



COTELETTES D'AGNEAU

AUX POINTES D'ASPERGES

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les côtelettes d'agneau constituent un mets délicat, excellent pour les estomacs paresseux. On les sert toujours garnies d'un légume quelconque : carottes nouvelles, petits pois, pointes d'asperges, etc. Ce n'est point seulement un excellent plat de déjeuner, on les sert encore comme entrée dans les dîners même de cérémonie.

Pour un déjeuner, où elles représentent généralement un des plats principaux, on compte 2 côtelettes par personne. Dans un dîner où le menu est plus corsé, une côtelette suffit.

Proportions

Pour 8 côtelettes :

1 forte cuillerée de dégraisis ou de saindoux, pour sauter une première fois les côtelettes;

40 à 50 grammes de beurre, de préférence clarifié, pour les sauter une seconde fois;

60 à 80 grammes de beurre fin, pour lier les pointes d'asperges;

4 bottes de petites asperges vertes ;

100 grammes, environ, de mie de pain rassis passée au tamis ;

1 œuf.

Le choix de la viande

Certains bouchers n'hésitent point à donner des côtelettes de jeunes moutons

pour des côtelettes d'agneau. Avec un peu d'habitude, la différence est assez facile à reconnaître. La chair d'une côtelette d'agneau n'est pas persillée et son grain ressemble un peu à celui de la chair de poulet. Pour être de bonne qualité, elle doit être de nuance rose très pâle, presque blanc.

Pour sauter

Les côtelettes d'agneau se font sauter; le gril racornit la viande qu'il rend sèche et filandreuse. On les fait sauter d'abord dans la graisse, pour les cuire; puis on les panne et on les fait sauter au beurre, simplement pour les dorer.

Je commence par bien parer les côtelettes, rognant tous les bouts d'os formant des angles, mais sans trop enlever la graisse qui est nécessaire pour la cuisson.

Je prends un sautoir, c'est-à-dire une casserole large et basse, de dimensions convenables pour que les côtelettes y tiennent à l'aise, les unes contre les autres, sans qu'il reste trop de vides dans la casserole. Si cette dernière est trop grande, la graisse chauffe trop, la viande frit et brunît sans cuire à l'intérieur. Le même inconvénient se produit si le fond de la casserole est trop mince.

Je fais fondre dans la casserole une forte cuillerée de saindoux ou de dégraisis. Il est complètement inutile d'employer du beurre; si l'on tient à en employer quand même, il faut y ajouter une ou deux cuillerées d'huile d'olives pour l'empêcher de brûler ou de grailonner.

En tout cas, il est important de ne pas exagérer la quantité de graisse ou de

beurre que l'on met dans la casserole, toujours pour empêcher la viande de frire.

Dès que la graisse est bien chaude, je pose les côtelettes à plat dans la casserole, l'une à côté de l'autre, et je laisse cuire à feu très modéré, la casserole restant découverte. Au bout de 2 à 3 minutes au maximum, je soulève avec une fourchette pour les retourner, en évitant de les piquer, ce qui ferait sortir le jus. Je les laisse cuire à peu près pendant le même temps.

La viande ne doit être que légèrement atteinte à l'intérieur, de façon à rester rosée. Car elle cuira encore un peu quand je ferai dorer les côtelettes après les avoir panées.

En retirant les côtelettes de la casserole, je les range sur un plat, je pose dessus un autre plat ou une plaque de tôle que je charge d'un poids de deux ou trois livres. Je les laisse ainsi sous presse le temps nécessaire pour refroidir, soit environ 15 à 20 minutes. Elles peuvent, du reste, attendre plus longtemps. Mais il est essentiel qu'elles soient assez froides, quand on les trempe dans l'œuf, pour que l'œuf ne se coagule pas.

Les côtelettes ainsi pressées rendent un peu de jus que je mettrai dans les asperges.

Pour paner

Quelques instants seulement avant de servir, je pane les côtelettes.

Je les pare encore si c'est nécessaire, rognant les petites pointes d'os qui prendraient mal la panure, et raclant les parties nerveuses qui peuvent rester au ras du manche.

Je bats un œuf, blanc et jaune, dans une assiette, juste ce qu'il faut pour le rendre un peu coulant. On peut aussi bien, suivant ses commodités personnelles, em-

ployer seulement du blanc d'œuf. Mais le jaune seul est trop épais.

Si j'ai un reste de sauce blanche ou de sauce hollandaise, j'en ajoute à l'œuf environ 1 cuillerée; la côtelette prend mieux la mie de pain, dore mieux, et est plus moelleuse.

D'autre part, j'étends sur la table ou dans un plat environ 100 grammes de mie de pain rassis écrasée et passée au tamis. La mie de pain est préférable à la farine et à la chapelure qui colorent trop et prennent facilement un goût de graillon.

Après avoir salé légèrement les côtelettes, je trempe chacune d'elles dans l'œuf, de façon à l'en bien barbouiller, puis je la pose dans la mie de pain, la tournant et la retournant, de manière à l'en envelopper complètement.

La partie du manche dégarnie de viande, bien entendu, reste intacte.

Pour dorer

Pour dorer, on compte environ 5 grammes de beurre par côtelette, soit 40 grammes pour 8 côtelettes.

Avec du beurre clarifié, la côtelette est plus jolie à l'œil, parce que la panure ne se pointille pas de petits points noirs dus aux impuretés du beurre. Mais on peut très bien user de beurre ordinaire ou d'huile.

Comme la cuisson sera rapide, et la chaleur pas très grande, il est inutile d'ajouter de l'huile au beurre.

J'emploie la casserole qui m'a servi tout à l'heure, après l'avoir égouttée de sa graisse et bien essuyée. J'y fais fondre le beurre, et, dès qu'il est chaud, sans attendre qu'il prenne la teinte noisette, j'y mets les côtelettes. Il faut un feu très doux.

Je laisse dorer 2 ou 3 minutes de chaque côté et je sers immédiatement après avoir dressé, comme je vais l'indiquer, avec les pointes d'asperges qui doivent être prêtes d'avance.

Les pointes d'asperges

J'ai dû préparer les pointes d'asperges avant de paner les côtelettes.

Je coupe seulement la pointe extrême, qui est amère — gros comme une tête d'épingle — et je gratte légèrement les petites feuilles naissantes qui se détacheraient pendant la cuisson et formeraient bouillie. Puis, tenant l'asperge dans la main gauche, je saisis de la droite l'extrémité comestible et je courbe l'asperge jusqu'à ce qu'elle casse. De cette façon, je n'ai que la partie tendre du légume.

Les asperges ainsi épluchées, je les plonge un instant dans l'eau fraîche pour les débarrasser de leur sable.

Je prends à part les plus belles asperges et j'en forme quatre petits bottillons de cinq ou six branches chacune que j'attache à environ 2 centimètres de la tête. Après quoi, je tranche à 1 centimètre de la ficelle, de manière à obtenir des bottes de 3 centimètres de long.

Je coupe le reste des asperges en morceaux longs d'environ 1/2 centimètre.

Je jette le tout dans l'eau bouillante légèrement salée, 10 grammes par litre. Si l'eau est trop salée, les asperges cuisent mal. Je laisse bouillir, à casserole découverte, pendant une dizaine de minutes. Dans une casserole en terre ou en cuivre non élamé les asperges restent plus vertes que dans le cuivre élamé.

Dès que les asperges sont cuites, je les égoutte et je les fais attendre sur un linge ou sur une assiette. Je garde leur eau de cuisson pour un potage quelconque.

Pour lier les asperges

Quelques instants avant de faire sauter les côtelettes pour la seconde fois, je mets les asperges coupées en morceaux dans une petite casserole, à fond assez épais; j'ajoute un soupçon de sel, de poivre et

de sucre, et le jus qu'ont rendu les côtelettes pendant qu'elles étaient sous presse.

Je chauffe doucement pendant 4 ou 5 minutes, de manière à bien évaporer l'eau des asperges. Je retire alors la casserole du feu et j'ajoute 60 à 80 grammes de beurre fin, divisé en petits morceaux, que je fais fondre en agitant doucement la casserole.

Les asperges étant bien liées, je tiens au chaud jusqu'au moment de dresser.

Quant aux petits bottillons, je les chauffe sur une assiette et je les arrose très légèrement de beurre.

Pour dresser

Après avoir garni les côtelettes d'une manchette en papier, je les dresse en couronne dans un plat rond. Je remplis le trou du milieu avec les pointes d'asperges, de manière à former un dôme aplati.

Sur ce dôme je pose debout les quatre petites bottes réunies en une seule, dont j'ai coupé les fils avec des ciseaux.

MAZARIN.

**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. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



Pouding à la Parisienne

CE pouding, qui se sert froid, est un peu long à préparer ; mais il est de réussite très facile et présente l'avantage de pouvoir se faire d'avance. C'est un excellent entremets, peu dispendieux, léger, d'un joli aspect et d'un goût très fin.

Proportions

Pour un moule de la contenance d'un litre, suffisant pour 7 ou 8 personnes :

- 180 gr. de fruits confits ;
- 175 — de sucre en poudre ;
- 75 — de biscuits à la cuiller ;
- 7 décilitres 1/2 de lait, soit 3/4 de litre ;
- 1 décilitre de crème fraîche épaisse ;
- 3/4 de décilitre d'infusion de café, forte ;
- 6 jaunes d'œuf ;
- 3 feuilles de gélatine ;
- 3 cuillerées de kirsch ;
- 2 cuillerées de sucre en poudre, en plus des quantités ci-dessus.

Se prépare à l'avance.

RÉSUMÉ

Préparer une crème anglaise au café, finie à la crème crue.

En réserver le tiers ; ajouter la gélatine au reste.

Former dans le moule des couches de tranches de biscuit imbibées de kirsch alternées avec fruits confits et crème au café.

Laisser raffermir au frais, dans de la glace, si possible.

Masquer, au moment de servir, avec la crème liquide réservée.

La crème

Mettez le lait à bouillir dans une casserole ou poëlon de porcelaine assez grand pour pouvoir ensuite contenir en plus les œufs.

Pendant que le lait chauffe, cassez les jaunes d'œuf dans une terrine de faïence bien propre. Ajoutez le sucre, soit 175 gr., et, avec une cuiller de bois ou le petit fouet en fil de fer étamé, battez-les bien jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur pâle et soient comme une crème coulante.

Le lait ayant bouilli, versez-le ainsi tout chaud et bouillant, peu à peu dans la terrine aux jaunes, en tournant et en battant pendant ce temps sans arrêter, afin de ne pas laisser cailler les jaunes.

Reversez tout le mélange dans la casserole où le lait a bouilli. Ajoutez l'infusion de café, préparée comme le café noir ordinaire très fort. C'est-à-dire pour cette quantité, environ 2 cuillerées bien pleines de café moulu.

Posez la casserole sur un feu *très doux*, et ne cessez pas de tourner doucement, soit avec la cuiller, soit avec le fouet, jusqu'à ce que la crème soit liée, sans la laisser bouillir. Il faut compter, pour cette quantité, sur 15 à 20 minutes. Voici du reste quelques explications.

Le feu doit être très doux, afin que le mélange ne s'échauffe que graduellement. Si le feu chauffe trop fort, au début aussi bien qu'à la fin, les jaunes sont saisis et la crème se pointille de tout petits grumeaux fins. En admettant même qu'après l'avoir

passée à travers une passoire très fine, ces grumeaux ne soient plus apparents, on n'en aura pas moins une crème qui manquera de délicatesse, parce que l'œuf sera trop cuit.

Il faut donc surveiller attentivement, pendant la seconde partie de la cuisson, le moment où l'écume qui recouvre la surface du liquide commence à s'atténuer et à disparaître dans l'ensemble. C'est le moment où la crème approche du degré de liaison voulu. Dès qu'en retirant la cuiller, vous constatez que le dos est comme vernissé par une très légère couche transparente, c'est suffisant : retirez la casserole. N'attendez pas que la crème épaississe à la façon d'une bouillie claire. En refroidissant, elle prendra la consistance voulue si, comme je le répète, elle enduit le dos de la cuiller de la manière expliquée. Pour vous rendre compte de ce point, il faut essayer dès le début, au moment où la cuiller sort de la crème aussi nette que si on la sortait de l'eau claire.

Si, par hasard, votre casserole a chauffé trop fort, il faut lestement l'enlever du feu et la poser sur quelque chose de froid. En ce cas, quelques gouttes d'eau fraîche jetées dans la crème l'empêchent aussi de grumeler. Et surtout, en pareille occasion, tournez vite sans relâche avec le fouet.

Enfin, j'ajoute qu'il vaut mieux choisir une casserole à fond pas trop large, pour que la crème chauffe moins vite.

Votre crème étant à point, enlevez du feu, versez-en la valeur de 2 décilitres 1/2 environ à travers la passoire fine, dans un bol que vous gardez à part. Tout de suite ajoutez la gélatine au reste de la crème.

La gélatine et la crème crue

Faites tremper dans une assiette d'eau fraîche les feuilles de gélatine pendant 4 ou 5 minutes. Séchez chaque feuille sépa-

rément sur un linge doux. Ajoutez cette gélatine ainsi ramollie dans la crème, remuez doucement pour fondre et mélanger. Ce n'est que quand la crème sera *tiède* que vous ajouterez la crème crue épaisse. Mais, jusqu'à ce moment, il convient de laisser la casserole à portée afin de remuer très fréquemment son contenu pour éviter la formation d'une peau et, par la suite, de caillots.

Il ne faut pas mettre la casserole au froid, car la crème, toujours pour les mêmes raisons, doit refroidir progressivement.

Quand vous ajoutez la crème crue épaisse, réservez-en une cuillerée pour la crème liquide que vous avez mise de côté dans un bol.

Cette crème crue épaisse ne se fouette pas auparavant. On se borne à bien la mélanger en tournant avec la cuiller au moment où on l'ajoute.

Pendant que la crème refroidit, vous avez le temps de préparer vos biscuits et vos fruits, à moins que vous ne l'ayez fait déjà d'avance, selon votre commodité particulière.

Les biscuits

Procurez-vous de bons biscuits à la cuiller, bien moelleux. On en garde souvent en provision chez soi, en boîtes de fer blanc. Cela ne fait rien qu'ils soient un peu secs, s'ils sont de bonne qualité.

Coupez-les en tranches minces, sur le sens de leur longueur, comme si vous vouliez en faire des sandwiches. C'est plus aisé qu'on ne le croit, à condition d'employer un très bon couteau, à lame large ; on peut ainsi tailler trois tranches, ainsi que des tartines, dans l'épaisseur du biscuit.

En laissant le biscuit entier, il s'imbibe mal de crème, et on le retrouve trop entier, trop dominant dans l'ensemble. En le coupant, comme nous l'indiquons, il faut un

peu plus de temps et un peu plus de peine, mais le résultat est bien meilleur.

Tous vos biscuits étant coupés, mettez dans une petite tasse le kirsch indiqué avec les deux cuillerées de sucre en poudre. Ayez un pinceau plat moyen, celui qui sert à dorer la pâtisserie, à dissoudre le gratin des casseroles, etc. Ce pinceau est un véritable ustensile de cuisine dont on ne peut se passer, et qui n'est pas spécial, car c'est le modèle courant pour la colle, la peinture, etc.

Trempez le pinceau dans le kirsch sucré, et humectez légèrement chaque tranche de biscuit, en empilant au fur et à mesure les tranches les unes sur les autres dans une assiette, pour les entretenir dans cette légère humidité. On peut faire ce travail, du reste rapide, un peu à l'avance, mais pas trop, pour que les biscuits ne sèchent pas. Ce qu'on peut faire d'avance, surtout, c'est de couper les biscuits tout minces, comme nous l'expliquons. Les fruits peuvent être également préparés à l'avance, ainsi qu'il suit.

Les fruits confits

En fait de fruits, il faut éviter de prendre des fruits trop fermes, qui s'amalgament mal dans l'ensemble très moelleux du pouding. Donc, pas d'angélique : elle produit un très mauvais effet, je la signale particulièrement ; pas de cédrat, ni de chinois, ni d'écorce d'orange.

Ayez des cerises dites « mi-sucre », c'est-à-dire confites au sirop, et non cristallisées ; de l'abricot, de la prune reine-claude, de l'ananas. Ce dernier, vendu un peu plus cher que les fruits confits ordinaires, est parfait dans le pouding.

Laissez les cerises entières ; coupez tout le reste en très petits morceaux, de 2 à 3 millimètres de côté seulement ; c'est facile pour l'ananas qui est plus compact.

Pour la prune et l'abricot, détachez-les en fragments très menus.

Le moule

La forme dite « à cylindre » est celle qu'il est indispensable de prendre, parce qu'elle permet de bien raffermir la crème, en faisant pénétrer la fraîcheur à l'intérieur du pouding. Par moule à cylindre on désigne un moule troué au centre, beaucoup plus élevé qu'un moule à savarin. Prenez-le uni de préférence.

Commencez par l'huiler légèrement avec un peu d'huile d'amandes douces très fraîche, ou bien un peu de bon beurre frais. Graissez bien les angles. Disposez au fond une légère couche de fruits confits, autant que possible symétrique, pour le coup d'œil. Les cerises seront placées contre les bords extérieurs pour être bien en vue, après le démoulage. Alternez régulièrement les couleurs des fruits.

Mettez le moule dans une terrine d'eau fraîche. Ensuite versez, par cuillerées, de la crème sur les fruits, juste à hauteur de ces derniers, soit un centimètre au plus.

La crème de la casserole doit être, à ce moment refroidie, sans être assez froide pour avoir pris consistance. Il ne faut pas qu'elle soit trop refroidie, parce que, si elle a commencé à épaissir, elle se mélange mal dans le moule. Aussi faut-il tenir la casserole à peine tiède et dans un endroit chaud, pendant qu'on moule le pouding, afin que cette crème reste bien liquide au moment où on la verse.

Quand la couche de crème mise dans le moule est légèrement raffermie, disposez dessus une couche de tranches de biscuits, bien égale, sans appuyer ni tasser, mais en comblant les vides avec des débris ou des morceaux cassés. Semez sur le biscuit des fruits confits, en observant les prescriptions indiquées, et versez douce.

ment quelques cuillerées de crème, juste pour recouvrir biscuits et fruits. Laissez raffermir un peu et continuez à alterner successivement de la même façon, jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Si vous pouvez vous procurer de la glace, deux heures avant de servir, cassez-la en menus morceaux, que vous pilez ensuite, et mettez-la dans une petite terrine où vous plongez le moule, de façon que la glace monte également bien dans l'intérieur du cylindre. Couvrez le moule d'un papier huilé, puis d'un couvercle quelconque sur lequel vous mettez encore un peu de glace.

Si vous ne disposez pas de glace, il faut tenir le moule pendant six heures, au moins, dans de l'eau aussi froide que possible et le tout dans un endroit très frais.

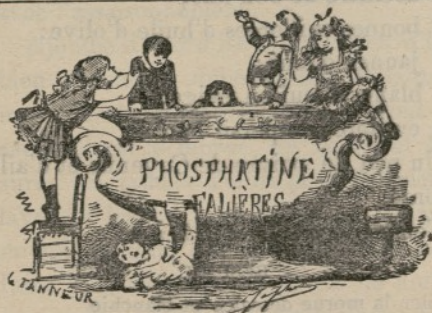
Pour servir

Passez légèrement une lame de couteau entre le pouding et le moule pour le décoller et faire entrer l'air ce qui facilite le démoulage. Posez-le sur le plat de service et renversez-le.

Si le pouding ne se démoule pas, il suffit de tremper le moule dans l'eau chaude une seconde, puis de le renverser de nouveau, pour que le pouding se détache.

Versez sur le pouding la crème liquide, dans laquelle vous avez en soin d'ajouter la cuillerée de crème crue réservée, et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS

NOTRE VANILLE

La vanille est un produit que, souvent, nos abonnés nous demandent de leur procurer, sachant par eux-mêmes et par ce que nous leurs avons dit (voir notre numéro du 1^{er} mars 1895), combien il est difficile de trouver de la vanille de bonne qualité. Les fraudes sont nombreuses et difficiles à constater, sans que le prix surélevé de la marchandise constitue une garantie.

Nous croyons avoir résolu le problème d'offrir à nos abonnés une vanille tout à la fois hors de pair et d'un prix raisonnable.

Notre choix s'est arrêté sur une vanille de certaines plantations des îles Comores, peu connue en France, car elle est presque toute exportée à l'étranger, notamment en Russie où son parfum, considéré comme le plus fin de tous, la fait particulièrement apprécier. Nous avons, pendant près de trois ans, multiplié les expériences, et nous avons acquis la certitude que la qualité de cette vanille, justement réputée, est constante.

La part de récolte que nous nous sommes assurée nous permet de satisfaire, dès maintenant, aux desiderata depuis longtemps formulés par nos abonnés.

Prix

Le tube de 6 gousses,	
pris au bureau	3 francs
Franco, Paris, province et	
étranger	3 fr. 50

AVIS IMPORTANT. — Comme nous ne livrons ces tubes que par la poste — sauf les cas où ils se trouveraient compris dans un envoi de vivres — pour toute vanille qui ne sera pas prise au bureau du journal, la commande, même pour Paris, doit être accompagnée du montant en mandat-poste, soit 3 fr. 50, faute de quoi il ne pourra y être donné suite.



* Menus *

MAQUEREAUX MAITRE D'HOTEL
COTELETTES D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES
ROSBIF FROID
MARMELADE D'ORANGES



POTAGE CRÈME D'ORGES
CROQUETTES DE VOLAILLE
JAMBON AUX ÉPINARDS
GIGOT D'AGNEAU ROTI
PURÉE DE HARICOTS
POUDING A LA PARISIENNE

ŒUFS AU JAMBON
PIEDS DE VEAU FRITS
BIFTECK A LA MAITRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
COMPOTE DE POIRES



POTAGE A LA REINE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES
CANETONS A LA ROUENNAISE
LAITUES AU JUS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS EN COCOTE
ACRAS DE MORUE
SALADE DE LENTILLES
CRÈME A LA VANILLE

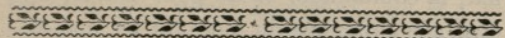


POTAGE D'ALOSE AUX HERBES
TIMBALE MILANAISE
BAR SAUCE AUX CAPRES
HARICOTS VERTS AU BEURRE
SOUFFLÉ A LA GELÉE DE GROSEILLES

OMELETTE AUX CREVETTES
ALOSE GRILLÉE SUR PURÉE D'OSEILLE
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE AUX HERBES
TIMBALE DE NOUILLES A LA JOINVILLE
CANARDS SAUVAGES ROTIS
PATÉ DE SAUMON
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
CHARLOTTE RUSSE



La Liqueur Grand Marnier se trouve
sur les meilleures tables.



Acras de Morue

An nomme ainsi, à la Guadeloupe, une sorte de croquettes de morue, qui nous paraissent tout indiquées pour cette période de jours maigres. Très faciles à faire, surtout lorsqu'on réussit bien la friture, ces acras sont vraiment agréables, et d'une saveur toute créole quand on ne redoute point le soupçon d'ail et la pointe de poivre rouge très caractéristiques. Mais ils seront également fort appréciés sans ces condiments. Pour être réussis, ils doivent présenter assez l'aspect de pets de nonne, c'est-à-dire une enveloppe croustillante et dorée, et un intérieur humide et léger.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
500 gr. de morue blanchie, épluchée;
60 — de farine;
4 décilitre de bon lait;
2 bonnes cuillerées d'huile d'olive;
2 jaunes d'œuf;
4 blancs d'œuf en neige;
1 cuillerée de persil haché;
Un peu de poivre de Cayenne et d'ail à volonté.

Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Piler la morue dessalée et blanchie.
La mélanger avec l'assaisonnement.

Ajouter les blancs d'œufs en neige.
Jeter par cuillerées dans la friture.

La morue

Ayez de bonne morue salée, bien blanche, à feuillets épais. Mettez-la à dessaler 48 heures au moins avant de l'employer, dans une grande terrine remplie d'eau froide, en ayant soin de changer *complètement* l'eau matin et soir. Il est bon de disposer dans la terrine une grille ou claie quelconque, isolant la morue du fond du récipient, et la tenant pour ainsi dire suspendue entre deux eaux. Cette précaution s'impose par le fait que tout le sel contenu par la morue tombe au fond du vase, et que la morue reposant sur ce fond d'eau de sel est, en somme, très mal dessalée.

Pour blanchir la morue dessalée, mettez-la dans une casserole avec, pour la quantité ci-dessus, 1 litre et demi d'eau froide. Posez la casserole sur un feu modéré, et, dès que vous voyez l'eau frémir et un ou deux bouillons monter à la surface, ne laissez pas bouillir complètement et retirez tout de suite la casserole du feu. Egouttez la morue. Epluchez-la de sa peau et des arêtes. Puis effeuillez-la en petits morceaux et pilez-la dans le mortier. Il faut qu'elle soit toute réduite en pâte. C'est du reste facile et assez rapide.

La pâte

Quand la morue est pilée, retirez-la du mortier et mettez-la dans une terrine assez grande pour pouvoir la tourner à l'aise avec l'assaisonnement.

Ajoutez d'abord les 2 cuillerées d'huile, bien pleines et débordantes, mêlant avec une fourchette; puis la farine dont vous saupoudrez la morue, en tournant à mesure; les jaunes d'œufs préalablement délayés et battus pour qu'ils se mélangent mieux; le lait, que vous avez eu soin de faire bouillir d'avance et qui ne doit être que tiède. Ajoutez encore le persil haché,

le poivre de Cayenne si vous en mettez, ainsi que l'ail. Pour ce dernier, on peut aussi se borner à frotter le fond de la terrine avant d'y mettre la morue, avec une gousse coupée en deux.

Ce n'est que juste au moment de mettre la pâte dans la friture qu'il faut ajouter les blancs d'œufs battus en neige ferme. Ajoutez-les en deux fois pour les mélanger mieux, c'est-à-dire plus délicatement, comme nous l'expliquons toujours. Il ne faut pas « touiller », mais envelopper les blancs dans la pâte en la soulevant à grands coups larges avec une spatule de bois ou une carte de visite un peu grande. On ramène le dessous de la pâte dessus, on la coupe deux ou trois fois au milieu, et ce n'est que quand la première partie des blancs est ainsi amalgamée qu'on ajoute la seconde, et de la même façon.

La friture

Pendant que vous vous occupez des blancs d'œuf, vous avez mis votre friture à chauffer, friture d'huile bien entendu, pour être strictement maigre.

Votre friture doit être peu chaude, c'est-à-dire qu'en y jetant un bout de mie de pain, il doit grésiller et s'entourer d'un bouillonnement modéré. Surtout elle ne doit point fumer. Si elle est trop chaude, la pâte gonflera mal, la croûte crèvera et la pâte s'éparpillera dans la friture.

Prenez la pâte par cuillerées à soupe ordinaires, et faites-la tomber dans la friture, d'un seul coup, tout près du liquide, et en poussant légèrement avec le doigt, pour que la pâte ne se déforme pas en tombant et fasse la boule, une fois dans la friture.

On compte une dizaine de minutes de cuisson à partir du moment où chaque acras est mis dans la friture. Eloignez ou rapprochez la friture du feu, pendant ce

temps, selon la quantité d'acras que vous y jetez. Il est facile de comprendre que la pâte refroidit la friture, et il faut tenir compte de cela.

Il vaut mieux, pour le cas présent, augmenter la chaleur de la friture pour finir que de l'augmenter au début. De la sorte, l'humidité de la pâte s'évapore graduellement, parce que la croûte n'est pas encore épaisse; et, en même temps, les boulettes peuvent gonfler. En augmentant la chaleur vers la fin, la croûte se raffermir tout à fait et l'on obtient le résultat voulu.

Retournez les acras dans la friture pour qu'ils dorent bien, sans brunir.

Egouttez-les sur papier fin ou mieux sur un linge propre, et servez sur un plat recouvert d'une serviette.

Les acras se maintiennent très fermes et chauds, s'ils sont bien frits, et, si l'on en fait une grande quantité, ils peuvent attendre au chaud sans s'abîmer.

Observations

La morue doit être pilée très complètement et réduite à l'état de véritable charpie avant d'y mélanger l'assaisonnement. L'assaisonnement doit y être trituré ensuite avec grand soin pour que tout soit bien réparti.

Chaque cuillerée de pâte représentant un acras doit avoir à peu près le volume d'un petit œuf de poule. Il faut légèrement raffermir et tasser la cuillerée avec le bout des doigts, avant de la faire glisser dans la friture.

Enfin, j'insiste encore sur la température de la friture qui doit être peu élevée au début et augmentée à la fin. On fera bien de l'essayer avec un seul acra.

LA VIEILLE CATHERINE.

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



Les Casseroles en Email ET L'APPENDICITE

On parle beaucoup, depuis quelque temps, des dangers que présente l'usage des casseroles émaillées; on tend même à considérer cet ustensile inconnu des Romains comme la principale cause de la maladie, soi-disant nouvelle, qui a nom l'appendicite. On nous a demandé plusieurs fois des renseignements permettant de causer avec élégance et de se garer d'une affection que chacun redoute aujourd'hui avec plus ou moins de raison. Bien que le sujet ne soit pas des plus badins, je me risque à l'aborder. Il ne semble, d'ailleurs, point déplacé ici, puisqu'il touche essentiellement aux fonctions de l'appareil digestif, et quelques indications précises pourront rassurer les nombreuses familles dans lesquelles le moindre embarras gastrique cause des appréhensions exagérées.



Voyons d'abord en quoi consiste l'appendicite.

Au point de jonction de l'intestin grêle et du gros intestin, communiquant avec ce dernier, pend un petit tube, formant cul-de-sac, à peu près gros comme un crayon et long de 3 à 4 centimètres, désigné sous le nom d'appendice.

Il y a beau temps que les médecins le connaissent, car il semble qu'Aristote lui-même en ait parlé. Mais aujourd'hui encore, on estime que son rôle anatomique, comme son rôle physiologique, est nul. Peut-être découvrira-t-on un jour que ce n'est point un ornement superflu; en attendant, on ne lui connaît, et cela, depuis peu, qu'un rôle morbide considérable.

Le tissu *folliculaire*, qui le compose en majeure partie, analogue à celui des amygdales, est d'une extrême délicatesse. Son inflammation constitue l'appendicite, comme elle constitue, ailleurs, l'amygdalite qui est

une variété d'angine. Si cette inflammation persiste, elle peut dégénérer en abcès qui, amenant la perforation de l'intestin, déterminent un empoisonnement du système abdominal. Le péritoine s'enflamme à son tour et l'appendicite se transforme en péritonite. Telle est l'évolution la plus à redouter.

De tout temps, l'appendicite a fait des victimes, mais on attribuait ses méfaits à la péritonite sans s'en expliquer la cause. C'est seulement depuis que l'on s'est risqué à ouvrir le ventre pour attaquer la péritonite que l'on s'est aperçu que l'origine du mal est souvent une affection de l'appendice.

La première thèse sur cette question fut soutenue en 1890 par le docteur Maurin, aujourd'hui professeur à Clermont-Ferrand, qui appelait ce mal nouvellement découvert « appendiculite ». Le sujet a, depuis lors, été très étudié.

Il est prouvé que l'appendicite guette certains tempéraments, sans qu'il soit toujours facile d'en préciser la cause directement déterminante. De façon générale, les personnes lymphatiques y sont plus prédisposées. Le lymphatisme, en effet, n'indique point seulement un état chimique du sang; par cela même, il est encore et surtout un état anatomique de l'organisme: les tissus du lymphatique, nourris par un sang pauvre, sont, en effet, moins résistants. Le tissu folliculaire, entre autres, devient particulièrement sensible. Aussi, les cas d'appendicite, comme les cas d'angine, s'observent-ils surtout chez les enfants et chez les personnes jeunes et débiles. Les deux maladies éclosent avec la même brutalité, souvent sous l'influence d'une cause insignifiante, sur un terrain préparé.



Dès lors, l'hygiène préventive est aisée à définir; elle rentre dans les conditions d'hygiène générale que nous devons observer avec d'autant plus de rigueur que notre constitution est moins robuste. Et l'on conçoit que le classique régime « tonique et rafraîchissant » est la meilleure sauvegarde

contre les accidents dont nous parlons.

D'autre part, on n'oubliera point que l'entérite ou inflammation de l'intestin, ou même la simple irrégularité du fonctionnement de ce dernier, favorise, en se prolongeant, l'inflammation de l'appendice. Il importe donc de traiter, dès leur début, ces indispositions qu'on laisse souvent traîner en longueur.

Enfin, on évitera d'avaler certains corps étrangers qui, comme les noyaux de cerises, de prunes, d'olives et autres, les arêtes, etc., sont susceptibles de se loger dans l'appendice et d'y produire une ulcération. On a observé récemment un cas d'appendicite amené par l'ingestion d'une soie de brosse à dents.



Il n'est donc pas étonnant que certains médecins aient songé à proscrire l'usage des casseroles émaillées.

L'émail se compose principalement d'oxyde d'étain et de divers silicates dont le silicate de plomb. Ce dernier est indispensable pour augmenter la fusibilité du mélange. Il importe, en effet, que l'émail dont on couvre la casserole fonde à une température inférieure à celle qui amène la déformation du métal sur lequel on l'applique.

Or, par raison d'économie ou pour faciliter la fabrication, certains industriels exagèrent la dose de plomb. L'émail devient, dès lors, très fusible, et, pour peu que l'on chauffe trop la casserole, il s'en détache des parcelles de plomb qui peuvent se mêler aux aliments et, à la longue, déterminer les coliques dites « de plomb ».

Outre cet inconvénient, un peu étranger à la question qui nous occupe, il semble à craindre que ces parcelles se logent dans l'appendice et y produisent des accidents.

Même, quand l'émail est de bonne qualité, il arrive souvent qu'il se craquèle. Le gaz surtout dont souvent la flamme lèche directement une partie seulement du fond de la casserole, est, à cet égard, fort dangereux. Peut-être son usage de plus en plus répandu

est-il une des causes principales du grand nombre des appendicites.

C'est donc une règle de prudence élémentaire, si l'on tient à employer des casseroles émaillées, de les choisir de première qualité, de les mettre au rebut dès qu'elles présentent la plus légère craquelure, et, surtout, de ne jamais les faire chauffer sur le gaz.



Un mot enfin du régime curatif.

L'appendicite se manifeste par une douleur dans le côté droit, accompagnée de coliques très distinctes des coliques néphrétiques et des coliques hépatiques avec lesquelles, jadis, on les confondaient souvent.

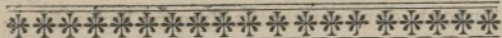
Aux premiers symptômes on adoptera le régime exclusif des purées, purées de légumes et de viandes très cuites. Il s'agit, en effet, d'éviter toute chance d'avaler un fragment d'aliment susceptible d'arriver mal digéré dans l'intestin et de se piquer dans l'appendice. On devra donc s'abstenir de toutes crudités : céleri, betteraves, fruits, dont un pépin, jouant le rôle d'épine, peut aggraver l'inflammation d'un tissu déjà en mauvais état. Bien entendu, on renoncera absolument à l'usage des casseroles émaillées.

On s'abstiendra des épices, des nourritures échauffantes; on évitera les fatigues, dont l'influence, se répercutant sur tout l'organisme, diminue la force de résistance des tissus.

Ce régime, sévèrement appliqué dès le début de la maladie, suffit souvent à l'enrayer.

On évitera ainsi une opération toujours désagréable, mais dont il n'y a pas à s'effrayer. Car elle n'offre point de danger, et elle commence à entrer si bien dans les mœurs, que bientôt, nous l'envisagerons avec autant de calme que cette ablation des amygdales qui causait tant de soucis à nombre de jeunes gens il y a vingt ans.

Doctoresse EVA



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



AGNEAU CHARMOIS

Au concours agricole annuel qui vient de se tenir au Champ de Mars, le prix d'honneur a été décerné pour la quatrième fois à un producteur dont les petits agneaux de race *charmoise* sont les plus beaux et les meilleurs du monde.

Nous nous sommes réservé pour quelque temps une partie des gigots de cet éleveur renommé.

Les gigots que nous offrons à nos abonnés pèsent environ 5 livres; ils portent tous une marque assurant l'authenticité de leur provenance.

PRIX : *Paris à domicile* : 9 francs.

Province, franco en gare : 10 francs.

Pour l'étranger, nous ajouterons la différence du port. Mais nous devons faire remarquer que, dans certains pays, la viande de boucherie ne peut entrer qu'accompagnée d'un certificat d'origine qui coûte 3 fr. 60.

NOS POULARDES TRUFFÉES

Nous continuerons jusqu'à Pâques, à livrer à nos abonnés des poulardes truffées :

Pour 6 personnes : **15 francs**;

» 10 » **25**;

» 15 » **35**.

Toutefois, nous nous réservons de majorer ces prix de 1 à 2 francs dans le cas où la hausse probable des truffes nous y obligerait.

La saison des pâtés de grives des Cévennes est finie. Nous ne pouvons plus en fournir.



ORFÈVRES

On se marie beaucoup après Pâques, en mai, et jusque dans les premiers jours de juin. L'instant me paraît donc tout indiqué pour parler un peu des corbeilles de mariage. En première ligne nous y ferons entrer les bijoux, et nous constaterons que là, comme partout, la mode a apporté des changements.

Quelques mots auparavant, sur la bague de fiançailles, bien qu'elle ne fasse pas exactement partie des bijoux de corbeille, ces derniers n'étant guère offerts que dans la quinzaine qui précède le mariage. La perle entourée de brillants, qui fut longtemps de tradition est assez abandonnée et remplacée par la bague « croisée ». Le modèle en est du reste assez connu : une perle et un diamant de volumes égaux, posés obliquement l'un sur l'autre, et maintenus par une simple sertissure ; l'anneau seul orné de petits brillants, dans la partie apparente qui figure le croisage. Très souvent on remplace la perle par un saphir ; cela dépend des goûts, on pourrait dire aussi des bourses, car la perle, fort en faveur actuellement, est plus coûteuse. Une bague croisée avec diamant et saphir, varie suivant grosseur de 300 à 500 francs. Pour une perle et diamant de belle dimension, il faut bien compter depuis 750.

J'ajoute que la valeur de la bague n'est pas forcément proportionnée à celle des bijoux qui suivront ; d'abord parce qu'on ne peut guère dépasser un certain chiffre, puisque, à moins de cas tout particuliers, on est toujours limité par l'exclusivité des pierres : perle, diamant, saphir. Par leur volume aussi, la bague de fiançailles devant garder des proportions qui la laissent facile à porter dans la vie courante. Dès lors il arrive souvent que cette bague est à peu près la même pour une jeune fille dont elle constituera par la suite un des bijoux principaux que pour une héritière comptant un rang de perles de

quinze mille francs parmi ses cadeaux.

Au premier rang, dans la corbeille, on plaçait au temps où toutes les jeunes filles avaient uniformément les oreilles percées, les « solitaires ». On les y place toujours, du reste, mais beaucoup de jeunes filles, maintenant, ne portant pas de boucles d'oreilles, c'est dès lors une grosse part de moins qu'emporte le budget de la corbeille. Il faut en effet, pour des solitaires de grosseur très moyenne, disons celle d'un beau pois, compter sur une douzaine de cents francs ; et ce chiffre ainsi que tous ceux compris dans cet article, sont ceux de joailliers fabricants, de vieilles maisons sans étalage, qu'il faut connaître et dont chacune a souvent une spécialité. Il est donc entendu que c'est un minimum. On veut maintenant, lorsqu'on en peut porter, des solitaires très gros, énormes même, et l'on sacrifie souvent la superficie à l'épaisseur du diamant sans se rendre compte qu'à poids égal, un diamant a des feux infiniment plus nombreux, plus étincelants, lorsqu'il présente une épaisseur plus grande. Parlerons-nous de la rivière, à laquelle, par parenthèse, il faut débiter par 6 à 7 000 francs ? Elle est peut-être un peu moins appréciée, et dès lors moins offerte par le fiancé ; ce qui n'empêche qu'elle est toujours accueillie avec un vif plaisir quand une aimable grand'mère s'avise de s'en défaire au profit de sa petite fille.

J'arrive maintenant au bijou classique, au bijou de fondation dans toute corbeille moyenne : la traîne de brillants figurant des fleurs et des feuillages tremblotant sur petits ressorts et démontables en deux, trois ou quatre parties. Bijou avantageux entre tous, parce qu'on peut, en le fractionnant, l'aproprier à des circonstances différentes, qu'il est très facile à composer avec de très petits brillants, et qu'à partir d'un millier de francs on peut avoir quelque chose d'un effet illusionnant.

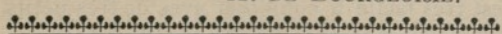
Tout ceci, Mesdames, est pour consoler celles d'entre vous qui furent « cadeautées » d'une traîne semblable, jusqu'au moment où elles pourront en faire remonter les pierres,

car à vous, Mesdemoiselles, je puis vous le confier, la traîne est bien démodée, et ce n'est plus du tout cela qu'il faut demander au Prince Charmant que sera votre fiancé. On fait maintenant des broches formant un nœud Louis XV tout semés de diamants qui sont bien une des plus jolies choses qu'on puisse rêver ; à l'encolure, sur un corsage décolleté ou dans les cheveux, ce nœud trouve sa place immédiate, et il a grand air. Seulement le Prince Charmant trouvera peut-être que la traîne de fleurs et feuillages, pour être un peu provinciale et embourgeoisée, avait cependant du bon, car le nœud revient plus cher.

La grosseur des pierres y apparaît bien plus nettement que dans le tremblement assez trompeur des fleurs de la traîne. Cependant on a un joli nœud pour 2.500. Dans les 4 à 5.000, on fait alors de grands nœuds très beaux, très décoratifs, cloutés d'une dizaine de diamants d'une notable grosseur, avec pendant également en brillants.

Je vous ai dit combien les perles étaient en faveur. Aussi donne-t-on beaucoup le collier de petites perles, dit à mille rangs, serré autour du cou par de hautes barettes de diamants. Ce qui est plus raffiné, d'un luxe encore plus récent, c'est le cordon sautoir en perles de la grosseur d'un petit pois ; chacune de ces perles est séparée de sa voisine par une perle toute petite, toute minuscule qui, en isolant la grosse perle, fait ressortir sa rondeur. Le tout simplement enfilé sur le fil de soie d'usage. Quant au prix, il est un peu plus élevé que celui du collier à mille rangs. De 1.500 à 3.000 pour ce dernier ; de 1.500 à 4.000 pour le sautoir. Ceci, naturellement selon le choix des perles, plus apparentes du reste, dans le sautoir.

A. DE BOURGEOISIE.

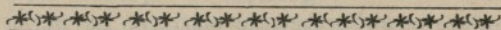


CHAMPAGNE TRIANON (doux) propriété exclusive du *Pot-au-Feu* :

PARIS, 6 bouteilles.....	21 francs.
— 12 demi-bouteilles.....	23 —
PROVINCE ET ETRANGER, franco d'emballage.	
6 bouteilles.....	20 francs.
12 demi-bouteilles....	22 —

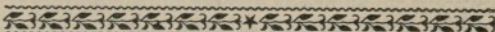
LE VIN MARIANI

Ce vin, désormais célèbre, dont l'Angleterre et l'Amérique consomment par an plus d'un demi-million de bouteilles, dont l'usage a pénétré dans toutes les classes de la société européenne et qui rend journellement aux femmes, aux vieillards, aux enfants, aux affaiblis, aux convalescents de tout âge, d'inappréciables services de reconstitution vitale, est préparé par Mariani dans son usine de Neuilly, avec un bordeaux généreux, toujours originaire du même vignoble, absolument pur. La combinaison de la Coca avec le tannin et les légères traces de fer que renferme naturellement le vin de Bordeaux en font le plus efficace des toniques.



LES CAFÉS CARVALHO

Le café n'est pas seulement une exquise boisson, c'est aussi un tonique et un stimulant de premier ordre. Mais ceci ne s'adresse qu'au bon café et non pas aux tisanes quelconques plus ou moins parfumées de chicorée, que l'on nous sert souvent pour du café. Au premier rang des cafés purs il faut citer les cafés Carvalho, vendus en boîtes cachetées, 26, rue du Bac, et dans les bonnes épiceries. Bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte.



LE CACAO VAN HOUTEN

Il ne faut pas se lasser de le répéter : ni le thé, ni le café ne sont à aucun égard, des substances nutritives ; ils peuvent accompagner un bon repas, mais ne contribuent nullement à l'alimentation ; ce sont, en un mot, de simples stimulants.

Le cacao van Houten, au contraire, qui est le meilleur et le plus délicieux des chocolats liquides, a beaucoup de valeur nutritive et leur est incomparablement supérieur pour l'agrément du goût. *On l'a même comparé au lait*, car il en possède les deux vertus primordiales : puissance de nutrition, facilité d'assimilation.

COURRIER

Hollande. — Vous pouvez désosser avant la cuisson pour daube et salmis.

G. Palaiseau. — Cette levure ne peut pas être remplacée. Il est facile de vous en expédier par la poste.

Jeanne. — Crème à la pistache : 1 litre lait, 300 gr. sucre, 12 jaunes, 125 gr. pistaches mondées et broyées. Faire comme une crème ordinaire. La pistache s'ajoute quand on a mélangé les œufs et le sucre. — Vous pouvez faire des petits gâteaux de ce genre avec de la pâte à génoise que vous glacez et que vous fourrez avec une crème au beurre comme celle du moka ou une crème pâtissière. — Pour la sauce hollandaise, vous mettez le poivre et le vinaigre dans une petite casserole et vous faites réduire à feu vif pendant deux ou trois minutes; nous sommes loin des six heures dont on vous a parlé. — Beurre noir : faire légèrement brunir le beurre; dès qu'il commence à fumer, le verser dans le plat à servir. Jeter alors seulement un filet de vinaigre dans la poêle chaude et verser dans le plat sans avoir remis sur le feu.

Angoulême. — Caneton aux oranges : voir les précédents courriers.

M. B. — La cassonnade donne une texture et une saveur particulières à la pâte des merveilles dont nous avons donné la recette telle qu'on la pratique. — La réussite des pommes de terre soufflées tient surtout à la température de la friture et à la qualité des pommes de terre. La friture est à point dès qu'elle chante, quand on y jette un brin de persil; la seconde doit être fumante. La recette a paru en 1895.

De la R. — Sauce ivoire : délayer sur le feu 20 gr. farine et 20 gr. beurre. Mouiller avec 2 décilitres lait, faire bouillir. Incorporer hors du feu 6 cuillerées crème fouettée et servir.

Châlons. — Sablés de Trouville : 500 gr. farine, 320 gr. beurre, 125 gr. poudre de noisettes grillées, 185 gr. sucre, 2 cuillerées crème crue. Croûte aux champignons : cuire 250 gr. champignons avec 1 décilitre eau, 1 décilitre vin blanc, 40 gr. beurre. Faire une sauce avec 30 gr. beurre, 15 gr. farine, la cuisson des champignons, 2 jaunes, 50 gr. beurre et jus de citron. Garnir des croûtes de mie de pain creusée, bourrée et dorée au jour. — Nous ne savons quelle timbale désigne ce nom de fantaisie. — Pour conserver le beurre l'été, le tasser dans des pots et couvrir d'eau qu'on renouvelle chaque jour.

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

LA SANTÉ DES CHEVEUX

Redonner au cheveu malade sa vitalité perdue, arrêter sa chute, le faire repousser lorsqu'elle est survenue, tels sont en quelques mots les résultats que l'on obtient avec un nouveau produit, l'« Extrait Végétal Labove », que nous croyons utile de signaler à nos lecteurs. Absolument végétal, dépourvu de tout principe nocif (Sublimé, Cantharidine, Pilocarpine, Atropine, etc.), ce produit mérite de prendre place parmi les bienfaisantes découvertes thérapeutiques de cette fin de siècle, car, à l'encontre de beaucoup de produits similaires, il donne toujours ce qu'il promet. Pour tous renseignements, s'adresser au dépôt général, 7, rue Michelet, Paris.

ADJUDICATIONS

2 MAISONS à PARIS, 259, r. CHARENTON et 8, r. BRECHE-AUX-LOUPS C^{te} 418 m. 81 et 337^m 82. R. b : 4.142 f. et 2 231 f. M. à p. 40.000 f. et 20.000 f. LILAS, prop. 140, r. de PARIS, C^{te} 755 m. 06. R. b : 2.500 f. M. à p. 20.000 A Adj. 3 lots s. r. en Ch. not. Paris, 19 avril 1898. S'ad. aux Not. M^{re} Thomas à Montrouge et à Paris, M^{re} Père et A. MOREL D'ARLEUX, 82, r. Rivoli. Dép. de l'ench.

MAIGRIR hygiéniquement par l'application du système Abeille, à base végétale. Diminue et prévient l'embonpoint général ou partiel — Préconisé par les célébrités médicales — M^{me} Abeille, 52, rue Etienne-Marcel, (Paris).

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvrages en tous genres. — Fabrication directe



LE SERKYS D'ASIE, THE 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 aux 19^{es} siècles, (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 Gardas, 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.

OBÉSITÉ

GUERISON CERTAINE par les **PILULES** fondantes de Th. GRAS. Suppriment tout embonpoint. TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph^{ie} 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 50)

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.

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Les saumons entiers, au-dessous de 5 kilos, valent toujours de 7 fr. 50 à 9 francs le kilo ; au-dessus de ce poids : 7 fr. 50 à 8 francs. Le saumon coupé se maintient entre 8 fr. 50 et 10 fr. Ces prix vont probablement subir une hausse sensible aux approches de Pâques.

La truite saumonée, à partir de 3 kilos, vaut 8 à 9 francs ; au-dessous de ce poids : 11 à 13 fr. le kilo, suivant les arrivages.

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

Le turbot et la barbu sont assez bon marché : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

La sole a été fort chère ces jours derniers, un peu à cause des tempêtes : 4 à 6 francs le kilo.

On trouve certains jours de bons petits mulets, de 300 à 700 gr environ, de 1 fr. 50 à 3 francs.

Nous allons avoir encore jusqu'à Pâques, les gros bars et mulets de Bizerte qui sont excellents.

Le merlan est cher : 1 fr. 75 à 2 fr. 25 le kilo.

Très jolis maquereaux : 75 et 80 centimes.

L'aloise devient plus abondante. Un poisson d'environ 1 kil. 500 vaut 3 fr. 50 à 4 francs ; une aloise de 2 kilos coûte 5 à 6 francs.

La langouste, après avoir été fort chère pendant trois ou quatre jours, est revenue aux cours de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. Le homard vaut 4 francs à 4 fr. 50.

Eperlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 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

Les idées actuelles sur la chlorose s'accordent assez à la reconnaître comme une maladie d'évolution. En dépit des ferrugineux, des viandes rouges, de la parfaite hygiène atmosphérique et alimentaire, la fillette n'arrive pas à une formation complète ; son activité corporelle faiblit, le cœur palpite, le teint du visage devient jaune et verdâtre et un certain degré d'amaigrissement coïncide avec la bouffissure des chairs.

On reconnaît également la chlorose des jeunes filles au refroidissement facile des extrémités, à la perte et aux bizarreries de l'appétit, avec crampes d'estomac. Cette lassitude, qui fait dire à la chlorotique : « Je suis toujours fatiguée », a donné l'idée à certains jocrisses

de la thérapeutique de recommander comme traitement le repos complet au lit. C'est à peu près comme si l'on recommandait le silence pour fortifier la voix, ou l'obscurité pour accroître l'acuité visuelle.

Le Vin Désiles, en régularisant le cours du sang et en tonifiant la nutrition par le quinquina, la kola et les phosphates, modifie le tempérament lymphatique, qui sert presque toujours de terrain et de base aux affections chlorotiques.

D^r ALÈQUE.

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 DESILES, la mention : Formule du D^r A.-C., ex-médecin de la marine.



H. VIGNERON

SES NOUVELLES "Perfecta" à Navette
MACHINES rotative.

DOUCES ET RAPIDES

LES PLUS HAUTES RECOMPENSES

Envoi franco du Catalogue. — PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

L'UNION

C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT TRENTE-TROIS Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS



NI CHEVEUX BLANC

ni Favoris gris

L'EAU CHARBONNIER

TINCTORIAL VÉGÉTAL

rend au tube capillaire sa couleur naturelle, brune, blonde ou châtain

SUCCÈS GARANTI

Flacon : 6 francs ; 3 Flacons : 15 francs.

POMMADE TONIQUE

Arrête la chute des cheveux, les fortifie, guérit pellicules et démangeaisons.

LE POT : 3 fr. et 5 fr.

SOCIÉTÉ EUROPÉENNE

87, Boulevard Magenta, PARIS

CHEZ TOUS LES BONS COIFFEURS ET PARFUMEURS.

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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