



MERVEILLES

L paraît que les merveilles ne sont pas exclusivement un régal de province, et qu'à Paris aussi elles sont connues et appréciées sous ce nom. Elles prennent en effet, suivant les pays des noms différents : roussettes, nœuds d'amour, bugnes, etc., et c'est surtout au moment des jours gras qu'on se livre à leur confection dans les familles. La recette que nous donnons, après l'avoir expérimentée, comme toujours, est d'origine charentaise.

Les merveilles sont très amusantes à préparer, mais ce n'est pas un petit gâteau de fantaisie. Il faut pétrir la pâte sérieusement, et si l'on veut les réussir dès la première fois, bien observer tous nos conseils.

Proportions

1 k. 500 de farine tamisée ;
 750 gr. de cassonnade ;
 250 — de bon beurre ;
 5 — de sel ;
 4 bonnes cuillerées de rhum ;
 4 — de cognac ;
 3 — d'eau de fleur d'orange ;

Le zeste d'un citron coupé en tout petits morceaux très fins ;

1 gousse de vanille.

La cassonnade et la farine

Prenez une grande terrine de faïence, assez vaste pour contenir tous les ingrédients ci-dessus et pour qu'on puisse les y brasser à l'aise.

Mettez-y la farine et la cassonnade *toutes seules*. Brouillez-les ensemble entre les mains, et écrasez entre les doigts, de façon à réduire en poudre tous les petits caillots de cassonnade que vous trouvez. Enlevez au fur et à mesure tous ceux qui résistent à la pression des doigts, et mettez-les sur la table. Farine et cassonnade doivent former une poudre parfaitement fine, homogène, sans grumeaux. C'est un peu long à obtenir, mais c'est essentiel. Il faut faire le travail avec soin et conscience ; on peut, du reste, préparer cela à n'importe quel moment à l'avance.

Quand tout est ainsi bien mélangé, écrasez sur la table même, avec un pilon ou un champignon de bois quelconque, tous les caillots de cassonnade mis de côté. Lorsqu'ils sont bien pulvérisés, joignez-les au reste ; ajoutez l'écorce de citron et mêlez bien encore en frottant entre les doigts.

On peut alors faire la pâte.

La pâte

Ayez un peu de farine à côté de vous, sur une assiette, pour vous nettoyer les mains tout à l'heure. Retroussez vos manches.

Faites un trou au milieu de votre farine, en la remontant bien tout autour de la terrine, de façon à mettre à découvert le fond même de la terrine.

Cassez les œufs, jaune et blanc, dans le trou, sans les délayer, en les laissant tels qu'ils tombent de la coquille.

Ajoutez le cognac, le rhum, la fleur d'orange, la vanille fendue en quatre sur sa longueur, le sel, et le beurre divisé en petits morceaux gros comme des marrons,

et un peu ramolli déjà si le temps est très froid.

Commencez par doucement amalgamer le beurre avec les œufs en pressant entre les doigts de la main droite, et en suivant toujours un mouvement circulaire qui attire un peu de farine dans ce mélange. Mais il faut éviter de mélanger trop vite la farine dans le liquide. Le mouvement tournant de la main, tandis que les doigts écrasent le beurre, doit être très régulier, très doux. Sans cela on provoquerait une dégringolade de farine dans le trou, ainsi qu'une avalanche. C'est peu à peu que la farine doit tomber dans la pâte liquide, ce qui permet un mélange complet.

Jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée, on doit garder le trou au milieu duquel on fait la pâte, bien formé, avec la farine toujours appliquée le long des parois.

Quand le mélange de beurre, d'œufs et de farine commence à épaissir et à devenir d'un volume un peu important pour l'action d'une seule main, on se met à pétrir avec les deux mains.

Toute la farine de la terrine étant absorbée dans la pâte, et celle-ci ayant pris, par conséquent, une certaine fermeté, il est plus facile, pour la travailler, de la transporter sur une table ou sur la planche à pâtisserie. Prenez auparavant un peu de farine avec laquelle vous vous frottez les mains pour les débarrasser de la pâte qui y colle. Ramassez la pâte en tas, posez-la sur la table et, à partir de ce moment, *travaillez-la pendant 20 minutes.*

Le travail est le même que celui du pétrissage pour le pain. Une personne de la campagne le comprend tout de suite. Pour quiconque n'est pas accoutumé à ce travail, disons que l'on prend la pâte à pleines mains, et qu'on la foule, à la façon des lavandières appuyant sur leur linge mouillé

rassemblé en tas. C'est surtout avec les paumes des mains qu'il faut travailler. Bien entendu, on ne se sert aucunement du rouleau dans toute cette manipulation. Puis, toujours avec les mains, on frotte et on étire la pâte en un gros boudin que l'on replie sur lui-même, et l'on recommence à fouler, à presser, à pétrir vigoureusement de toutes ses forces. C'est le travail qui unit la pâte, qui mélange intimement les différents ingrédients la composant, et lui donne toute sa souplesse indispensable.

Au bout des 20 minutes, la pâte, pour être à point, doit avoir tout à fait la consistance du mastic dont on fait usage pour les vitres. C'est-à-dire qu'elle doit pouvoir se rouler en boulettes lisses, et se repétrir ensuite sans apparence de soudure et s'étirer sans casser.

Si elle n'offre pas ces conditions, c'est qu'elle est insuffisamment travaillée, et que les mains de la personne qui pétrit n'ont pas assez de chaleur pour que le beurre, employé en petites proportions, ait pu se mêler à la farine exactement. En ce cas, il faut travailler dans un endroit plus chaud, et travailler plus longtemps et plus vigoureusement.

Usez modérément, pendant le pétrissage, de la farine pour vous nettoyer de temps en temps les doigts, afin de ne pas trop en ajouter dans la pâte qui deviendrait trop sèche.

La pâte étant à point, rassemblez-la en boule et mettez-la dans la terrine. Couvrez la terrine avec un linge et laissez-la dans un endroit d'une bonne température, 17 degrés au moins, à l'abri des courants d'air jusqu'au lendemain. La pâte doit reposer ainsi pendant au moins une quinzaine d'heures.

Observation

Il faut, si l'on n'a point d'aide, et qu'on doive opérer seule, préparer une certaine

quantité de merveilles à l'avance, afin de n'avoir plus à quitter le fourneau dès qu'on commencera à les faire frire. Je suppose qu'on prépare ainsi le tiers de la pâte. Quand cette quantité sera cuite, on retirera la friture du feu ; on recommencera à rouler une seconde quantité de pâte et on la fera frire ensuite comme la précédente fois.

Si, au contraire, on dispose d'une aide, il est bien préférable d'opérer à deux ; c'est alors très facile et très prompt, et l'on est étonné de la rapidité avec laquelle tout est terminé.

De toutes façons, les merveilles cuisant en moins de temps qu'il n'en faut pour les former, et de plus, étant mises au moins par deux à la fois dans la friture, il est nécessaire, même en opérant à deux personnes, de prendre un peu d'avance et de rouler une dizaine de merveilles toutes prêtes avant de plonger la première dans la friture. De cette façon, on ne risque pas de laisser brûler la friture si l'on n'a rien à y mettre, ni pour la même raison, d'avoir à s'éloigner du feu à chaque instant ce qui dérange son point de chaleur et complique tout.

Ceci bien compris, expliquons d'abord la façon de préparer la pâte en gâteaux.

Les merveilles

Ayez à portée de la planche à pâtisserie ou de la table une certaine provision de farine, soit une demi-livre environ pour les quantités ci-dessus.

Prenez sur votre boule de pâte des morceaux qui, une fois pétris en boule, ont le volume d'une très belle prune ou d'un très petit œuf. Ce volume, correspond à un poids moyen de 60 grammes.

Roulez vivement entre les deux mains un morceau de pâte pour lui donner la forme bien ronde d'une boule. Posez cette

boule sur la planche farinée, et, avec le rouleau, étendez-la de façon à figurer une nappe mince de forme ovale, mesurant environ 25 centimètres de long sur 16 centimètres de large.

C'est vite fait, la pâte étant très souple. Vous roulez, je suppose, en longueur d'un côté ; vous retournez la feuille de pâte et vous roulez en largeur de l'autre côté.

Ensuite, avec un couteau, vous faites dans le sens de la longueur trois incisions égales, à 4 centimètres d'intervalle l'une de l'autre, commençant et s'arrêtant à 4 ou 5 centimètres environ du bord, en haut et en bas. Ceci vous fournit donc 4 lanières reliées entre elles aux deux extrémités par une bande à peu près de même largeur. Entrelacez ces lanières deux par deux, sans trop les tordre, simplement pour donner un mouvement, une ondulation à l'ensemble, et de manière à donner à chaque couple de lanières un peu la forme d'un 8.

Il suffit de faire passer l'une sous l'autre une seule fois, avec un léger pli biaisé pour marquer le mouvement d'entrelacement. Voilà tout, il n'y a plus qu'à faire frire.

La friture

La friture qui convient le mieux est celle de bon saindoux très pur. Elle doit être vraiment chaude. Il faut qu'en y jetant un petit morceau de pâte ou de pain, il y tombe en provoquant un bruit de grésillement marqué, un gros bouillonnement de liquide. Mais, cependant, ne laissez pas surchauffer, car ce serait alors brûler.

La friture doit être assez abondante pour que les merveilles y baignent très à l'aise et ne touchent surtout pas le fond de la poêle. Il faut, pour cela, la poêle profonde à anses, et non pas la petite poêle légère à queue, comme celles dont on se sert pour les omelettes.

Plongez vos merveilles par deux ou trois presque en même temps, selon la grandeur de votre poêle, mais en continuant les choses de façon qu'au moment où vous en retirez une, vous en ajoutez une nouvelle, ceci afin d'établir un équilibre nécessaire dans la chaleur de votre friture.

Quand les merveilles sont dans la poêle surveillez sans quitter. Dès que vous voyez qu'elles se colorent dessous, retournez-les. Il faut qu'elles soient d'un beau doré accentué, mais pas brun, car, alors, ce serait trop cuit, comme brûlé. Avec l'écumoire en fil de fer ou une fourchette retournez-les plutôt deux fois qu'une, et, dès que les deux côtés sont colorés, retirez bien vite et mettez-les sur un grand plat où elles se séchent d'elles-mêmes tout de suite absorbant leur surplus de graisse et devenant presque instantanément croquantes.

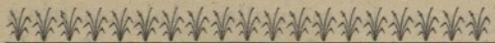
La friture étant à point, leur cuisson est l'affaire de 2 minutes à peu près. On voit la pâte se gonfler et se transformer dès son immersion dans la friture.

Pour être réussies, elles doivent, quand on les casse étant refroidies, présenter une épaisseur de 3 millimètres environ; l'intérieur doit être jaune clair, sableux, et l'extérieur d'un joli doré. Le tout parfaitement croustillant, cassant.

On peut, au moment de les servir, les saupoudrer de sucre vanillé.

Pour les conserver les tenir au sec, enfermées dans une boîte en fer blanc. Elles se conservent une huitaine de jours.

LA VIEILLE CATHERINE.



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



CALE ASSIETTE : Voir page iv.



Merluce à l'Espagnole

LE cabillaud, encore appelé merluce, est un poisson long, à grosse tête, au dos arrondi, qui, fendu sur toute sa longueur, ouvert comme un livre, et salé, devient la morue qu'avant la réforme des programmes scolaires, beaucoup de personnes, par ailleurs fort instruites, considéraient comme un poisson naturellement plat.

Même à l'état frais, ce poisson n'est pas très fin et sa chair est un peu fade. Mais il n'est pas mauvais, il est très nourrissant et économique. On le trouve partout, et il est d'une grande ressource pendant le carême.

Parmi les diverses façons de le préparer, en voici une très simple, fort expéditive et commode pour le déjeuner.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

1 kilo de merluce ;

125 grammes, environ, de beurre ;

3 ou 4 cuillerées environ d'huile d'olives ;

1 œuf entier ;

1 cuillerée à café de persil haché ;

1 — de jus de citron ;

1 décilitre environ de lait ;

5 ou 6 cuillerées de farine.

La merluche

Si vous achetez un morceau d'un gros cabillaud, prenez, autant que possible, un morceau de filet, c'est-à-dire dans la partie épaisse du poisson; vous obtenez ainsi de plus beaux morceaux que dans la queue.

Grattez les écailles et laissez la peau.

Enfoncez le couteau tout le long de l'épine dorsale, puis glissez-le sous le filet, de manière à détacher la chair de l'arête. Opérez ainsi de chaque côté de l'épine dorsale, ce qui vous donne 2 filets. Détachez de même la chair du ventre, qui donne de moins beaux morceaux. Coupez chaque morceau par le travers en 2 ou 3 tronçons, suivant la grosseur du poisson, de manière qu'ils aient environ 2 centimètres d'épaisseur. Aplatissez-les un peu avec la batte ou avec le plat du couperet.

Ayez de la farine étendue sur la table, un peu de lait dans une assiette et, dans une autre assiette, un œuf légèrement battu avec une pincée de sel et une demi-cuillerée à bouche d'huile d'olives.

Trempez chaque morceau dans le lait, roulez-le ensuite dans la farine de façon à l'en recouvrir partout d'une couche mince et bien égale; et posez sur une assiette jusqu'au moment de mettre dans la poêle.

La cuisson

Mettez dans la poêle 30 grammes de beurre et 2 cuillerées d'huile d'olives.

Quand c'est bien chaud, prenez un morceau, trempez-le dans l'œuf, de façon à l'en bien barbouiller, et posez-le aussitôt dans la poêle où vous mettez ainsi trois ou quatre morceaux suivant sa grandeur.

Les morceaux doivent être à l'aise, et il faut vous arranger, si vous devez faire cuire tous vos morceaux en deux ou trois fois, pour mettre chaque fois dans la poêle un nombre de morceaux à peu près égal. Si vous mettez d'abord dans la poêle tout

ce qu'elle peut contenir, 6 morceaux par exemple, et qu'il ne vous en reste que deux pour la seconde tournée, les conditions de cuisson changent, vos deux morceaux se trouvant seuls dans une poêle surchauffée, et vous obtenez un mauvais résultat.

Laissez cuire à feu très lent pendant 7 ou 8 minutes. Au bout de ce temps, retournez les morceaux et laissez cuire encore à peu près le même temps. Les morceaux doivent être complètement dorés et ne pas roussir; il faut donc un feu très doux.

La cuisson terminée, enlevez le poisson et tenez au chaud.

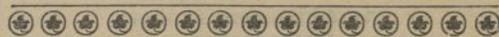
Ajoutez dans la poêle un peu de beurre et d'huile, plus ou moins suivant la quantité absorbée, et faites cuire les autres morceaux.

Pour dresser

Dressez le poisson en couronne sur un plat bien chaud, en saupoudrant légèrement de sel chaque morceau.

D'autre part, mettez dans un bol chauffé le reste de votre beurre, soit environ 80 grammes. Travaillez-le un instant avec la cuillère de bois pour le réduire en crème épaisse; ajoutez le persil haché, sel, poivre, jus de citron, et mettez cette maître d'hôtel au milieu de la couronne de poisson.

MAZARIN.

**BI-MÉTAL**

30, boulevard des Capucines

Cuivre au dehors, argent — vierge de tout alliage — en dedans, c'est le métal idéal pour la cuisine et pour la table, puisque les mets peuvent y cuire et y séjourner sans danger.

Au point de vue de l'hygiène, de l'aspect, de la solidité, les articles en bi-métal sont au-dessus de toute comparaison. Objets de luxe vrai, rationnel, intelligent, ils sont cependant à la portée de toutes les bourses.

✱ MENUS ✱

ŒUFS A LA TRIPE
PIEDS DE PORC A LA SAINTE MENEHOULD
COTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE
PURÉE DE LENTILLES
SALADE D'ORANGES

✱

POTAGE VELOURS
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE
POULARDE ROTIE
CARDONS AU JUS
PRALINÉ A LA CRÈME

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
MERLUCHE A L'ESPAGNOLE
SALADE HONGROISE
MARMELADE D'ORANGES

✱

POTAGE SAINT-GERMAIN
VOL-AU-VENT DE POISSON
CANARD SAUVAGE ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
PUDDING MOUSSELINE

ŒUFS BROUILLÉS AU POINTES D'ASPERGES
BLANQUETTE DE VEAU
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
MARMELADE DE POMMES

✱

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
CANAPÉS DE KILKIS
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
CUISSOT DE MARCASSIN SAUCE VENAISON
TIMBALE ÉCOSSAISE
COQS DE BRUYÈRE ROTIS
TRUFFES AU CHAMPAGNE
BOMBE GLACÉE
GATEAU MOUSSELINE

FILETS DE HARENGS LUCAS
BOUILLABAISSE
GATEAU DE POMMES DE TERRE
OMELETTE AUX POMMES

✱

POTAGE AU CHOU-FLEUR
AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER
CROQUETTES DE MACARONI
FRICASSÉE DE POULET
ALOYAU ROTI
HARICOTS VERTS
MERVEILLES

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
VIANDE **LIEBIG** TOUTE BONNE GUISINE



FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE

TOUT à fait à leur place dans un repas très soigné, ces filets sont une ressource au moment où l'on ne dispose plus du chevreuil. Approprié, ainsi que nous le présentons, aux cuisines bourgeoises, ce plat est, en somme, très simple à réussir. Il présente la facilité de pouvoir se préparer, pour ainsi dire, à l'avance, car si la sauce est faite de bonne heure, on n'a plus qu'à faire sauter les filets au moment du repas.

C'est une des façons les plus simples ; elle supprime le passage au four, ce qui est à considérer dans les cuisines où l'on ne dispose que d'un seul four vif lorsqu'il est occupé par une grosse pièce.

Proportions

Pour 8 ou 9 personnes :
2 kilos brut de mouton, donnant environ
600 gr. de filet ;
60 gr. de lard à piquer, environ.

POUR LA MARINADE

50 gr. d'oignon ;
50 — de carotte ;
5 — de sel ;
2 décilitres de vinaigre ;
2 — d'eau ;

1 feuille de laurier ;
1 brin de thym ;
1 racine de persil ;
6 boules de poivre concassées.

POUR LA SAUCE

50 gr. de beurre ;
25 — de farine ;
30 — d'oignon ;
10 — d'échalotte ;
10 — de lard gras (lard à piquer) ;
5 — de persil ;
1 feuille de laurier ;
1 brin de thym ;
6 boules de poivre concassées ;
5 décilitres de jus léger ou d'excellent
bouillon réduit.

POUR SAUTER LES FILETS

50 gr. de beurre.
Temps nécessaire :
24 heures pour mariner les filets ;
2 heures pour la sauce ;
1/4 d'heure pour sauter et dresser les
filets.

La marinade

Mettez dans une casserole 50 grammes d'oignon, autant de carotte, coupés en rouelles minces, une petite feuille de laurier, un brin de thym, une racine de persil, 5 grammes de sel, une demi douzaine de graines de gros poivre. Ajoutez 2 décilitres de bon vinaigre et 2 décilitres d'eau. Posez sur un feu très modéré, et faites bouillir doucement, la casserole étant bien couverte, pendant une petite heure.

Passez ensuite à travers une passoire très fine ; laissez refroidir complètement avant de verser sur les viandes qui doivent y mariner 24 heures. En cas de hâte et d'imprévu, si l'on ne peut laisser les viandes qu'un temps moindre dans la marinade, il faut verser celle-ci chaude sur les filets, afin de les pénétrer plus vite.

Pendant que la marinade cuit et refroidit, vous pouvez préparer les filets.

Les filets

Ayez de beau filet de mouton. La quantité de filets mignons qu'on y peut tailler dépend de la grosseur du filet même qui varie selon les bêtes. Le mouton jeune et de qualité fine n'est jamais bien gros, il est vrai. Pour une dizaine de filets mignons, comptez sur 2 kilos de filet environ, mais pas plus.

Le filet représente la moitié de la partie appelée selle. Il faut le faire désosser complètement. On a alors une pièce de viande maigre recouverte de graisse et d'une peau. Cette graisse et cette peau se prolongent en longue bande mince avec à peine de chair maigre entre les deux, c'est ce qu'on appelle la bavette. Rien de tout cela n'est à conserver pour nos filets mignons, mais ce sera fort utilisable pour un ragoût aux pommes de terre. Si l'on a un boucher accommodant, on peut encore lui demander en échange des déchets de veau ou de bœuf pour faire du jus. En ce cas c'est lui qui parera le filet, c'est-à-dire qu'après avoir enlevé les os, il dégage la viande maigre de la bavette dont j'ai parlé.

Vous avez alors un morceau long ou « gros filet », auquel adhère un second morceau long également et mince qui est le « petit filet ».

Détachez complètement ces deux morceaux l'un de l'autre. Enlevez, à l'aide d'un couteau bien affilé, toutes les peaux et fragments de graisse qui les recouvrent. Il ne doit rester que des chairs parfaitement maigres et nettes.

Coupez le gros filet sur le travers, en morceaux d'environ 4 centimètres de large, *pas moins*, mais plutôt plus, et tous bien égaux. Avec le couperet, aplatissez les morceaux, en les retournant sur la table du côté où ils ont été coupés, de façon à diminuer leur épaisseur en même temps qu'ils prennent plus de surface. Ils doivent

avoir alors une épaisseur de 3 centimètres à peu près.

Quant au petit filet, partagez-le en deux ou trois morceaux seulement, selon sa longueur, mais ne les retournez pas pour les aplatir, laissez-les tels quels. Ils doivent être ainsi de même proportion que les morceaux de gros filet une fois aplatis.

Pour piquer

Ayez une aiguille à piquer très fine, et du lard à piquer frais, coupé en petits lardons d'environ 3 millimètres d'épaisseur sur 3 1/2 à 4 centimètres de longueur. Piquez chaque filet mignon d'une double rangée contrariée de lardons, de façon que les bouts de lardons ressortent au milieu en s'entrecroisant.

Mettez-les dans un plat creux, serrés les uns contre les autres, de façon à ne pas perdre de place, et versez dessus la marinade ci-dessus indiquée.

L'essence pour la sauce poivrade

Prenez une petite casserole en cuivre étamé, de préférence à fond épais, et pouvant contenir au moins un demi-litre.

Mettez-y l'oignon coupé en rouelles, l'échalotte également coupée, le persil, le thym et le laurier, avec 25 grammes du beurre et le lard indiqués. Posez sur un feu doux, et laissez prendre une coloration blonde en cuisant doucement pendant une bonne demi-heure. Remuez avec la cuiller souvent pour vérifier si rien n'attache.

Quand le tout est bien fondu, bien amolli et légèrement doré, sans avoir bruni, ajoutez le vinaigre et le poivre. Rapprochez la casserole d'un feu plus soutenu, tout en étant très modéré encore. Laissez bouillir régulièrement et réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un tiers environ du liquide. C'est la valeur de trois cuillerées environ.

Passez alors liquide, oignons, écha-

lottes, etc., à travers une passoire très fine ou un petit tamis, en appuyant avec le dos d'une cuiller de bois pour bien extraire tout le suc de l'assaisonnement. Réglementairement on devrait tordre les ingrédients dans une étamine. C'est dire qu'il est très important d'en recueillir le plus possible l'essence. Il y a une grosse différence entre la saveur d'une sauce préparée avec l'assaisonnement bien exprimé et celle où l'on s'est contenté du vinaigre simplement passé sans appuyer sur l'assaisonnement.

Le roux

Lavez la casserole, essuyez bien. Mettez-y le reste du beurre, soit 25 gr. et la farine. Posez sur feu très doux. Mélangez avec la cuiller, et laissez doucement cuire une dizaine de minutes au moins, en remuant souvent pour être sûr que rien ne brûle jusqu'à ce que le roux ait pris une teinte dorée claire uniforme, mais sans brûler surtout. Un roux doit être fait très tranquillement; c'est un temps tout à fait minimum que j'indique là. En grande cuisine les roux cuisent une heure au moins, sur des cendres chaudes.

Versez ensuite, hors du feu, *peu à peu* et en tournant vivement, avec la cuiller, le jus tiède et, de préférence, chaud. N'ajoutez une quantité nouvelle que quand tout est bien délayé, sans aucun grumeau. Au début, c'est une vraie pâte qui s'éclaircit à mesure qu'on ajoute du liquide en tournant fortement. Ajoutez l'essence de vinaigre.

Pour dépouiller

Posez la casserole sur un feu modéré, mais assez soutenu pourtant, et ne cessez pas de tourner jusqu'à la première ébullition. Retirez alors sur un coin du fourneau, de façon que le liquide ne bouille que sur un seul point de la casserole, et très doucement. C'est ce qui s'appelle

« dépouiller une sauce ». L'ébullition chasse autour d'elle toutes les impuretés et l'on voit s'amasser une écume et une taie grasses sur la surface, à l'endroit où cela ne bout pas.

Laissez dépouiller doucement ainsi pendant une bonne demi-heure, en enlevant deux ou trois fois, avec une cuiller de métal, l'écume qui s'est formée. Au bout de ce temps, achevez de dégraisser, et passez la sauce à la passoire fine, sans appuyer ni presser, pour qu'elle sorte bien claire.

Réservez au chaud jusqu'au moment de vous en servir, si vous en faites bientôt usage; autrement, vous pouvez laisser refroidir, puisqu'elle réchauffera encore dans la casserole des filets.

Guisson des filets

Quelques minutes avant de faire cuire les filets, sortez-les de la marinade et posez-les à mesure sur un linge propre et doux, avec lequel vous les épongez pour sécher tout reste de liquide. Sans ce soin, ils ne prendraient pas couleur lorsque vous les ferez sauter ensuite, et ils auraient l'apparence de viande bouillie.

Prenez une sauteuse, ou casserole à large fond et bords peu élevés, en cuivre étamé. Si vous n'en avez point d'une dimension suffisante pour contenir tous vos filets en même temps, ce qui serait préférable, vous les ferez sauter en deux parties.

Mettez dans votre casserole 50 grammes de beurre. Faites-le fondre et doucement chauffer, et, avec le bord d'une cuiller de métal, enlevez toute l'écume produite par le petit lait qui monte à la surface et qui donnerait un goût de graillon en faisant attacher les viandes qu'on y ferait sauter.

Posez ensuite sur un très bon feu. Dès que le beurre est chaud sans avoir roussi, mettez-y les filets, le côté piqué en l'air, en les rangeant bien les uns à côté des au-

tres, mais jamais les uns sur les autres. Faites cuire sans les retourner, pendant 4 à 5 minutes environ, ce qui est suffisant pour les colorer du côté où ils touchent la casserole, si le feu est bien soutenu et atteint bien tout le fond de la casserole.

Retournez-les sans les piquer avec la fourchette, ce qui en ferait sortir le jus. Le côté des lardons touche alors le fond de la casserole. A ce moment, il faut modérer légèrement la chaleur du feu pour éviter que les lardons brûlent. De plus, il est à considérer que la casserole, le beurre, les viandes, tout s'est échauffé et a acquis un degré bien supérieur à celui qu'il avait au début. Surveillez donc attentivement la coloration que prennent les lardons, en soulevant chaque filet tour à tour avec la fourchette. 4 à 5 minutes également sont suffisantes pour qu'ils soient à point de ce côté, c'est-à-dire d'un beau doré brun. Vous pouvez les retourner du côté non piqué si vous voyez qu'ils sont à point du côté des lardons et pas tout à fait assez doré de l'autre côté.

Retirez-les en les égouttant sur un plat chauffé, celui du service. Tenez le plat au chaud, mais sans couvrir, ce qui amollit les viandes en rabattant leur buée.

Egouttez toute la graisse et le beurre de la casserole. Le fond de la casserole doit être tout gratiné et brun des sucres caramélisés de la viande, mais non point brûlé et noir, car alors ce ne serait pas bon.

Versez votre sauce poivrée dans la casserole, et faites chauffer sur un feu modéré, en grattant le fond et les parois avec une cuiller pour bien dissoudre ce gratin qui corse la sauce et lui donne une jolie couleur. Goûtez pour le sel nécessaire peut-être à ajouter. Faites chauffer jusqu'aux premiers bouillons seulement, versez sur les filets, et servez.

La sauce doit être claire, légère, bril-

lante, tout en étant liée à consistance de sirop léger. Si elle avait trop épaissi en réchauffant, ajoutez-y une ou deux cuillerées de bouillon pour la remettre au point.

L'intérieur des filets doit être légèrement rosé.

LA VIEILLE CATHERINE.



Pour brûler l'Huile d'Olives

Beaucoup de personnes habitant les régions du midi alimentent leurs lampes avec de l'huile d'olives de première qualité. Elles obtiennent ainsi une très belle lumière, mais ne savent quel moyen employer pour empêcher que l'huile se fige — et, par conséquent, cesse d'éclairer — dès que l'on transporte la lampe d'une pièce chaude dans une chambre plus froide.

On recommande parfois de mêler à l'huile une certaine quantité de vitriol (acide sulfurique concentré). Mais ce remède ne saurait donner le résultat attendu.

Le vitriol ne sert qu'à épurer les huiles pressées à chaud et qui ne brûleraient dans les lampes qu'en produisant de forts champignons. Pour cela, on agite l'huile avec deux pour cent de vitriol, et on laisse reposer, recommençant au besoin l'opération, si l'huile ne se sépare pas très claire. On termine en lavant l'huile avec de l'eau, par agitation, puis on décante et l'on filtre sur un peu de sciure de bois ou, de préférence, sur du son.

L'huile d'olives ainsi épurée donne une très belle lumière, mais elle reste très figeable, ce qui la rend peu pratique dans nos climats pendant l'hiver.

Pour remédier à cet inconvénient, il faut mélanger à l'huile d'olive une certaine proportion d'une huile plus fluide — huile de colza, par exemple — de un quart à moitié, suivant la qualité des olives.

Dans les lanternes de bicyclette à mèche plate, on la brûle très bien en y ajoutant 1/3

de son volume d'huile minérale de pétrole. Mais ce mélange d'huile d'olive et d'huile de pétrole n'est pas à recommander pour les lampes à mèche cylindrique.

Il y aurait danger d'explosion résultant de l'échauffement de la lampe et de la vaporisation du pétrole.

D'autre part, on aurait une lampe fumeuse par suite d'insuffisance d'air. L'huile pétrolée, en effet, est plus fluide et, par conséquent, arrive plus vite à la mèche ; en outre, elle est plus riche en carbone. Il faut donc, pour la brûler, plus d'air que ne peut en fournir le tirage produit par un verre combiné pour une lampe à huile ordinaire.

Le mieux serait de faire figer l'huile d'olives, de séparer la partie liquide pour l'éclairage d'hiver et de faire fondre la partie solide avec un peu d'autre huile pour l'éclairage d'été ou de la mélanger à du pétrole pour la brûler dans les lampes d'écurie, de jardin et autres lampes à mèche plate.

DUTOUAU.



Potage Tapioca-Bouillon AUX SAUCISSES DE FRANCFORT

Ayez une couple de petites saucisses dites « de Francfort ». Mettez dans la casserole la quantité d'eau nécessaire au potage, salez et faites bouillir, jetez-y alors les saucisses, et laissez-les cuire une dizaine de minutes. Retirez-les, et jetez à la place la quantité de tapioca bouillon nécessaire pour obtenir un potage très léger. Versez dans la soupière, sur les saucisses coupées en petites rondelles, et servez une assiette de croûtons grillés.

Le Tapioca-Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 •
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 •

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



Truffes au Champagne

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les truffes au champagne sont des truffes entières que l'on fait cuire avec du jus et du vin de champagne. Jadis, on les servait toujours et on les sert encore sous une serviette, comme les œufs à la coque; aussi les désigne-t-on souvent sous le nom de truffes à la serviette. Mais cette appellation n'est point tout-à-fait précise, car on sert de cette même façon, c'est-dire sous une serviette, des truffes cuites de diverses manières : truffes au champagne, truffes au madère, truffes cuites sous la cendre, etc.

Les truffes ainsi préparées se servent comme légume, après le rôti.

Proportions

Pour une douzaine de truffes moyennes, formant environ 1 kilo :

- 1 litre de bouillon de poularde ;
- 1/2 bouteille de vin de Champagne sec ;
- 1 petit verre d'excellent cognac ;
- Un soupçon de poivre de Cayenne.

Le choix des truffes

C'est ici, plus que jamais, qu'il faut choisir des truffes du Périgord de première qualité. Des truffes inférieures fournissent un plat aussi médiocre que prétentieux.

Une bonne truffe du Périgord doit dégager un parfum pénétrant, sans âcreté, et être ferme sous la pression du doigt. Elle est extérieurement d'un beau noir; mais c'est une erreur de croire qu'elle doit être aussi complètement noire à l'intérieur. Il faut seulement que les parties noires soient d'un noir assez foncé et non pas d'une

teinte grise, et que les veines blanches ne soient pas trop abondantes. Ces veines blanches, en effet, noircissent à mesure que la truffe mûrit davantage; s'il y en a trop, la truffe est insuffisamment mûre et a moins de parfum.

Le mieux, du reste, est de s'adresser à une maison de confiance, et, sans chercher à payer les truffes un prix exagéré, d'y mettre un prix suffisant pour les avoir bonnes.

Je choisis des truffes bien rondes, bien régulières et de grosseur égale, pesant de 70 à 80 grammes. C'est très suffisant. Des truffes plus petites feraient un effet mesquin.

Il ne faut pas les laver à l'eau chaude, mais on peut employer l'eau tiède; on va plus vite qu'avec de l'eau froide. Je les lave à plusieurs eaux pour les débarrasser du plus gros de leur terre, puis j'achève de les nettoyer en les brossant avec une brosse en chiendent un peu dure et en les trempant encore dans l'eau à mesure que c'est nécessaire. Il ne faut pas craindre de brosser vigoureusement; la truffe résiste très bien. Quand elles sont nettoyées, je les lave une dernière fois, je les égoutte, et je les essuie sur un linge.

Enfin, je les pèle, avec un petit couteau. J'enlève la pelure par tout petits morceaux, aussi minces que possible, que je mets de côté pour une sauce, une farce ou des œufs brouillés. Une fois que les truffes sont pelées, elles ne doivent plus être mises dans l'eau.

Le jus

Il faut un bouillon très corsé, du bouillon de poularde de préférence, à peine ou, même, pas du tout salé, à cause de la réduction que je vais faire.

Quant au champagne, je prends du vin de champagne authentique, un peu sec. Inutile d'employer du vin à 10 francs la

bouteille; mais il faut rejeter les tisanes du commerce qui, souvent, ne contiennent pas une goutte de vin de champagne.

Pour environ 1 kilo de truffes, je mets dans une casserole 1 litre de bouillon que je fais bouillir à casserole découverte jusqu'à ce qu'il soit réduit à peu près à un décilitre. J'ajoute alors le champagne et je fais bouillir encore un quart d'heure, mais maintenant, à casserole couverte.

Au bout de ce temps, j'ajoute un petit verre d'excellent cognac, un soupçon de poivre de Cayenne et du sel si c'est nécessaire.

Le jus est alors prêt pour la cuisson des truffes. Il peut attendre ainsi tout le temps qu'on veut.

Cuisson des truffes

Je mets les truffes dans une casserole étroite et haute, autant que possible juste assez grande pour les contenir, afin de n'avoir pas à employer plus de jus qu'il n'est nécessaire.

Une dizaine de minutes avant de servir, j'ajoute le jus, froid ou chaud, peu importe. La casserole doit être proportionnée et le jus doit être en quantité suffisante pour que les truffes baignent, ou, tout au moins, pour les couvrir quand il bouillonnera.

Je couvre la casserole avec un papier sur lequel je pose le couvercle, et, sur le couvercle, je mets un poids quelconque pour qu'il ferme plus hermétiquement. Je mets sur feu vif.

Au premier bouillon, je retire sur le coin du fourneau, de manière que le liquide continue à bouillir doucement, sans déborder.

Je laisse cuire ainsi pendant 10 à 12 minutes. C'est le temps nécessaire pour que les truffes de grosseur moyenne soient à point.

Mieux vaut laisser 3 minutes de plus que

3 minutes de moins. Mais il ne faut pas exagérer le temps de cuisson et le porter, par exemple, à 18 ou 20 minutes (toujours pour des truffes moyennes). La truffe trop cuite est caoutchouteuse. Au contraire, quand elle est à point, elle est fondante, tout en restant légèrement croquante.

Les truffes

Je retire les truffes de la casserole, je les égoutte, et les range dans une serviette pliée comme pour des œufs à la coque.

Je passe le jus que l'on sert dans une saucière, et l'on présente, en même temps que la serviette aux truffes et la saucière, des coquilles de beurre frais sur un ravier.

On peut encore servir les truffes avec le jus, dans une timbale à légumes en argent. C'est même préférable, car elles se tiennent plus chaudes.

On place chaque truffe avec un peu de jus sur une petite coquille en argent.

Parfois, enfin, on met chaque truffe dans une petite caisse en papier et l'on sert le jus en saucière.

MAZARIN.

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.

Ces pâtés devant être mangés très frais, nous indiquer exactement le jour où ils doivent être mangés.



CHIFFONS

Les modèles de printemps sont en préparation dans les ateliers, mais on ne montre encore rien aux clientes en quête de nouveau ; ces premiers essais sont toujours incomplets en quelque point, et c'est par une série de retouches et de modifications étudiées à loisir qu'on arrive à livrer au public des types exacts, pouvant être reproduits à coup sûr dans leurs moindres détails.

En attendant, constatons la simplicité croissante de la tenue de ville même pour les visites ultra élégantes de l'actuel hiver. Et, dans les mondes privilégiés où l'on paie une robe de laine six ou sept cents francs, où l'on ne sort jamais que dans sa voiture à soi, escortée d'un valet de pied, cette tendance à la simplicité est encore plus marquée peut-être que dans les milieux où les femmes ont à compter avec des questions d'économie pratique, où l'on prend un fiacre pour expédier les visites pressées, et le tramway quand il fait beau.

Mais s'il est très chic de faire ses visites en robe de drap, il est d'un chic encore plus obligatoire parce que esthétique, de les recevoir en toilette très parée avec des dentelles blanches, des rubans, des nuages de mousseline de soie, tout un ensemble de lignes souples, un peu imprécises même, et de teintes seyantes à la personne, mais combinées aussi avec celles du cadre. Oh ! il y a là matière à études pour les brunes — en minorité toujours — pour les blondes, et mon Dieu, pour les blanches aussi, car la coquetterie bien entendue et si charmante des grands-mères doit, à mon avis, s'exercer le mieux chez elles, au coin de leur feu.

J'ai parlé des grands-mères. Voici justement à leur intention un modèle de vêtement, fort simple du reste, qui peut être exécuté en toutes saisons et dans

des étoffes de genres assez divers. C'est un manteau à manches absolument distinctes ; il est monté dans le dos sur un empècement, avec deux gros plis, comme les manteaux d'enfants, mais il ne descend derrière qu'à mi-jupe, et même pas tout à fait aussi bas. Devant, même disposition, mais les devants tombent en longs pans d'étole jusqu'au bord de la jupe. Manches droites un peu larges, rassemblées par des plis au poignet.

Sur les épaules, grand capuchon bonne femme, bien étalé jusqu'aux emmanchures. Les bords du vêtement garnis d'une ruche chicorée, ainsi que les poignets et l'encolure. Très facile à mettre et à écarter, ce vêtement est infiniment plus confortable qu'un mantelet. Il pourrait même utilement servir à une jeune femme de manteau pour les sorties du soir ; peut-être point de sortie de bal, parce qu'on préfère toujours un vêtement absolument long, enveloppant et protégeant les robes claires et fragiles ; mais, exécuté dans des teintes point voyantes, avec une jolie doublure, il offre pour les dîners au restaurant, les petits théâtres et tous les « mauvais lieux » à la mode, l'avantage de ne pas encombrer dans la loge, de s'enfiler facilement, et, si l'on veut marcher un peu en sortant, de laisser une entière liberté de mouvements, tout en garantissant bien confortablement du froid.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS

Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE

GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

LE TONIQUE SAUVEUR

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.

Qu'est-ce que cette spécialité célèbre, sinon du vin, le plus sincère et le plus généreux de tous, dont l'extrait de Coca savamment préparé décuple les bienfaisants effets ? Mariani en a fait, avec l'appui des plus célèbres thérapeutes, un médicament exquis. C'est à ce vin que les premiers personnages de ce temps demandent tous les jours l'énergie de leurs facultés créatrices, momentanément altérées par le mal ou la fatigue ; c'est à ce vin que, sur la foi des docteurs et l'autorité des contemporains illustres, d'innombrables malades ont recours chaque année pour rappeler en leur organisme défaillant la vitalité robuste ; c'est lui que toutes les cliniques du monde appliquent au relèvement des forces chez les anémiques, les convalescents, sans que jamais ait été déçue l'attente confiante de ses bienfaits.

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 —

LES CAFÉS CARVALHO

Les gourmets disent souvent qu'ils ont besoin de fumer un bon cigare pour apprécier leur tasse de café.

Pourquoi ?

C'est parce que ce produit exquis est devenu une infusion quelconque que l'on subit par simple routine. Heureusement, les cafés Carvalho, avec leurs qualités de pureté et d'arôme exquis, vont enfin nous consoler des abominables falsifications.

On les trouve, en boîtes cachetées, dans les bonnes épiceries et 26, rue Cadet, Paris, à la maison de gros.



COURRIER

De Y. — Boudin blanc : couper de la volaille cuite en tout petits dés que vous incorporez à une farce de veau ou de volaille. Liez avec panade et jaunes d'œuf. Remplissez un boyau avec cette farce, faites blanchir dans le lait, égouttez, piquez et faites griller ou sauter dans du beurre clarifié — On ne vend pas de fourneaux à pétrole pour pâtisserie. Employez un petit four portatif en briques ou faites installer un four sur le modèle des fours de boulanger.

De C. — Vous trouverez à la page 1 une gravure d'après photographie de notre couteau dont nous garantissons la qualité.

S. — Gaufres sèches : 250 gr. farine, 100 gr. beurre fondu, 2 œufs, 2 cuillerées sucre. — Gaufres molles : 250 gr. beurre, 250 gr. farine, 8 jaunes. Ajouter 8 blancs montés et 1/2 litre crème fouettée.

X. — Vous pouvez mettre de 8 à 12 jaunes par litre de lait. Mais pour que votre crème soit épaisse, il faut la faire prendre au bain-marie comme nous l'avons indiqué dans une de nos recettes.

Fleur des tropiques. — Nous avons donné des indications sur le café dans le numéro du 15 juillet 1894. — Vous pouvez sauter les ravioli au beurre, mais il faut toujours les pocher auparavant. Les égoutter avec beaucoup de soin.

De K. — Chez Drouet, 72, avenue Parmentier. — La levure de bière ne se conserve guère plus de 2 ou 3 jours. — 3° La réponse se trouve dans un des derniers courriers.

D'H., Rouen. — Nous n'avons plus le numéro. — Cette recette n'a pas paru.

G. A. — Nous avons expliqué longuement dans le numéro du 1^{er} septembre 1895, la manière de faire du vinaigre, sans mère. Nous ne saurions résumer ici ces nombreux détails. Le premier tonnelier venu vous fournira le baril nécessaire.

Saint-Léger. — Pour que la charlotte de pommes ne tombe pas au démoulage, il ne faut pas frire le pain d'avance. Le passer au beurre fondu, en garnir le moule, remplir avec les pommes et mettre au four.

Le Pecq. — Comptez 1 litre de potage pour 5 personnes — Reportez-vous à l'article sur les rôtis. — On tient au chaud sur un coin du fourneau ou au bain-marie. — Cette recette est donnée pour un gigot de mouton et non pour autre chose.

Lisieux. — Mais si, les confiseurs qui préparent des marrons glacés y passent la nuit. Il faut, en l'espèce, sacrifier son sommeil ou la perfection du résultat.

E. G. — Nous avons déjà expliqué que pour ne pas développer l'amertume des endives, il faut les laver à peine et, si possible, ne pas les laver du tout, et les cuire dans le beurre, sans eau.

Châlons. — Pain de Gênes : 125 gr. amandes, 125 gr. sucre, 60 à 75 gr. beurre, 3 œufs, 1 cuillerée kirsch ou vanille, 15 gr. crème de riz. Broyez les amandes en ajoutant successivement les œufs ; ajouter le sucre, le parfum, la crème de riz, puis le beurre fondu en mêlant bien. Mettre dans un moule à génoise dont le fond est garni de papier beurré. Cuire 35 minutes à four modéré. La recette complète a paru.

Mariette. — Nous avons transmis votre réclamation à la poste. — Potage Saint-Germain : 2 litres pois, 2 litres 1/2 eau, 1 décilitre crème, 100 gr. beurre, sel, sucre. Cuire les pois à l'eau salée, les passer. Remettre la purée dans l'eau de cuisson, faire écumer. Au moment de servir, lier avec crème, sucre et beurre.

L. M. — Canetons à l'orange : faire rôtir ou braiser un caneton et servir avec une sauce Madère dans laquelle on ajoute du zeste d'orange bigarade coupée en julienne et cuit à l'eau pendant 3/4 d'heure. Ajouter à la sauce les quartiers de l'orange détachés de leurs cloisons. — N'est plus disponible.

Bâle. — Remerciements. — Il suffit d'écrire.

E. P. — Echalié, 25, rue de Viarmes. — Vous en trouverez peut-être chez votre boulanger. — Drouet, 72, avenue Parmentier.

J. C. — Pour votre jambon employez simplement de la farine délayée avec de l'eau.

J. L. — Sablés ; 500 gr. farine, 375 beurre, 200 gr. sucre, 2 jaunes d'œuf durs, zeste de citron, vanille. Pétrir rapidement, laisser reposer 2 ou 3 heures, étendre au rouleau, découper, dorer et cuire sur plaque environ 20 minutes. — Nous avons donné tout récemment une recette de cassoulet.

B. de C. — Le 31 mai 1898. — Pour glacer les quartiers d'orange, il suffit de les tremper dans du sucre cuit au cassé.

Délicieux vin tonique « *Le Sport* ». J'expédie franco, contre mandat-poste 12 francs, un joli panier 6 bouteilles. Ecrire ANCEL, « *Le Sport* », Compiègne (Oise).

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.

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A ADJ^{er}. sur une ench. Ch. des Not. le 8 mars 1898, d'ANGLES à PARIS (8^e Arron.)
2 TERRAINS Bd des BATIGNOLLES rues CONSTANTINOPLÉ et PELOUZE, (Lotissement du Réservoir de Monceau) : 1^{er} Surf. 650 m. 34. M. à p. : 357.687 f. 2^e Surf. 347 m. 18. M. à p. : 164.910 f. 50. Sadr. aux not. : M^{es} DELORME, II, r. Auber et MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, *dép. de l'ench.*

MAISON 105, Bd Haussmann et r. d'Argenson, 8, C^e 685 m. 78. R. b. : 55,098 fr. M. à p. : 600,000 fr. A ADJ^{er}, s. l'ench. Ch. des Not Paris, le 15 mars 1898. S'adr. à M^r RIVIÈRE, not. 4, r. de la Paix.

MAISON à DEUX-PONTS, R. b. : 7,880 fr. M. Paris, 9, r. des DEUX-PONTS, à p. : 80,000 fr. A ADJ^{er} s. l'ench. Ch. des Not. de Paris, le 8 mars 1898. S'adr. à M^r A. MOREL-D'ARLEUX, not. 82 r. de Rivoli.

MAISON à PARIS, 39, r. Babylone. R. b. : 11,000 f. M. à p. : 175,000 fr. A ADJ^{er} s. l'ench. Ch. Not. Paris, 8 mars, 98. S'ad. M^r VINCENT, not. 183, Bd St-Germ.

CHATEAU ET DOMAINE DU IAC Comm^e de Sigeau (Aude). Vignes, terres, bois, salines, étang. C^e 761 hectares environ Mise à p. : 500,000 francs. commune de Sigeau (Aude). FERMES, terres, vignes, bois, garigues. C^e 905 hect. env. M. à p. : 250 000 fr. A ADJ^{er} s. l'ench. Ch. Not. Paris, 22 mars 98. S'ad. aux not. : M^r COCTEAU, 242, Bd St-Germain et BOULLAIRE, 5, quai Voltaire, *dép. de l'ench.*

FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

L'arrivée du saumon anglais a fait légèrement baisser les cours depuis deux jours. Les plus petits saumons pèsent 4 kilos et valent de 7 à 8 francs le kilo ; saumon coupé : 8 à 10 francs.

La truite saumonée, au-dessus de 3 kilos, vaut de 7 à 9 francs le kilo ; au-dessous de ce poids, elle est très rare et coûte de 12 à 15 francs.

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

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

La sole est plus chère : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo.

Le mulot vaut environ 4 fr. 50 le kilo ; le bar est plus cher : 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

Petites dorades : 2 francs à 2 fr. 50 pièce.

Les daurades de Bizerte sont finies et remplacées par le bar de Bizerte et le mulot de même provenances qui sont excellents.

Merlan : 1 fr. 50 à 2 francs le kilo.

Le maquereau commence à arriver : 75 centimes pièce.

Un colin de 2 k. 500 à 3 kilos vaut de 4 fr. 50 à 5 fr. 50. On ne trouve pas de colin plus petit.

Les coquilles saint-Jacques sont à peu près finies.

La langouste est très chère. Après avoir valu 6 francs et 6 fr. 50 le kilo, elle se tient aux environs de 5 francs et 5 fr. 50. Homard : 4 fr. 50.

Mauvaise saison pour les écrevisses qui sont à peu près vides.

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

Ne vous est-il jamais arrivé, après des veillées, des fatigues, des travaux, des excès, de vous sentir terrassé par une prostration invincible ? Nul organe en particulier n'est atteint, mais il semble que vous êtes à bout de forces, que la vie s'en va et que votre moi va vous abandonner ; la tête est lourde et incapable de tout travail, la digestion est pénible, les jambes refusent de vous porter. Alors vous voyez tout en noir, la vie manque de charmes, vous êtes tentés de jeter le manche après la cognée. — Cependant ne vous découragez pas et dites-vous seulement que la machine a besoin d'être remontée, que les rouages sont

surmenés et qu'il vous faut un stimulant. — Or, dans ces cas, le meilleur stimulant est le *Vin Désiles* ; grâce à ce cordial qui contient : quinquina, coca, kola, cacao, phosphate de chaux, la vigueur renaît, le cerveau fonctionne, les muscles travaillent et l'espérance colore l'avenir en rose.

D^r SANDREAU.

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

H. VIGNERON

Ses Nouvelles Machines **PERFECTA** à Navette Ronde.
Envoi F^{co} du Catalogue. PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS. Suppriment tout embonpoint. — TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph^{ie}, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. f^{co})

NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison immédiate par les Pilules Antineuralgiques du D^r CRONIER. Boîte : 3 fr. (envoi f^{co}). — Ph^{ie} 23, Rue de la Monnaie, Paris.

THÉS COMP^{IE} FRANÇAISE

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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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