognons.

Les crêtes et rognons étant blanchis (comme il est indiqué plus loin dans un article spécial), je mets les crêtes seulement dans une petite casserole où je verse la cuisson des champignons, laissant les

champignons à sec et couverts, et je couvre aussi la casserole aux crêtes que je chauffe doucement *sans laisser bouillir*.

Au bout de 5 minutes, j'ajoute les rognons et je laisse cuire encore 5 minutes.

Je verse alors les champignons dans la casserole aux crêtes et je tiens au chaud.

Les truffes.

Dans la casserole qui a servi pour les champignons, je mets les truffes pelées avec un petit verre de madère, autant de vin blanc et la quantité nécessaire pour les couvrir du jus qui doit me servir pour la sauce.

Je couvre, je fais bouillir pendant 2 ou 3 minutes et je retire sur le coin du fourneau. Quand les truffes sont un peu refroidies, je les coupe en rondelles ou en croissants.

Les quenelles.

Pour mouler les quenelles, je mets la farce sur la table farinée, je la roule en forme de boudin de la grosseur du petit doigt ou même plus gros, que je coupe en tronçons de 2 ou 3 centimètres de long.

Je puis encore prendre la farce avec une petite cuillère, passer le couteau au ras de la cuillère pour égaliser la farce, puis, avec une autre cuillère semblable, soulever cette farce et la faire tomber dans l'eau bouillante, de manière à donner à la quenelle la forme d'une olive.

Les quenelles doivent être mises dans de l'eau bouillante, abondante, légèrement salée. Dès que l'ébullition a repris après l'introduction des quenelles, je retire la casserole sur un coin du fourneau, je la couvre et je laisse les quenelles « pocher » en tenant l'eau très chaude, mais sans bouillir. Il faut de 20 à 30 minutes, suivant leur grosseur, pour que les quenelles soient cuites. Je les laisse dans leur eau jusqu'au moment de servir.

La sauce.

Dans une casserole étroite et haute, je fais fondre 30 grammes de beurre. J'ajoute 20 grammes de farine et je laisse blondir à feu très doux, pendant deux ou trois minutes, en remuant constamment avec la cuillère de bois. J'ajoute alors, en le passant, 1/2 litre de jus froid ou chaud et je porte à ébullition.

Je laisse donner un bouillon, je retire sur le coin du fourneau; j'ajoute la cuisson des truffes et des champignons, et 50 grammes de beurre divisé en morceaux. J'agite la casserole pour fondre et mélanger le beurre et je tiens au chaud jusqu'au moment de servir.

La sauce ne doit plus bouillir. Elle ne doit pas être épaisse, mais liée.

Pour servir.

Vingt minutes avant de servir, je mets à l'étuve la croûte découverte.

En même temps, je verse à peu près la moitié de la sauce bien chaude dans une casserole large et basse assez grande pour contenir toute la garniture. J'ajoute successivement, en tâchant de les répartir également: ris de veau, olives, champignons, truffes, crêtes et rognons, quenelles que je puise avec une écumoire dans la casserole où elles ont poché. Elles sont très délicates, et il faut les manier avec précaution. Je verse dessus le reste de la sauce, je couvre et je laisse bien réchauffer, sans laisser bouillir.

Pour servir, je pose la croûte sur le plat du service, et j'y verse doucement le contenu de la casserole. C'est plus vite fait, et la garniture se casse moins que si on remplit la timbale avec une cuillère.

Crêtes de conserve.

Si l'on emploie des crêtes et rognons de conserve, il suffit, après avoir chauffé au bain-marie le flacon qui les contient, de les ajouter à la garniture au moment de ser-

vir. On peut ajouter aussi à la sauce la gelée qui se trouve dans le flacon et qui doit être de la gelée de poularde. Il y a lieu, alors, de diminuer en proportion la quantité de jus.

MAZARIN.

**POUR BLANCHIR****LES CRÊTES ET ROGNONS DE COQ**

Pour manger de bonnes crêtes, il faut les acheter trois ou quatre jours d'avance et les faire tremper tout ce temps dans l'eau fraîche en renouvelant l'eau deux ou trois fois par jour.

Quand elles ont ainsi bien dégorgé, mettez-les dans une petite casserole en couvrant largement d'eau. Chauffez *très doucement*, et, dès que l'eau est assez chaude pour ne plus pouvoir y tenir le doigt, retirez du feu.

Si les crêtes sont saisies ou si l'eau bout, elles restent rouges et n'ont point de goût. Il n'y a pas de remède. Si l'opération est bien menée, les crêtes ont perdu toute trace sanguinolente et pris une teinte grise uniforme.

Retirez-les de l'eau et mettez-les sur un linge pour les égoutter.

Puis, prenant chaque crête de la main gauche, posez dessus un peu de gros sel et grattez-la avec un coin du torchon de manière à bien la peler. La crête apparaît dans toute sa blancheur. Opérez de même sur l'autre face, puis rognez les pointes trop minces qui ont mauvaise façon.

Enfin, pour achever de les blanchir, faites tremper les crêtes deux ou trois heures dans l'eau tiède additionnée d'un peu de sel et de jus de citron.

Quant aux rognons, il suffit de les laisser dégorger dans l'eau fraîche pendant 24 heures. On ne les pèle pas, on se borne à enlever le fil qui s'y trouve parfois.



Gougère au Fromage

CETTE espèce de brioche au fromage, faite avec de la pâte à choux, est un excellent gâteau-entremets de ménage pour le déjeuner. De préparation simple et rapide, la gougère est également bonne chaude ou froide. L'important est d'apprécier exactement la chaleur du four pour l'obtenir parfaite, c'est-à-dire bien gonflée et ne s'affaissant pas au sortir du four. Deux ou trois expériences suffirent pour cela, et, même quand elle n'est pas absolument réussie, on la mange toujours avec plaisir. Si, après y avoir goûté, on la trouve insuffisamment cuite, on peut la remettre un instant au four un peu chaud où, quoique entamée, elle remonte.

Proportions

150 grammes de farine ;
75 — de beurre frais ;
100 — de gruyère ;

5 à 10 grammes de sel, suivant la salaison du gruyère ;
2 décilitres de lait ;
4 à 5 œufs.

Temps nécessaire : 1 heure.

Préparatifs

Tamisez votre farine à travers le tamis métallique ou une passoire fine, afin de l'obtenir bien fine, légère, et sans le moindre grumeau. Tenez-la toute prête sur une assiette.

Prenez les trois quarts de votre fromage,

soit 75 grammes, et coupez-le tout en petits dés, de 3 ou 4 millimètres de côté environ. Mettez de côté.

Coupez le reste du fromage en feuilles très minces, un peu moins grandes que des timbres-poste.

La pâte

Prenez une casserole de la contenance d'au moins un litre et plus profonde que large.

Versez-y le lait et faites-le légèrement tiédir. Retirez du feu et mettez-y alors tout le beurre divisé en trois ou quatre morceaux et le sel. Laissez ainsi la casserole hors du feu pour que le beurre, surtout en saison froide, ait le temps de se ramollir, et d'être presque complètement fondu. Aidez-y en le triturant avec la cuiller de bois.

Posez alors la casserole sur un feu vif, et ayez à portée la farine préparée. Dès que le liquide monte jusqu'au bord de la casserole en bouillonnant, retirez bien vite la casserole, et jetez-y tout de suite la farine d'un seul coup.

Il faut faire cela en deux secondes, pour ne presque pas laisser au liquide le temps de retomber.

La casserole étant toujours hors du feu, remuez vigoureusement le mélange avec une cuiller de bois. Presque immédiatement, il est converti en une pâte assez solide pour n'attacher ni à la casserole ni à la cuiller. Ce n'est donc pas nécessaire de la remettre sur le feu pour la dessécher comme les autres pâtes à choux, car, ici, nous employons juste la quantité de liquide pour que la pâte soit au point voulu tout de suite. Laissez un peu perdre de chaleur, pendant cinq ou six minutes, avant d'ajouter les œufs.

Les œufs

Nous indiquons 4 ou 5 œufs, car leur poids varie, naturellement, selon leur

grosneur. On peut compter 4 œufs pesant 60 grammes. Mais il est toujours préférable de s'en rapporter à l'appréciation personnelle du dernier moment. Et voici comment.

Commencez par casser dans la pâte un œuf, blanc et jaune. Battez bien avec la cuiller de bois. Quand il est parfaitement mélangé ajoutez-en un *second* et procédez de même. Puis un *troisième*. Si vos œufs sont petits et pèsent par conséquent dans les 60 grammes, vous pouvez casser un *quatrième* œuf sans aucune crainte de rendre la pâte trop liquide.

Pour que la pâte soit à point, il faut, qu'en la prenant par grosse cuillerée, elle se détache d'elle-même de la cuiller, d'un seul bloc, et qu'en retombant elle garde sa forme et se tienne parfaitement sans s'étaler. C'est donc affaire d'appréciation, du reste bien facile, dès qu'on a fait ce genre de pâte deux ou trois fois déjà. Si votre pâte vous semble encore un peu trop ferme, c'est à-dire, si, prenant une bonne cuillerée de pâte et élevant la cuiller toute droite pour la faire tomber, cette pâte ne se détache pas, entraînée par son propre poids, vous constatez qu'il est nécessaire d'y ajouter encore de l'œuf.

Mais un œuf entier peut être trop, et il faut n'opérer que par petites quantités avec prudence. Les cuisiniers les plus experts n'agissent pas autrement.

Cassez le *cinquième* œuf dans une petite tasse; battez-le comme pour une omelette. Puis versez-en le quart seulement dans la pâte. Battez, essayez avec la cuiller comme il est dit plus haut. Si la pâte est encore trop ferme, ajoutez encore un peu d'œuf.

La pâte étant à point, mêlez-y les petits dès de fromage seulement, mais pas les tranches minces. Il n'y a plus alors qu'à former le gâteau.

Pour former le gâteau.

Prenez la plaque de tôle unie servant à faire cuire la pâtisserie. Beurrez-la légèrement.

La gougère doit avoir la forme d'une couronne à la manière des brioches de campagne. Pour former cette couronne, prenez la pâte avec une cuiller de métal, par cuillerées de la grosseur d'un œuf, que vous posez successivement les unes bien à côté des autres. Il faut poser la pâte sur la plaque en la poussant avec le doigt pour la détacher de la cuiller, d'un seul coup, et n'y plus toucher ensuite, car, à la cuisson, elle monterait mal si elle avait été tatouillée. Appliquez-vous à obtenir du premier coup toute la régularité et la netteté possibles, et, pour la circonférence du gâteau, évaluez bien, après les deux ou trois premières cuillerées posées, ce que vous avez de pâte, pour dresser une couronne égale et très ronde. Tout étant posé, servez-vous du dos de la cuiller pour opérer les petites rectifications nécessaires, mais très légèrement, d'un seul petit coup soigneux.

Avec le reste de l'œuf battu, dorez le gâteau. Vous trempez un pinceau plat, ou une sorte de plume, dans l'œuf, et vous en barbouillez légèrement la surface de la couronne et ses contours. Semez sur la couronne les petites tranches minces de fromage.

Maintenant, le gâteau est prêt à mettre au four.

Le four.

Il faut une température de four moyen, pas trop chaud surtout. Mieux vaut un peu moins de chaleur au début et un peu plus de temps à la fin.

Si le four est trop vif, la pâte forme croûte trop vite, et cette croûte empêche l'intérieur de monter et de cuire. La cha-

leur doit être égale, et assez tempérée pour que le gâteau ait eu le temps déjà de gonfler et de changer d'apparence sans avoir pris encore franchement couleur. Comptez pour un gâteau de ces proportions sur 50 à 60 minutes.

Vous pouvez augmenter la chaleur un peu sur la fin, pour bien achever d'atteindre l'intérieur du gâteau. Il ne faut pas s'en fier à l'apparence extérieure.

Souvent, le gâteau est bien monté, bien boursoufflé, crevé même sur les côtés, d'une jolie couleur. Il semble à point, mais s'il est retiré trop tôt, il s'affaisse presque immédiatement parce que l'intérieur n'est pas suffisamment cuit pour être solide dès que la chaleur l'abandonne. Il est donc prudent, si l'on n'a pas l'habitude de ce genre de pâte, de laisser le gâteau se consolider encore quelques minutes de plus, toujours avec une bonne chaleur moyenne. Servez le gâteau tout chaud. Il peut attendre dans l'étuve chaude, une fois qu'il est au point et bien raffermi.

LA VIEILLE CATHERINE.



AVIS

Le Tapioca-Bouillon-Boudier se trouve aux Dépôts suivants :

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Couesnon, 7, rue de Sèvres.

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Gilot, 87, rue des Petit-Champs.

Hérouin, 53, rue de Dunkerque.

Josset, 95, rue de Grenelle.

Moulin, 96, rue du Château-des-Rentiers.

Percheron et St-Georges, 30, rue du Bac.

Renard, 60, rue Monsieur-le-Prince.

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

Vautier, 12, rue de Sèze.

Pour la province et l'étranger, s'adresser au Dépôt central

Envoi franco d'échantillon et recettes contre deux timbres de 0 fr. 13 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



* MENUS *

ŒUFS EN COCOTE

FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ANGLAISE

ROSBIF FROID

SALADE DE LENTILLES

MARMELADE DE POMMES

✕

POTAGE SAINT-GERMAIN

PETITS SOUFFLÉS DE CREVETTES

JAMBON AUX ÉPINARDS

POULARDE ROTIE

FONDS D'ARTICHAUTS AU VELOUTÉ

GATEAU DE MARRONS

CROUTES AUX SARDINES

MACARONI FOURRÉ

POULET EN GELÉE

SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

✕

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS A LA ROHAN

TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES

CUISSOT DE MARCASSIN AUX CÈPES

TIMBALE FINANCIÈRE

POULARDES TRUFFÉES

PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES

POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS

BOMBE GLACÉE

GATEAU MOUSSELINE

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

BRANDADE DE MORUE

SALSIFIS AU BEURRE

GOUGÈRE AU FROMAGE

✕

POTAGE AU TAPIOCA

VOL-AU-VENT DE POISSON

CANARD SAUVAGE ROTI

PURÉE DE CHICORÉE

SOUFFLÉ A L'ORANGE

MERLANS COLBERT

HACHIS DE BŒUF EN GATEAU

COTELETTES D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES

FLAN D'ORANGES

✕

POTAGE CRÉCY

BARBUE SAUCE MOUSSELINE

TOURNEDOS ROSSINI

BARON D'AGNEAU DE PAULLAC

GALANTINE DE POULARDE

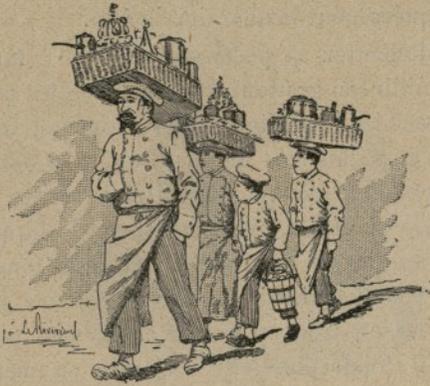
CARDONS AU JUS

PUDDING DE CABINET



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





FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ANGLAISE

CETTE recette, particulièrement expéditive, est très commode pour les déjeuners de deux personnes, toujours difficiles à combiner dès qu'on sort du bifteck ou de la côtelette. Nul besoin de jus ni de bouillon. La sauce anglaise, que l'on trouve aujourd'hui chez tous les épiciers français au prix de 1 fr. 25 le flacon, donne à cette préparation une saveur toute particulière. Cette sauce se conserve indéfiniment, même quand le flacon est entamé ; et, sans en abuser, on peut, de temps à autre, la marier agréablement à l'assaisonnement des salades, aux sauces à la vinaigrette, à la maître-d'hôtel ou, encore, au jus de rôti.

Proportions

Pour deux ou trois personnes :
 300 gr. de foie de veau ;
 75 — de bon beurre ;
 2 cuillerées à bouche d'eau pure ;
 2 cuillerées à café de sauce anglaise
 (Worcestershire sauce) ;
 1 cuillerée à bouche de persil haché ;
 10 gr. de sel fin.
 Temps nécessaire : 1/4 d'heure.

Le foie

Faites couper le foie en tranches d'un bon centimètre d'épaisseur, bien égales, et non pas en biseau ainsi qu'il arrive souvent. On a, dans ce cas, l'inconvénient d'obtenir, après cuisson, le côté mince des tranches trop cuit, tandis que le côté épais ne l'est pas assez. Donc, épaisseur régulière partout.

Il ne doit rester aux tranches de foie aucun nerf, peau ou graisse ; dans le cas où les tranches auraient été coupées vers le milieu, à l'endroit le moins net du foie, ayez soin d'enlever ce qui pourrait y attirer.

Saupoudrez chaque face des tranches de deux pincées de sel — le foie est fade — et d'une petite pincée de poivre. Semez un peu de farine sur une assiette, une cuillerée environ pour nos quantités, et passez-y les tranches de foie sur leurs deux faces, de manière qu'elles soient uniformément blanches et bien enfarinées, sans pourtant que l'épaisseur de la farine soit très forte. Laissez-les sur l'assiette pendant que vous préparez la poêle pour les cuire, soit une quinzaine de minutes avant de les servir.

La cuisson

Prenez une poêle bien propre, et juste assez grande pour que les tranches de foie y tiennent, un peu serrées, les unes à côté des autres. Mettez-y 25 gr. du beurre indiqué, c'est-à-dire le tiers seulement.

Posez la poêle sur un feu modéré ; dès que le beurre est chaud, placez-y vos tranches de foie farinées, en les rangeant de manière qu'elles touchent bien toutes le fond de la poêle. Laissez cuire pendant 3 ou 4 minutes, sans les retourner, mais en ayant soin pourtant de les soulever légèrement en passant une fourchette dessous, pour vous assurer que le

beurre passe bien partout. Ne les piquez pas avec la fourchette, vous feriez sortir le jus. Le foie doit, du côté de la poêle, prendre une couleur dorée légère, mais il ne doit pas devenir d'un brun foncé. Par conséquent, le feu ne doit pas être trop fort.

Il faut tenir compte qu'une poêle s'échauffe plus qu'une casserole ordinaire, et que si le feu est trop vif, le foie brunit extérieurement avant que l'intérieur ait eu le temps de cuire.

Donc, au bout des 3 ou 4 minutes prescrites, retournez les tranches de foie, toujours sans les piquer avec la fourchette, et laissez-les cuire de ce côté pendant 3 minutes environ; il faut un peu moins de temps que pour le premier côté, le foie étant déjà atteint. Faites dorer de même façon, et retirez la poêle du feu.

Assurez-vous que le foie est assez cuit, en enfonçant dans le plus épais d'une tranche une dent de fourchette. Si le jus sort blond et doré, il est à point. Si, au contraire, le jus perle d'une couleur rose, ce n'est pas suffisant. Remettez en ce cas la poêle sur le feu et faites cuire pendant 1 ou 2 minutes de plus.

La cuisson étant suffisante, et la poêle retirée du feu, enlevez les tranches de foie en les égouttant, et posez-les sur le plat du service *bien chauffé* au préalable. Disposez-les en couronne ou chevalées les unes sur les autres : cela dépend un peu de la quantité de tranches. Tenez le plat au chaud et tout de suite occupez-vous de la sauce.

La sauce

Egouttez le peu de beurre qui reste dans la poêle et dont on ne fait plus usage. Il ne doit, du reste, s'en retrouver que quelques gouttes, car il a été absorbé pendant la cuisson par le foie et la farine.

Versez dans la poêle égouttée, mais pas

lavée ni essuyée, les 2 cuillerées d'eau indiquées pour la quantité de foie.

Remettez la poêle sur le feu; faites bouillir en grattant avec une cuiller pour dissoudre le gratin qui s'est formé au fond de la poêle. Dès que le liquide a donné fortement quelques bouillons, retirez la poêle *au chaud* simplement, car le liquide serait tout de suite séché; et faites fondre vivement le reste du beurre, soit 50 gr., divisé en trois ou quatre morceaux pour qu'il fonde plus vite. Ajoutez en même temps la sauce anglaise, et ayez soin de *secouer vigoureusement la bouteille avant de la déboucher*, car, sans cela, tout l'assaisonnement reste au fond, et la saveur n'est plus la même du tout.

Le beurre ajouté dans la poêle ne doit pas bouillir, et c'est pour cela que la poêle doit être posée seulement au chaud sur l'extrémité du fourneau, ou sur des cendres chaudes, juste le temps nécessaire pour que le beurre soit fondu et bien mélangé. C'est l'affaire de 1 ou 2 minutes, pendant lesquelles on tourne le beurre avec le dos d'une fourchette pour le faire fondre plus vite. Mais surtout ne laissez pas le beurre devenir en huile, ce qui arriverait s'il chauffait trop fort ou trop longtemps.

Ajoutez à cette sauce le jus rendu par le foie de veau tenu au chaud; goûtez pour le sel et versez la sauce sur les tranches de foie. Semez le persil haché par-dessus et servez avec *assiettes très chaudes*.

J'insiste sur la chaleur des assiettes encore plus particulièrement que d'habitude, parce que dans le cas présent, il s'agit de viandes ne sortant pas directement du feu, d'une sauce chauffée avec restrictions, et que, de plus, le foie a besoin d'être mangé bien chaud, ou alors absolument froid. Il est désagréable tiède.

LA VIEILLE CATHERINE.



Petites Galettes à l'Orange

CES petites galettes, très agréables avec le thé, présentent l'avantage d'une exécution simple et rapide. Cinq minutes suffisent pour préparer la pâte qu'il faut laisser reposer une heure ou deux. On découpe ensuite les galettes que l'on fait cuire en un quart d'heure.

Proportions.

Pour une vingtaine de galettes :
 250 grammes de farine ;
 120 — de beurre ;
 20 — sucre ;
 5 — sel ;
 1 œuf entier ;
 1 petit verre de kirsch, rhum ou cognac ;
 1 petit verre environ d'eau ou de lait ;
 Le zeste d'une orange râpée.

La pâte.

Faites la fontaine, c'est-à-dire disposez en couronne sur la table la farine préalablement tamisée. Mettez au milieu le sucre, le sel, l'œuf, le kirsch, le zeste d'orange et le beurre divisé en petits morceaux gros comme des noix et amollis.

Pour obtenir ce zeste, vous promenez l'orange sur une râpe, de manière à faire tomber en fine poussière la partie jaune de

l'écorce sans entamer la partie blanche qui est amère.

Avec les doigts de la main droite seulement, pétrissez le beurre avec l'œuf, le sucre, le sel, et le zeste, puis amenez la farine peu à peu pour l'amalgamer avec le reste. N'ajoutez l'eau ou le lait que peu à peu, à mesure qu'il le faut pour incorporer la farine. La quantité nécessaire varie d'un à deux petits verres suivant la qualité de la farine ; mais ayez soin de tenir la pâte aussi ferme que possible et de la pétrir vivement. Si vous la travaillez trop longtemps, le beurre tourne en huile et la pâte se gerce.

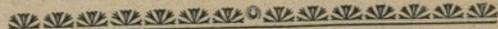
Quand la pâte est bien liée, fraisez-la, c'est-à-dire écrasez-la en la faisant glisser sous la paume de la main droite, puis formez-la en boule régulière sans trace de soudure. Mettez-la dans une terrine que vous couvrez et laissez reposer au frais pendant, au moins, une heure, et pendant deux ou trois heures si vous avez le temps.

Les galettes.

La pâte ayant reposé, étendez-la avec le rouleau sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Découpez, à l'emporte-pièce ou avec un petit verre, en galettes d'environ 4 centimètres de diamètre. Posez-les, en les retournant, sur une plaque de tôle un peu épaisse qu'il est inutile de beurrer ou de fariner, la pâte étant très grasse. Dorez la surface avec un peu d'œuf légèrement beurré et piquez chaque galette jusqu'à la tôle avec la pointe d'un couteau, pour les empêcher de gondoler.

Faites cuire à four un peu chaud environ un quart d'heure.

MAZARIN.


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



ORIFÈRES

Les robes de bal : du tulle, du pailletage, des incrustations de dentelle ou de guipure, et les manches remplacées par des épauettes encore un peu importantes, peut-être, mais en tous cas laissant le haut du bras parfaitement à découvert. Que ce soit des fleurs, du tulle, des nœuds, des plumes, tout ce qui se pose en ce moment sur les épaules des corsages décolletés s'affirme dans la direction de la hauteur, alors que les précédentes années on ne cherchait que des effets de largeur. Aussi fait-on beaucoup plus de décolletages carrés, en raison de cette tendance.

Les jupes sont longues, dépassant derrière la longueur habituelle de quelques centimètres. Devant et sur les côtés surtout elles appuient sur le sol : le bout du pied ne doit plus du tout s'apercevoir en marchant ; et, si l'on ne s'embarrasse pas dans sa jupe, c'est qu'étant très évasée de coupe, et très souple aussi dans sa façon, cette jupe présente peu de résistance aux mouvements des genoux, et s'écarte d'elle même devant le pied. Et puis... on s'habitue à tout, n'est-ce pas, Madame, qui tenez avant tout au nouveau, à l'inédit.

Voulez-vous un aperçu du genre pailletage ? Prenons, par exemple, [commel'un] des plus pratiques, une robe toutenoire, en tulle pailleté. Ce n'est point une petite robe pas chère, mais si son prix est relativement élevé, elle peut être portée longtemps sans dater, parce qu'il est facile d'en changer les garnitures. La jupe est taillée en forme. Vous savez que pour les tissus les plus aériens, aucune fronce ne se tolère à la ceinture à moins, bien entendu, de plissage soleil ou autre, ce qui est tout spécial et différent. Donc, notre jupe est parfaitement plate et collante aux hanches, avec à peine de fronces derrière. A mi-hauteur sa cou-

pe s'évase largement, et l'ampleur retombe en plis qu'on n'appelle plus des godets, parce qu'ils sont plus souples, plus mouvants, plus imprévus que ces derniers, mais au fond, il faut avouer que c'est le même principe. Cette jupe est toute brodée de paillettes noires en celluloïd relativement légères. Non pas d'un semis régulier et courant, couvrant toute l'étoffe, mais de dispositions espacées, figurant un dessin d'ensemble qui laisse le tulle très apparent et intact, sur de larges intervalles, surtout vers le haut de la jupe. Ce pailletage figure des reliefs très marqués, par l'amoncellement de paillettes qu'on y prodigue. Les pétales d'une fleur, par exemple, ne sont pas seulement indiqués par les contours, mais bien par l'épaisseur même de ces pétales superposés comme dans la nature. L'extrême bord de la jupe est terminé par un petit ruché mousseux en tulle. Cette jupe pailletée n'est pas doublée : elle repose sur une jupe de satin noir, absolument taillée de même, et recouverte d'une autre jupe, également libre et flottante, en mousseline de soie noire. Les trois jupes, bien entendu, montées dans la même ceinture. Remarquez toujours cette interposition de la jupe en mousseline de soie, destinée à éteindre l'éclat du satin qui nuirait au joli effet de scintillement des paillettes dans le mat du tulle. Comme corsage, c'est bien simple. Un petit blouson en tulle pailleté, décolleté carré : froncé devant et derrière dans la ceinture et au décolletage, comme les robes de petite fille. Le devant et le derrière reliés par une grosse ruche de tulle uni sur laquelle pose une guirlande de fleurs très touffues : des chrysanthèmes, des roses, etc. Ceinture ronde en ruban de satin noir. On conçoit qu'il est facile de varier l'aspect de cet ensemble en changeant déjà les fleurs des épauettes qui fournissent la note claire et marquante de la toilette, d'autant plus que leur symétrie, leur utilité apparente à cette place les signale plus à l'attention qu'un ordinaire bouquet de corsage. On gardera beaucoup mieux le souvenir des épauettes en roses-thé, que portait Mme X... chez

les Un-tel que de la robe même, et en la revoyant le mois suivant chez les Z. avec une garniture de chrysanthèmes rouges, l'impression sera différente.

Puis on alternera encore et avec beaucoup d'avantages, en remplaçant les fleurs par des rubans dont on peut avoir plusieurs garnitures de teintes seyantes et claires : bleu ciel, vert pâle, Parme, corail, etc. Soit pour chaque épaule un nœud très joliment enlevé, à larges coques pimpantes, se terminant en dégringolade jusqu'à l'extrémité de l'épaulette, devant et derrière. Ceinture toute ronde fermant derrière, au milieu sous un gros chou piqué d'un strass.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



POULARDES - PATÉS DE GRIVES

Nous rappelons les prix de nos poulardes truffées :

Pour 6 personnes :	15 francs ;
» 10 »	25 ;
» 15 »	35 ;

Pâtés de grives des Cévennes (qui doivent toujours être commandés cinq ou six jours à l'avance) :

Pour 12 personnes :	20 francs ;
» 20 »	28 »

Le tout franco d'emballage.



ALIMENT DES ENFANTS

LE SANG DES VIGNES

Les hygiénistes, effrayés de la progression des tares physiologiques de l'estomac et du cerveau, s'élèvent avec force contre l'abus de la bière exotique, de l'alcool funeste, des mille et une préparations toxiques dont la génération actuelle fait un usage immodéré

Le vin Mariani est le remède tout indiqué de ces maux profonds.

Hygiéniste, Mariani l'est au premier chef, lui qui depuis si longtemps lutte pour rendre au vin, au pur sang des vignes françaises, son prestige singulièrement amoindri par l'invasion des faux apéritifs, des faux toniques et des fausses liqueurs digestives. Qu'est-ce que sa spécialité célèbre, sinon du vin, le plus sincère et le plus généreux de tous, dont l'extrait de Coca savamment préparé décuple les bienfaits effets ?

LE CACAO VAN HOUTEN

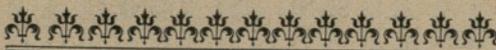
Au début de la journée, les bonnes ménagères sont absorbées par les soins de la maison. Elles ont un moyen facile d'écourter les préparatifs du premier déjeuner, c'est l'emploi du Cacao van Houten. Ce délicieux aliment est le meilleur et le plus digestible des chocolats et il se prépare en quelques secondes.

Aussi la vogue du Cacao van Houten, dont toutes les Expositions Internationales ont consacré la supériorité, va-t-elle grandissant, pour le plus grand bien de la santé publique.

LES CAFÉS CARVALHO

On les trouve en boîtes cachetées chez tous les bons épiciers et 26 rue Cadet, à la maison de gros. Ils sont choisis dans les meilleurs pays d'origine et se composent de mélanges exquis d'une pureté absolue. Ils nous reposent des mixtures désolantes et nous permettent d'apprécier à sa juste valeur la plante divine chantée par les poètes,

Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire



COURRIER

Oise. — Riz à l'impératrice : 100 gr. riz, 225 gr. sucre, 5 gr. sel, 1 litre lait, 3 décil. 1/2 crème, 300 gr. fruits confits, 6 jaunes, 4 feuilles gélatine, vanille, kirsch. Cuire le riz avec moitié du lait et du sucre ; faire une crème ordinaire avec le reste du sucre, du lait, les jaunes et la vanille. Ajouter la gélatine à la crème, mélanger avec le riz et ajouter la crème fouettée. Garnir un moule légèrement beurré en entremêlant de fruits confits, et faire prendre sur glace.

V. L. — Côtelettes Foyot : Pour 2 côtelettes faire revenir un petit oignon haché dans 40 gr. de beurre. Quand il blondit, ajouter 1 verre de vin blanc et autant de bouillon. Tremper une face des côtelettes dans cette cuisson, la poser sur du parmesan râpé, puis saupoudrer de mie de pain et mettre dessus gros comme une noix le beurre. Mettre les côtelettes dans la casserole où est l'oignon et cuire 2 heures, casserole découverte.

Roubaix. — La sauce qui accompagne les ananas se compose uniquement du jus du fruit auquel on ajoute du kirsch ou marasquin et du sucre. Pour le jus d'un ananas, mettre 100 gr. de sucre et un verre à madère de kirsch. — Ne pas laver l'ananas de conserve. — Les biftecks à la poêle gondolent quand ils sont mal parés et quand on les cuit avec trop de graisse.

Adorant le Mont-Blanc. — Il y a quantité de préparations aux marrons et nous ne saurions résoudre un problème si vaguement posé. — Le macaroni ne doit pas cuire sur le feu ; on le plonge dans l'eau bouillante, on laisse reprendre l'ébullition, puis on couvre et l'on retire sur le coin du fourneau où on laisse le macaroni « pocher » pendant une vingtaine de minutes. — La casserole à vapeur est bonne. — Il y a des poêlons en terre, en cuivre jaune, en cuivre rouge. Chaque variété présente ces avantages pour des cas particuliers.

Dôle. — Vous voulez, sans doute, parler des coupes-jacques. C'est une macédoine de fruits que l'on recouvre de glace au citron ou aux fruits. — Canard à la presse : farcir le canard avec 1 ou 2 foies de canard ou de poularde, rôtir, découper les filets, lever les cuisses, presser la carcasse. Passer la farce au tamis, allonger avec beurre et cognac et servir en saucière. Arroser les filets avec le jus des carcasses.

S. E. — Truffes au naturel : envelopper d'un papier huilé et cuire sous la cendre chaude, 25 à 30 minutes pour une truffe moyenne. Au four

elles cuisent en 15 à 20 minutes, mais perdent de leur parfum. — Pour les frire, couper en rondelles un peu épaisses et tremper dans la pâte à frire.

M. A. B. — Les temps de cuisson pour les rôtis sont indiqués dans le numéro du 1^{er} septembre 1896.

Besançon. — Marquise : chauffer du vin blanc léger plus ou moins sucré. Verser dessus un peu de cognac et flamber. Servir en même temps des tranches de citron.

Une abonnée offre 10 francs de la première année du Pot-au-Feu Ecrire au journal aux initiales L. C. Il ne sera répondu qu'à l'offre acceptée.

Un lecteur assidu. — La casserole émaillée est, en effet, peu hygiénique quand l'émail est mauvais, ce qui est à peu près la règle.

E. G. — La sauce de ces coquilles doit, en effet, être brune.

W. R. — Nous avons mangé ces boulettes à Dordrecht. — La cristallisation du sucre de vos confitures est due à un excès de cuisson ; il peut tenir aussi à ce que les fruits étaient naturellement plus sucrés qu'à l'ordinaire.

Châlons. — La timbale milanaise comprend la garniture d'une timbale financière, c'est-à-dire ris de veau, quenelles, truffes, champignons, plus du macaroni, le tout lié avec une sauce tomate. — Paur empêcher les poêles d'attacher, il faut les nettoyer souvent à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier de verre ou du grès pilé — Oui.

M. R. — La recette des merveilles viendra prochainement.

M. W. — Les coques se mangent crues avec une sauce « pauvre homme » ; échalote hachée marinée dans du vinaigre avec poivre concassé. Ouvrir les coques, les arroser de cette sauce et les manger comme des huitres.

Blonde alsacienne. — Pour confire l'écorce d'orange : Mettre dans l'eau froide et chauffer très doucement. A première ébullition, changer d'eau et faire cuire, sans bouillir, pendant 2 ou 3 heures, jusqu'à ce qu'on puisse traverser les oranges avec une paille. Passer à l'eau froide, égoutter et mettre 24 heures dans du sirop à 30 degrés. Retirer, chauffer le sirop pour le ramener à 30 degrés et faire tremper 24 heures. Retirer, ramener le sirop à 35 degrés et faire tremper encore 24 heures. Egoutter et sécher à l'étuve. Vous pouvez, pour toutes salades, employer les légumes conservés comme les légumes frais. — Nous donnerons de ces recettes.

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



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 —



ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A adj^s s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 8 février 1898
TERRAIN à PARIS **RUE BEAUMUR** (angle rue
 (2^e arr.)
 Léon CLADEL ancienne rue JOQUELET) entre la
 Bourse et la rue Montmartre. Surf. 290^m env.
 Façades 65m env. M. à prix: 1700 fr. le mètre. S'ad.
 aux not. : M^{rs} DELORME, 11, rue Auber, et MAHOT DE
 LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, *dép. de l'ench.*

VILLE DE PARIS

A adj^s s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 8 février 1898.
3 TERRAINS à PARIS **BEAUMUR** près rue du
 1^{er} RUE SÉNTIER
 Cont. 308^m97. M. à px: (1450 fr. le m.) 448,006 fr. 50.
 2^e et 3 RUE BEAUBOURG, Cont. 211^m89 et 213^m94.
 M. à px: (510 fr. le m.) 108,063 f. 90 et 109,109 f. 40. S'ad.
 aux not. : M^{rs} MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, rue
 des Pyramides, et DELORME, 11, r. Auber, *dép. de l'ench.*

VILLE DE PARIS

A adj^s s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 15 févr. 1898.
TERRAIN à PARIS (6^e arr.), rue du FOUR, 41.
 Surf. 202^m20. Faç. 13^m97. M. à p: (450 f.
 le m.) 90,990 f. S'ad. à M^{rs} DELORME, r. Auber, 11, et MAHOT
 DE LA QUÉRANTONNAIS, rue des Pyramides, 14,
dép. de l'ench.

RUES DE RICHELIEU, 27 ET MOLIÈRE, 46
 MAISON, Rev. br. 37,040 fr. M. à px: 440,000 fr.
 A adj^s s. 1 ench. Ch. Not. Paris, 15 févr. 1898. S'ad. à M^{rs}
 MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, not., 14, r. Pyramides.

Anc^{ns} Librairie E. FLAMMARION et A. VAILLANT

ERNEST MARTIN Succ^r

3, faubourg Saint-Honoré, 3
 Téléphone 228-38

Ouvrages de Luxe, Reliures, Livres Classiques
 LITTÉRATURE, DROIT ET JURISPRUDENCE,
 HISTOIRE, MÉMOIRES, VOYAGES, MUSIQUE, BEAUX-ARTS,
 MÉDECINE, PHILOSOPHIE

BEAUX OUVRAGES POUR CADEAUX ET ETRENNES

La Maison se charge de fournir les ouvrages de tous les
 Editeurs avec de très importantes remises

LE BISCUIT MARQUISE

recommandé pour soirées et five o'clock est en même
 temps un dessert léger et exquis.

Il n'y a qu'une seule maison de fabrication et de
 vente à Paris possédant la marque déposée et ayant
 obtenu deux médailles d'or et un diplôme d'honneur
 pour son BISCUIT MARQUISE, c'est la BOULAN-
 GERIE DES AMBASSADEURS, 27, rue de
 Ponthieu et 18, rue du Colisée. Téléphone 518 84.

Lymphatisme Scrofule, Rachitisme
 Affections pulmonaires chroniques
 Maladies de l'Enfance



FUCOGLYCINE
 Du D^r GRESSY

Sirop iodo-bromo-phosphoré, pré-
 paré avec les principes actifs extraits
 d'algues et fucus marins fraîche-
 ment récoltés.

Puissant succédané naturel de
 l'huile de foie de morue, présentant
 sur celle-ci l'avantage de ne causer
 ni fatigue de l'estomac, ni diarrhées
 rebelles, d'être un produit sûr,
 d'une efficacité incontestable.

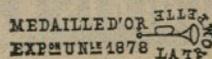
LE PERDRIEL & C^e
 11, rue Milton, Paris

DEMANDER DANS TOUTES LES BONNES MAISONS

COUTEAUX

De Table, Cuisine et Boucherie

A la marque de la **TROMPETTE**



Se défier des Contrefaçons

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 place-
 ment des institutrices et gouvernantes étrangères.

FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon, peu abondant, vaut de 9 à 12 francs le kilo. Il n'arrive pas de poisson au-dessous de 3 kilos. Les prix ne baisseront qu'à l'ouverture de la pêche en Angleterre, soit dans une quinzaine de jours.

Le saumon que l'on trouve à 5 et 6 francs le kilo est du saumon d'Amérique frigorifié, fort peu recommandable.

La truite saumonée de Dantzig devient rare : 9 à 13 francs le kilo.

Petite truite de rivière : 8 fr. 50 à 9 francs le kilo.

Turbot et barbu : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo.

Sole : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo.

Peu de mulet : 4 francs le kilo.

La saison des daurades de Bizerte est à peu près finie. Par contre, c'est le plein moment des bars de Bizerte qui sont superbes ; on voit aussi quelques mulets de même provenance.

Toujours beaucoup de merlans : 1 fr. 50 à 2 francs le kilo.

On voit quelques maquereaux, mais les arrivages sont encore fort irréguliers.

Les coquilles Saint-Jacques sont toujours bonnes. — Les harengs sont complètement vides.

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

Ecrevisses pour bisque : 10 francs le cent. — Moyennes : 20 à 30 francs. Grosses : 50 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 Vin Désiles

Dès que les douleurs généralisées, la dépression brusque du système nerveux, la fièvre, annoncent qu'il ne s'agit plus d'un rhume ordinaire, il faut recourir immédiatement à la médication tonique du système nerveux et de la circulation et modifier la nutrition dans son ensemble. La kola et la coca, toniques du cœur, du cerveau et des muscles ; le quinquina, puis : sant stomachique et fébrifuge ; le cacao, analeptique par excellence ; le phosphate de chaux, dynamogène et vitalisant ; l'iode, altérant et sécrétoire : tels sont les agents de la médication antigrippale. Ils sont

tous réunis dans *Vin Désiles*, grâce à un excipient spécial qui fait un remède aussi savoureux qu'énergiquement efficace.

Tout puissant pour guérir, le *Vin Désiles* n'est pas moins recommandable à titre préventif. En augmentant la résistance vital des personnes délicates ou affaiblies, il les preserve des maladies respiratoires, qui alimentent si lourdement, à cette époque, le tribut journalier que paie à la mort notre pauvre humanité.

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 merme.*

D^r HADET

OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les
PILULES fondantes de Th. GRAS
Suppliment tout embonpoint.
TRES EFFICACES, INOFFENSIVES
Ph^{ie}, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

RIDES

CIGATRICES, TACHES, PETITE VEROLE
TRACES DE
Piles officier, 4c. & M. A. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)



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, antibileux, rafraichissant, 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, reims, 32 r. du Marché, Neuilly-Paris, 21 fr., 5 fr. 50. Etr., 25 fr.-8 fr. 75. Dépôt : pharmacie ROBERTS, 5, rue de la Paix, Paris.

CHOCOLATS COMP^{IE} FRANÇAISE

Demandez la liste des prix : 23, rue aux Oies, angle du boulevard Sébastopol, 68, Paris

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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