



## RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE

**M**ÈS bonne recette de cuisine simple, mais fort délicate et soignée. Cette manière de cuire les ris supprime le passage au four, généralement usité dans la cuisine toute moderne; elle est donc très avantageuse dans le cas où l'on ne dispose que d'un four, lorsqu'il est occupé par une grosse pièce de rôti.

Rien de plus facile, pour une cuisinière simplement soigneuse, que l'exécution de ce plat, dont plusieurs détails se préparent d'avance; dès lors, il ne donne pas de peine au dernier moment.

### Proportions

Pour une paire de ris moyens, pesant, sans être parés, environ 750 gr. et suffisant à 5 ou 6 personnes :

100 gr. de lard à piquer;

40 — de beurre;

### POUR LE JUS DE CUISSON

500 gr. de veau, déchets, ou bas morceaux;

75 gr. d'oignon;

75 — de carotte;

30 — de lard gras, déchets, couenne, etc.

4 graines de poivre;

1 décilitre de vin blanc;

7 — d'eau;

Persil, thym, laurier.

Se prépare à l'avance.

### POUR LA SAUCE

60 gr. de bon beurre frais;

30 — de farine;

4 décilitres de crème douce liquide.

Temps nécessaire pour les ris et la sauce, non compris le temps pour blanchir les ris et les piquer : *une heure et quart.*

### RÉSUMÉ

Préparer la veille, si l'on veut, le jus nécessaire à la cuisson des ris.

Faire dégorger les ris. Les blanchir. Les parer, les mettre sous presse et les piquer. Les faire dorer au beurre, les couvrir du jus, faire cuire doucement.

Préparer la sauce béchamel.

Un quart d'heure avant de servir, réduire la cuisson des ris en glace.

Servir les ris glacés de leur jus entourés de la sauce béchamel.

### Le jus

Avant tout, préparez votre jus qui demande trois à quatre heures de cuisson, et qui peut être fait la veille.

Vous pouvez prendre pour cela des parures et déchets, bien frais surtout, de viande maigre, car le gras ne fournit pas de jus. Mais ces déchets ne sont pas utilisables par la suite; en prenant un bas morceau quelconque, jarret, cou, etc., vous avez l'avantage de pouvoir fort bien utiliser cette viande une fois le jus fait. Seulement, tout inférieurs qu'ils soient, ces morceaux reviennent plus cher que les simples déchets. C'est donc selon les arrangements particuliers de chaque maison qu'il faut choisir. Dans une maison où le personnel à nourrir est nombreux, on a toujours avantage, lorsqu'on n'a point de parures à employer, à prendre un vrai morceau pouvant s'accommoder ensuite.

Donc, les déchets ou la viande coupée en morceaux de la grosseur environ d'un œuf, seront mis dans une casserole ou une

petite marmite avec le lard haché au fond, l'oignon et la carotte coupés en rondelles pas trop minces, une grosse branche de persil ayant sa tige, un brin de thym, une demi-feuille de laurier, les boules de poivre. Une petite pincée de sel seulement, ce jus devant réduire extrêmement.

Posez la casserole sur un feu très modéré et laissez doucement colorer pendant  $3/4$  d'heure environ, à casserole découverte, bien entendu. Laissez dans la casserole une cuiller de bois qui vous servira à remuer fréquemment le contenu.

Quand les viandes sont bien dorées, et que de la casserole s'échappe une légère odeur de roussi — sans pour cela laisser noircir ou brûler le fond — versez-y le vin blanc indiqué, soit un décilitre. Remuez et laissez réduire jusqu'à ce qu'il forme sirop épais.

Alors, seulement, ajoutez l'eau indiquée. Faites bouillir, et, dès que l'ébullition s'est déclarée, couvrez la casserole et retirez sur le coin du feu pour que le liquide bouille très doucement en un seul endroit, comme un pot-au-feu bien conduit. Sans cela vous aurez un jus trouble. Laissez bouilloter ainsi à train égal et doux pendant environ 3 heures.

Au bout de ce temps, passez le jus à travers la fine passoire, ne le dégraissez pas, et réservez-le pour le ris de veau.

#### Les ris de veau

Procurez-vous les ris de veau bien blancs, bien frais. Mettez-les au moins 3 ou 4 heures d'avance à dégorger dans une terrine remplie d'eau froide et ayez soin de changer l'eau à mesure qu'elle se teinte de rouge. Sans cela les ris gardent après la cuisson un intérieur rose qu'ils ne doivent jamais avoir.

Mettez-les ensuite dans une casserole et couvrez-les d'eau froide pour qu'ils baignent complètement, soit 1 litre  $1/2$  envi-

ron. Salez d'une cuillerée de gros sel. Posez la casserole sur un feu assez doux, afin que l'ébullition ne soit pas trop prompte. Les ris, saisis par une chaleur trop forte, resteraient mous à l'intérieur tandis que la pellicule extérieure, brusquement distendue, éclaterait; de plus, ils écumeraient mal et ne seraient pas d'un beau blanc.

Dès que l'eau a bouilli seulement deux minutes et que vous voyez les ris gonflés et ballonnés, c'est suffisant. Cette opération n'a pas pour but de les cuire, mais seulement de leur donner la fermeté nécessaire pour être piqués, et, aussi, achever leur nettoyage.

Retirez-les donc de la casserole et mettez-les dans l'eau froide immédiatement. Quand ils sont rafraîchis, au bout de quelques minutes, égouttez-les et posez-les sur un linge très propre. Avec un couteau, séparez-les, et enlevez toutes ces parties de peaux, de graisse, de nerfs, qui les réunissaient, le cornet, etc. Mais, en faisant ce travail, ayez grand soin de ménager la petite peau, ou plutôt la pellicule légère et transparente qui recouvre tout le ris de veau comme une baudruche bien tendue. Cette pellicule est indispensable pour maintenir rassemblées les chairs du ris et le piquer de lard sans qu'elles s'effritent.

Les ris de veau, ainsi nettoyés, seront ensuite mis entre deux linges scrupuleusement propres, car cette viande délicate se gâte facilement, aigrit ou prend un goût suspect.

Par dessus le linge, mettez une planchette quelconque, et, sur la planchette, des poids d'au moins 1 kilo. Ceci pour aplatir les ris — sans toutefois les écraser —; ils prennent ainsi bonne apparence en augmentant de superficie. Laissez-les sous presse le plus que vous pourrez,

une petite heure si c'est possible ; en tout cas au moins 30 minutes.

#### Pour piquer

Les ris sont, au bout de ce temps, prêts à piquer.

Coupez votre lard en petits lardons longs de 4 centimètres et épais de 3 à 4 millimètres.

Avec une très fine aiguille à piquer, piquez sur chaque ris de veau quatre rangées de lardons en enchevêtrant les bouts des lardons d'une rangée dans ceux de la rangée voisine. On pique d'abord une ligne de lardons tout du long, à 1 centimètre et demi les uns des autres ; puis la seconde dans le même sens, en contrariant les lardons avec ceux de la rangée précédente, et ainsi de suite pour les autres.

#### Pour faire revenir

Prenez une casserole en cuivre étamé, à fond large, ou sauteuse, d'une dimension bien proportionnée, pas trop grande pour la quantité de ris de veau.

Mettez-y le beurre, soit 40 gr. pour ces quantités. Posez sur un feu plutôt soutenu, et, dès que le beurre est bien chaud, sans avoir roussi, placez-y les ris de veau, le côté piqué en l'air pour commencer. Ajoutez à côté les parures et graisses du ris de veau.

Quand le dessous des ris est doré, retournez-les du côté piqué pour leur faire prendre légèrement couleur ; mais, pendant ce temps, surveillez-les, afin que le lard ne brûle ni ne fonde trop. Soulevez-les de temps en temps en glissant dessous une fourchette. Le lard du piquage, naturellement, diminue ; mais, en même temps, il pénètre et nourrit l'intérieur. N'attendez pas que le ris lui-même prenne de ce côté une coloration très accentuée ; il suffit que les lardons soient tous légèrement rissolés et dorés, et que le ris ait un peu jauni.

Comptez pour tout ceci sur une *vingtaine de minutes*, à feu assez soutenu, comme nous l'avons dit.

Retournez-les alors, le côté piqué revenant en-dessus, et ajoutez le jus précédemment préparé.

#### La cuisson

Versez le jus passé et non dégraissé, à raison de 4 décilitres et demi ; à peu près, d'ailleurs, ce que vous en avez obtenu. Cette quantité doit suffire pour baigner le ris à peu près à hauteur, laissant émerger la surface piquée.

Couvrez la casserole, et laissez cuire doucement sur un feu très modéré pendant une bonne demi-heure, en arrosant toutes les 10 minutes.

Au bout de ce temps, enfoncez une aiguille à brider dans un des ris. Si le jus perle rose à la surface, la cuisson est insuffisante ; si le jus sort blond, elle est à point. Enlevez avec deux fourchettes les ris en les égouttant, sans les briser. Posez-les sur un plat.

Passez à la passoire fine, dite chinois, le jus dans un bol. Dégraissez-le minutieusement, sans qu'il y reste un œil de graisse.

Remettez-le dans la casserole avec les ris, toujours le côté piqué en dessus. Posez, sans aucun couvercle, la casserole sur un feu plus soutenu que précédemment, pour faire bouillir le jus. Ce jus, en bouillant à découvert, va réduire, et, en réduisant, il prendra la consistance de sirop très léger qu'on appelle « glace ».

Il faut maintenant arroser presque tout le temps les ris de veau avec le jus pour qu'ils prennent cette jolie apparence vernie et dorée que leur donne le jus à l'état de glace. Comptez *un quart d'heure* pour que le jus soit à point, c'est-à-dire qu'il n'en reste plus que quelques cuillerées réduites à l'état de sirop.

Si on laisse trop réduire et que le jus s'attache à la casserole par place, on le remet au point avec une cuillerée, ou plus, de bouillon, ou du reste du jus préparé pour la cuisson.

#### Pour servir

Posez les ris de veau dans le plat de service très chaud.

Versez la sauce béchamel autour, et, en dernier, versez sur les ris de veau leur jus réduit en glace et qui déborde sur la sauce béchamel.

Pour servir, les ris se coupent avec la cuiller.

#### La sauce béchamel

Dès que les ris de veau sont à cuire dans le jus, il faut préparer la sauce béchamel qui gagne à avoir un roux lentement fait, et qu'on peut laisser attendre ensuite au chaud sans inconvénient.

#### Le roux

Prenez une petite casserole en cuivre étamé; le fer blanc attache trop facilement, les poêlons aussi. Mettez-y la farine et la moitié seulement du bon beurre frais, soit 30 gr. de l'un et de l'autre pour les proportions actuelles.

Posez sur feu très doux, faites fondre et mélangez avec la cuiller de bois. Laissez ensuite cuire extrêmement doucement, sans prendre aucune couleur, en retirant la casserole sur un endroit du fourneau juste chaud; la température dite de cendres chaudes est celle qui convient. Il faut une vingtaine de minutes pour laisser au roux le temps de cuire, *sans colorer aucunement*, ce qu'on appelle un roux blanc.

Le tout doit donner une bonne odeur de pâtisserie chaude et gonfler un peu au fond de la casserole. Cuite de cette manière, la farine est bien plus légère dans la sauce.

#### La crème

Versez alors, très peu à la fois, surtout pour commencer, la crème, froide, dans le roux. Délayez vivement avec la cuiller de bois, et n'ajoutez de nouvelle crème que quand la pâte ou la bouillie est bien lisse. Tout ceci sur feu doux. Ajoutez une bonne pincée de sel, et tournez jusqu'à ce que la sauce ait donné quelques bouillons; elle doit être, à ce moment, à consistance de bouillie épaisse, et recouvrir le dos de la cuiller d'une couche de plusieurs millimètres; sans cela, elle ferait mauvais effet avec les ris, sur le plat.

Si l'on sert tout de suite, mettez-y immédiatement le reste du beurre que vous faites fondre hors du feu. Sinon, tenez-la au chaud et au bain marie de préférence, et posez simplement le beurre dessus, en plusieurs petits morceaux. En fondant, le beurre se répand en nappe sur la sauce et empêche la formation d'une peau. Pour servir, il n'y a qu'à bien mêler avant de verser la sauce dans le plat.

#### LA VIEILLE CATHERINE.



#### UTILES PRÉCAUTIONS

Les variations atmosphériques du printemps laissent peu de personnes indemnes des affections de la gorge et des voies respiratoires. Négliger ces maux, s'habituer à eux, c'est le tort grave de la plupart d'entre nous. Il est pourtant facile d'enrayer le mal, d'obtenir une guérison parfaite et de se préserver contre de nouvelles atteintes par le traitement préconisé par l'éminent docteur Fauvel: les grogs au *Vin tonique Mariani*. Quelques minutes suffisent pour préparer le breuvage sauveur, en mélangeant deux verres à Bordeaux de ce vin exquis à une égale quantité d'eau bouillante. La vigoureuse réaction obtenue par ce moyen s'affirme presque instantanément, le relèvement des forces est complet et la cause morbide abolie.



## ŒUFS BROUILLÉS

### AUX POINTES D'ASPERGES

**M**ETS tout printanier et d'actualité, les asperges vertes qui conviennent le mieux à cette garniture n'ayant pas une très longue durée. On peut, toutefois, utiliser les asperges ordinaires en observant les mêmes prescriptions, et en choisissant de très petites asperges de préférence. Elles devront être tenues plus fermes encore à la cuisson que les vertes, car les têtes sont plus tendres. Des asperges de dessert pourront ainsi être utilisées.

Nous indiquons de la crème double épaisse. Dans le cas où l'on ne pourrait s'en procurer, il faudrait la remplacer par du très bon lait réduit au moins de moitié, et refroidi avant de l'ajouter.

#### Proportions

Par personne :  
 2 œufs ;  
 20 gr. de bon beurre frais ;  
 30 à 35 gr. d'asperges épluchées, soit, à peu près, le quart d'une botte ;  
 1 cuillerée à café de crème épaisse fraîche ;

Gros comme une petite noisette de beurre frais en plus pour les asperges ;

Sel, poivre, soupçon de muscade à volonté.

Temps nécessaire : varie selon la quantité des œufs. *Une dizaine de minutes pour 6 ou 8 œufs.*

#### RÉSUMÉ

Cuire les asperges un peu fermes, puis les faire mijoter au beurre.

Battre les œufs, les passer, les verser dans une casserole beurrée.

Les lier sur feu doux, en fouettant ; les finir avec le reste du beurre et la crème et ajouter les asperges.

#### Les pointes d'asperges

Vous commencez par préparer les asperges qui peuvent attendre longtemps à l'avance.

Ce sont des petites asperges vertes que vous prenez toujours, en ayant soin de ne pas les choisir trop minces, parce qu'elles se mettraient en bouillie. Choisissez-les autant que possible égales. Pour n'en garder que la partie mangeable, ne les coupez pas à l'aventure ; mais, tenant de la main gauche l'asperge à l'une de ses extrémités, prenez l'autre extrémité avec la main droite et courbez l'asperge comme si vous vouliez réunir les deux bouts. L'asperge cassera net à l'endroit où elle cesse d'être mangeable. C'est facile, prompt et certain. On évite ainsi de trouver après cuisson des petits morceaux absolument secs et durs, qui, à l'épluchage, paraissent tendres.

Ceci fait, avec un petit couteau ratissez légèrement les feuilles détachées sur le long de la tige, et qui font bouillie à la cuisson. Coupez ensuite les asperges en petits morceaux égaux d'un bon centimètre, mais en laissant les têtes un peu plus longues, bien entendu. Lavez et égouttez.

Faites chauffer de l'eau, de préférence

dans une casserole ou poêlon non étamé, parce que les légumes verts y conservent toujours une plus jolie teinte. Comptez un litre d'eau pour 100 grammes d'asperges épluchées. Salez avec une demi-cuillerée de gros sel. Quand l'eau bout à gros bouillons, jetez-y les asperges. Ne couvrez pas la casserole, et laissez bouillir fortement pendant sept ou huit minutes au plus, parce que ces asperges doivent être tenues un peu fermes; sans cela elles s'écrasent dans les œufs et font vilain effet.

Egouttez-les soigneusement, puis mettez-les dans une casserole ou poêlon large de fond proportionnellement, pour qu'elles ne soient pas trop empilées les unes sur les autres, toujours afin d'éviter la bouillie. Ajoutez le beurre, soit une petite noisette par personne, ce qui, pour un bottillon, donne à peu près 20 gr; pincée de sel et de poivre.

Posez le tout sur un feu très, très doux, pour que les asperges mijotent dans le beurre fondu, pendant sept ou huit minutes, et l'absorbent en rendant leur humidité, mais sans rissoler aucunement surtout. Secouez doucement la casserole pour les bien imprégner. Retirez la casserole au tiède jusqu'au moment d'employer, sans laisser cuire davantage.

#### Les œufs

Ce que je vais indiquer peut être également préparé une heure à l'avance, ce qui simplifie beaucoup, car on n'a plus à s'inquiéter que de la cuisson même, au dernier moment.

Cassez les œufs dans une petite terrine, en enlevant au fur et à mesure le germe qu'ils contiennent. C'est un petit grumeau ou mucosité à moitié transparente, blanchâtre, que tout le monde connaît, je pense, sous ce nom. Vous faites cela avec la dent d'une fourchette.

Battez ensuite les œufs, avec une four-

chette, pendant deux bonnes minutes, de façon à les rendre bien unis, bien liquides, et que le blanc soit bien mêlé aux jaunes et ne donne plus d'effet glaireux. Tout de suite après, prenez une casserole plutôt épaisse, en cuivre étamé de préférence, un peu large de fond. Etalez au fond et autour la moitié seulement du beurre, avec le doigt.

Maintenant, passez les œufs dans cette casserole, à travers une passoire à trous excessivement fins; tapotez sur la passoire pour aider le liquide à passer. De cette façon vous supprimez les petites parties grumeleuses des germes qui, ne se dissolvant pas bien, produiraient des grumeaux blancs après cuisson, ainsi que les parcelles de coquilles qui ont pu tomber dans les œufs. Cette petite opération, consistant à passer les œufs battus, n'est pas compliquée, faite de cette manière, et elle ajoute à l'effet crémeux de l'ensemble.

Ajoutez sel, poivre, muscade, et laissez de côté, si vous préparez d'avance.

#### La cuisson

10 à 15 minutes avant de servir, munissez-vous du petit fouet en fil de fer étamé et d'une cuiller de bois. Ayez à portée: le reste du beurre cassé en petits morceaux, et la crème indiquée.

Posez la casserole sur un feu doux, et ne cessez pas de remuer les œufs avec le fouet, jusqu'au moment où ils commencent à lier. Alors laissez le fouet et prenez la cuiller pour tourner. Ajoutez, petit à petit, le beurre qui empêche les œufs de prendre une trop rapide consistance. C'est le moment difficile, pour éviter la formation des caillots. Il faut diminuer plutôt la chaleur du feu, la casserole s'étant déjà échauffée, et bien promener la cuiller au fond de la casserole, dans les angles.

A mesure que le mélange épaisit, ajoutez la crème par petites parties à la fois.

L'introduction de cette crème, en arrêtant sur le moment la cuisson et en relâchant l'ensemble, permet de lier plus facilement les œufs, qui, sans cela, en une seconde, se tassent, durcissent, et dépassent totalement le point de cuisson voulu. Il est fort difficile, par conséquent, d'obtenir ce point, sans l'addition de la crème.

Ne laissez point les œufs devenir trop compacts. L'ensemble doit être juste assez dense pour être mangé à la fourchette tout en restant très mollet, très crémeux. Ajoutez les asperges, mélangez pour répartir également, et versez dans un petit légumier chauffé. Servez alors tout de suite.

Si les œufs brouillés devaient attendre un peu, ce qui n'est du reste pas favorable à leur réussite, il faudrait tenir la casserole au bain-marie *tiède*; une chaleur plus forte de l'eau les durcirait en les cuisant plus qu'il ne convient.

LA VIEILLE CATHERINE.

## Potage aux Carottes Glacées

AU  
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Prenez de toutes petites carottes nouvelles. Faites-les doucement revenir au beurre, à feu doux, la casserole couverte, avec une pincée de sucre. Achevez la cuisson à casserole découverte, en les mouillant d'une ou deux cuillerées d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et comme glacées par leurs propres sucs.

D'autre part, préparez la quantité nécessaire de Tapioca-Bouillon, tenu plutôt léger. Au moment de servir ajoutez la garniture de carottes dans la soupière.

*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*.



## Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES  
FILETS DE SOLE ORLY  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
PITHIVIERS



POTAGE A LA REINE  
BARBUE SAUCE GÉNEVOISE  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
CANETON A LA ROUENNAISE  
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
CUSSY AUX FRAISES

MAQUEREAU MAITRE D'HOTEL  
NAVARIN A LA PRINTANIÈRE  
MAYONNAISE DE VOLAILLE  
CRÈME A LA VANILLE



POTAGE CRÉCY  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE  
CANETON AUX PETITS POIS  
FILET DE BŒUF ROTI  
MORILLES A LA NORMANDE  
CROUTE AUX FRUITS

ŒUFS AU JAMBON  
ALOSE GRILLÉE SUR PURÉE D'OSEILLE  
ENTRECOTE A LA BORDELAISE  
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE D'ALOSE AUX HERBES  
ALOSE AU COURT BOUILLON SAUCE AUX CAPRES  
MACARONI AU GRATIN  
PAVÉ AU CHOCOLAT

ŒUFS EN COCOTE  
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
SALADE D'ORANGES



POTAGE AUX PETITS POIS AU TAPIOCA BOUILLON  
BOUDIER  
LANGUE DE BŒUF AU JUS  
GIGOT D'AGNEAU ROTI  
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME  
FLAN D'ORANGES

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



## PITHIVIERS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le Pithiviers est un gâteau classique universellement apprécié si l'on en juge par la place qu'il occupe dans la vitrine de tous les pâtisseries, petits et grands. C'est une pâte feuilletée garnie d'une crème d'amandes nommée frangipane.

La préparation, fort simple, est un peu longue, à cause du feuilletage. Mais ce dernier peut se préparer, tout en faisant autre chose. On peut même employer pour le Pithiviers, des restes de pâte feuilletée de la veille. Il monte alors un peu moins, mais il est tout aussi bon.

### Proportions

Pour un gâteau d'environ 22 centimètres de diamètre, convenant pour 6 personnes :

#### POUR LA PÂTE

200 gr. de farine ;  
180 à 200 gr. de beurre ;  
1 cuillerée à café de sel ;  
1 petit verre de rhum ou de cognac ;  
1 décilitre 1/2 environ d'eau.

#### POUR LA GARNITURE

30 gr. d'amandes mondées, fraîches ou sèches ;

30 gr. de sucre semoule ;

30 — de beurre ;

1 œuf ;

1 cuillerée à bouche de rhum ou de kirsch ou un peu de zeste de citron râpé.

### Le feuilletage

Le feuilletage doit, autant que possible, être préparé au moins deux ou trois heures d'avance. On peut même le faire la veille. En ce cas, on donne 2 tours la veille, et l'on donne les 4 autres tours au moment d'employer le feuilletage.

Après avoir tamisé la farine, je la dispose sur la table en couronne, mettant au milieu le sel, le rhum, gros comme une noix de beurre, et seulement 1 décilitre d'eau, me réservant d'en ajouter tout à l'heure. Nous savons, en effet, que plus la farine est fine et sèche, plus elle absorbe de liquide.

Avec les doigts j'amène peu à peu la farine que je détrempe dans le liquide en l'amalgamant bien avec la petite quantité de beurre qui s'y trouve. J'ajoute un peu d'eau à mesure que c'est nécessaire, de façon à tenir la pâte assez molle. Si la pâte est trop ferme, le beurre se mélangera mal et sortira de la pâte.

Quand toute la farine est détrempée, je fraise la pâte, c'est-à-dire je la fais glisser en l'écrasant par petites fractions sous la paume de la main, puis j'en forme une boule, sans trace de soudure, à la surface de laquelle je fais cinq ou six incisions en croix profondes d'environ 2 centimètres. Cela aide la pâte à perdre son élasticité et l'empêche de revenir sur elle-même quand on l'étend avec le rouleau.

Je mets la boule de pâte dans une terrine que je couvre pour empêcher le contact de l'air et je la laisse reposer au frais un quart d'heure. La pâte est à point quand, en y enfonçant le doigt, elle garde l'empreinte sans revenir sur elle-même.

**Le beurre**

La pâte ayant reposé, je mets le beurre entre les deux plis d'un torchon fariné, puis je l'écrase en le tamponnant avec le poing pour le sécher et faire sortir le petit lait qui donnerait mauvais goût à la pâte. J'en forme ainsi une espèce de galette ayant environ 2 centimètres d'épaisseur.

Je rappelle qu'une condition indispensable pour réussir le feuilletage est d'avoir le beurre à peu près de la même consistance que la pâte. En été, il faut donc tenir la pâte très molle et opérer dans un endroit assez frais pour que le beurre ne fonde pas trop; en hiver, au contraire, on tiendra la pâte un peu plus ferme et l'on malaxera le beurre pendant quelques instants pour le ramollir.

Maintenant, avec la paume de la main, j'aplatis la boule de pâte, en appuyant par petits coups répétés. Je l'étends ainsi en ovale en laissant le milieu un peu plus épais que les bords : 3 centimètres environ, alors que je donne aux bords seulement 2 centimètres d'épaisseur.

Sur ce milieu — qui a besoin d'être plus épais, parce qu'il supportera toute la pression — je place ma galette de beurre et je replie dessus les quatre côtés de la pâte.

Il faut s'y prendre de façon à former chaque pli de la pâte juste contre le bord du beurre, et à ce que, sur la largeur comme sur la longueur, les deux bords de la pâte une fois repliés, ne fassent guère que se rejoindre, sans empiéter l'un sur l'autre. Il est essentiel, en effet, que le beurre soit recouvert partout d'une même épaisseur de pâte. Sinon, la pâte crèvera en certains endroits.

**Les tours**

Le beurre étant emprisonné dans la pâte, je donne un premier tour.

Pour cela, je tapote d'abord légèrement

avec le rouleau d'un bout à l'autre de la pâte qui commence ainsi à s'aplatir. Puis je roule, en appuyant modérément, de façon que le rouleau chasse sous lui la pâte en même temps que le beurre.

Il est essentiel de recommencer à rouler à partir du milieu en allant vers un bout. Si on commence par un bout, on chasse le beurre qui s'amasse à l'autre bout et fait crever la pâte.

Quand la pâte est ainsi étendue, je replie le deux bouts, de façon que les bords de chaque bout arrivent l'un contre l'autre. Puis, toujours dans le même sens, je replie la pâte en deux : j'ai donc ainsi quatre épaisseurs de pâte l'une sur l'autre.

Ma pâte a alors *un tour*.

Je la laisse au frais, couverte, pendant un quart d'heure; puis je la roule et la plie de nouveau de la même façon. C'est le second tour.

Je laisse reposer un quart d'heure, puis je donne deux autres tours. Après un nouveau quart d'heure de repos je donne les deux derniers tours.

Une dernière observation : il est bon, quand on prend la pâte pour la rouler, de la placer toujours dans le même sens. C'est-à-dire le côté du premier pli, qui forme comme le dos d'un livre, doit toujours être du même côté par rapport à l'opérateur : soit à sa gauche soit à sa droite. De cette façon, le côté droit du rouleau appuie toujours sur la partie de la pâte, qui, au tour précédent, se trouvait sous le côté gauche du rouleau. On corrige ainsi l'inégalité des pressions exercées par la main droite et la main gauche.

**La frangipane**

On peut, dans la saison, employer des amandes fraîches; mais elles ont moins de goût que les amandes sèches.

Les amandes étant mondées, c'est-à-dire débarrassées de leur peau, je les broie

au mortier pendant quelques instants. Avant qu'elles commencent à tourner en huile et à former pommade, j'ajoute l'œuf et je continue à broyer jusqu'à ce qu'il soit bien absorbé et que j'obtienne une purée très fine. J'ajoute alors le parfum et le sucre que je mélange bien.

Tout cela peut se faire un peu à l'avance, la frangipane, à ce point, pouvant attendre quelque temps. C'est seulement au moment de garnir la pâte que j'ajoute le beurre.

Après l'avoir fait fondre à petit feu, je le verse dans le mortier, et, aussitôt, je broie encore, et je mélange avec le pilon de manière à former une crème aussi mousseuse que possible avec laquelle je garnis la pâte qui doit être toute prête.

#### Pour garnir

La pâte ayant six tours, je la coupe en deux portions pas tout à fait égales.

La plus petite sert pour le fond. Avec le rouleau je l'étends en rond, un peu plus grand que le cercle à flan qui me servira pour la découper, ne lui donnant pas plus de 3 à 4 millimètres d'épaisseur. Si elle est trop épaisse, elle gonfle trop et la frangipane cuit mal. Je pose le fond tel quel, sans le découper, sur une plaque de tôle légèrement mouillée, afin de le fixer un peu sans qu'il soit collé.

J'étends ensuite le reste de la pâte, qui formera le dessus du Pithiviers, sur une épaisseur à peu près double du fond, soit 7 à 8 millimètres environ.

Maintenant, je passe un pinceau mouillé sur le fond, tout autour et sur une largeur d'un bon centimètre. Je mets la frangipane au milieu du fond en tas — elle s'étendra suffisamment d'elle-même — puis je couvre avec l'autre rond de pâte, et j'appuie tout autour avec les doigts pour bien souder les deux épaisseurs de pâte.

Je pose alors sur mon gâteau un cercle à flan, de 20 à 22 centimètres, pour nos

proportions, et je rogne la pâte tout autour avec un couteau. Il faut bien se garder de découper le gâteau en appuyant sur le cercle pour lui faire jouer le rôle d'emporte-pièce, car ce cercle, ne tranchant pas assez net, la pâte subit une compression qui l'empêche de bien monter.

Je dore tout le dessus de la pâte avec un peu d'œuf battu, en évitant soigneusement d'en mettre sur le tour, ce qui empêcherait de monter. Enfin, après avoir fait un dessin quelconque sur la pâte avec la pointe du couteau, j'enfonce cette pointe en trois ou quatre endroits pour permettre à l'air et à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, et je mets au four.

#### La cuisson

Il faut un four assez chaud, et environ une demi-heure de cuisson. Quand la cuisson est suffisante, le gâteau est bien sec sur les bords, et ne colle plus à la plaque. Il doit presque tripler de hauteur.

La cuisson achevée, je saupoudre le gâteau de sucre glace et je le remets un instant à l'endroit du four le plus chaud pour faire fondre et dorer le sucre qui doit le recouvrir d'un vernis brillant.

J'ai soin, comme toujours, de le laisser refroidir sur un tamis ou sur une grille, afin que l'air circule tout autour.

Le Pithiviers se mange froid ou un peu tiède; s'il est trop chaud il est moins bon.

MAZARIN.



ALIMENT DES ENFANTS



## Pour conserver la Vanille

Il arrive parfois que d'excellente vanille, trouvée parfaite au moment de son acquisition, donne, au bout d'un certain temps, de moins bons résultats. On en conclut aussitôt qu'elle était de qualité inférieure, car on ne songe guère que les meilleurs gousses perdent vite une partie de leurs qualités si on ne les conserve point avec quelques précautions. Celles-ci, d'ailleurs fort simples, sont indispensables ; et il suffit de les observer pour que la vanille garde une année entière toute la finesse de son parfum.

\*

Isoler la vanille, c'est-à-dire lui éviter, non seulement le contact de certains corps, mais même le simple voisinage d'objets ayant une odeur accentuée ; la mettre aussi complètement que possible à l'abri de l'air et, de préférence, dans un endroit frais : telles sont les deux règles fondamentales.

La vanille, en effet, s'imprègne avec une étonnante facilité des odeurs environnantes. Les gousses, négligemment laissées dans la cuisine ou dans l'office, enveloppées de papier ou serrées dans un carton, ont chance de contracter les goûts les plus bizarres. De même, on évitera de les couvrir de papier d'étain comme celui qui sert pour le chocolat ou de les laisser en contact direct avec le fer blanc. Notre expérience personnelle nous a amené à constater que le plomb, auquel est toujours allié l'étain, fait prendre à la vanille un goût de caramel.

D'autre part, on conçoit que si la vanille se dessèche, une partie du parfum s'évapore ; tandis que, gardée dans un endroit un peu frais et à l'abri de l'air, elle reste molle et onctueuse en gardant tous ses principes. Il faut, bien entendu, éviter un excès d'humidité susceptible de la faire moisir.

Pour satisfaire à ces conditions, il n'est d'autre récipient qu'un tube de verre hermétiquement bouché. Malgré les garanties

qu'il offre, il sera bon de ne pas le laisser séjourner dans la cuisine, dont l'atmosphère est trop chaude, et, lorsqu'on l'ouvrira pour en retirer une gousse, de le reboucher immédiatement. Outre leur action desséchante la chaleur et le renouvellement d'air ont souvent pour effet de hâter la formation du givre, que, contrairement à un préjugé répandu, il est préférable de retarder autant que possible. Nous allons l'expliquer.

\*

Comme nous l'avons jadis fait remarquer, le givre naturel est un indice certain que la vanille n'a point déjà servi, et qu'elle est saine. Car il est produit par un excès de parfum absent des gousses déjà utilisées, et la mite et certaines moisissures, qui constituent les avaries courantes de la vanille, l'empêchent de se former.

Cela explique dans une certaine mesure la faveur dont jouit la vanille très givrée. Sans parler d'une certaine tendance féminine à aimer tout ce qui scintille, beaucoup de personnes sont convaincues que la vanille non givrée est de qualité inférieure. Grave erreur.

Le parfum de la vanille réside tout entier dans une essence nommée aldéide vanilique, dont une bonne gousse contient environ un et demi pour cent de son poids. Au contact de l'air, une partie de cet aldéide se combine avec l'oxygène pour former, non point de l'acide benzoïque, comme on le dit souvent, mais de l'acide vanilique, lequel constitue le givre. Or, cet acide vanilique n'a aucun parfum. Dès lors, plus une gousse de vanille produit de givre, plus elle perd d'aldéide, c'est-à-dire de parfum. Et il est parfaitement inutile, de jeter dans une crème, comme on ne manque jamais de le faire, les petits cristaux de givre récoltés dans les tubes de vanille. De même, il ne faut point s'étonner qu'une gousse de vanille étincelante de givre, parfume souvent très peu.

Le givre, toujours peu accentué sur la vanille fraîche, se développe de façon assez capricieuse. En général, il se montre avec d'autant plus d'abondance que la vanille



mants, ou en or, et semées de pierres précieuses, qui, par l'ensemble remuant du bracelet, écartent le genre un peu guindé et apprêté du cercle rigide.

Un dernier mot à propos des bijoux pour noter la grande mode des antennes en petits brillants supportant à leur extrémité un diamant ou toute autre pierre scintillante. L'effet, très jeune, remplace celui du crois-sant si joli, si distingué, dont le succès universel a causé la perte en le rendant banal.



Mais si les bijoux sont en quelque sorte la partie principale de la corbeille, les dentelles et les fourrures y tiennent aussi une large place ; ces dernières plus que jamais aujourd'hui, où toute élégance hivernale en doit être accompagnée. Mais il faut que ce soit une fourrure de luxe : ainsi, une jaquette de caracul, ou même d'astrakan, aurait un caractère trop pratique pour en faire partie : au contraire une belle nappe de loutre y figurera avec honneur, et j'attire l'attention de mes lectrices sur ce mot « une nappe de loutre », car il devient maintenant habituel, — et, pour les mariages célébrés en été ou au printemps, — c'est un usage presque obligatoire, d'offrir les fourrures simplement préparées, laissant ainsi à la jeune épousée le choix de les faire arranger à sa guise et quand il lui plaira. Pour le chinchilla et la martre — par excellence les pelages les plus séduisants — les peaux très petites s'offrent telles quelles. J'ai vu aussi de magnifiques zibelines, au nombre de 15, destinées à un collet, très coquettement présentées : les têtes cachées sous un chou de dentelle, et le tout suspendu par un gros nœud de satin blanc. La loutre, de dimensions trop grandes, l'hermine, à laquelle il faut ajouter les queues qui forment les mouchetures noires ; le vison, le renard noir ou bleu, se donnent apprêtés comme une étoffe (c'est ce qu'on appelle une nappe) dans laquelle on peut tailler à son aise.

Les dentelles sont aussi de deux genres. Celles qui figureront peut-être sur la robe de mariée ou ne seront que des dentelles d'ap-

parat : le point à l'aiguille, la guipure de Venise, l'Alençon, l'application d'Angleterre — celle-ci de nouveau très appréciée. — Les dentelles plus simples et plus pratiques, qui seront d'un porter courant : les Valenciennes basses ou de hauteur moyenne et le Chantilly. Mais ce dernier, il faut l'avouer, est moins désiré, maintenant que les couturières nous ont habituées à son imitation, parfois merveilleuse, et qu'elles prétendent plus facile à employer, soit en laize, soit en volants en forme.



Encore faisant partie obligée de la corbeille : le missel, d'une édition irréprochable et relié en maroquin de couleur — le blanc, très élégant, fait une jolie « première communion » et n'est pas pratique — avec de beaux fers, genre ancien, ou le chiffre en argent, celui-ci de taille modérée. Il y a peu d'années encore, chiffres ou armoiries atteignaient de telles proportions que tout un côté de la reliure en était presque couvert ; aujourd'hui ils se font plus discrets et se distinguent par la finesse de la ciselure.

Une jolie montre, bijou plutôt qu'utilité, fait aussi fort bien dans les présents du fiancé qui voudra peut-être également grossir le nombre des éventails, ombrelles, flacons, porte-cartes, qui seront offerts à la jeune fille. Mais tout cela rentre un peu dans la série des cadeaux de noce en général, cadeaux plus nombreux chaque jour, puisque l'usage s'en répand maintenant jusqu'aux simples relations mondaines.

Ce qui reste bien du domaine du fiancé c'est le don de belles étoffes offertes en pièce. Quoique avec peu d'entrain, nos seigneurs les grands faiseurs, acceptent tous une sorte de velours ou un broché de Gênes exceptionnellement beau, ayant fait partie de la corbeille ; c'est donc un fonds pour l'avenir, même pour les plus élégantes, et c'est la plus agréable des utilités pour les femmes raisonnables — il en est.

« Du temps où la reine Berthe filait » et même plus tard, jusqu'à nos mères, toutes ces choses se renfermaient dans la table à

ouvrage traditionnelle ; peu à peu le meuble symbolique s'est modifié comme l'état d'âme qu'il avait mission de représenter, et maintenant la « corbeille » n'est qu'un bibelot de plus : chiffonnier ou petite commode en marqueterie Louis XV, berceau breton capitonné d'étoffes anciennes, ou, chic suprême, quelque vieux coffre de mariage de la Renaissance tel que l'Italie et les Flandres nous en ont laissé de si beaux spécimens.

WEDDING.

*Bi métal.* — Quelques journaux rapportent que le chef du Laboratoire municipal est chargé de veiller sur l'entretien des ustensiles des établissements où l'on mange à Paris. C'est fort heureux ! L'étamage mêlé de plomb peut amener des empoisonnements, des coliques et des dyspepsies incurables ; un très petit fragment d'émail peut causer une appendicite toujours grave. Avec le *Bi métal*, argent pur, inséparable du cuivre, la sécurité est absolue.

Avis aux familles dont M. Girard ne peut surveiller la vaisselle.

## LES CAFÉS CARVALHO

La falsification du café nous privait des sensations exquises que ce produit procurait à nos pères. Mais nous allons les connaître à notre tour, grâce aux cafés Carvalho, si purs, si exquis, si parfumés. Ils sont en vente par boîtes cachetées dans les bonnes maisons, et, 26, rue Cadet, 154, rue du Bac et 15, rue de Châteaudun. Bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

## COURRIER

M. B. — Les crêtes et rognons de coq peuvent se conserver une huitaine de jours dans l'eau salée et acidulée de citron en renouvelant l'eau tous les jours. Pour les conserver longtemps, les blanchir, les mettre en flacon avec de l'eau légèrement salée et acidulée. Cuire au bain-

marie : 15 minutes pour les petits flacons, 30 minutes pour les grands.

L. G., Loiret. — Coupez votre pâte une fois cuite en petits morceaux que vous fourrez avec une crème pâtissière ou une crème au beurre et que vous glacez ensuite au fondant. — Chez Allez, avenue Victoria.

Dr B. — Faites braiser le ris de veau comme il est indiqué pour le ris de veau aux pointes d'asperges. Faire à part une sauce madère avec le jus du braisé et ajouter des champignons cuits comme à l'ordinaire.

G. B. — Il y a quantité de variétés de ces gaufrettes ne se ressemblant aucunement. Nous ignorons celles que vous avez en vue.

M. L. M. G. — Evidemment, vous pouvez mettre n'importe quelle garniture dans une croûte à timbale. — La pâte pour biscuits à la cuiller ne convient pas pour biscuit de Savoie. — On peut toujours remplacer la purée de framboises qui sert de sauce à un entremets par une purée d'autres fruits, ou par une crème liquide. — Si vous voulez bien prendre la peine de consulter votre collection, vous y trouverez réponses à vos quatorze autres questions.

Le Havre. — Cette crème se mange « nature », comme des confitures. — On peut, dans les entremets, remplacer les marrons frais par la farine de châtaignes, mais le résultat est considérablement inférieur.

V. L., Paris. — Les « meilleurs » systèmes de fours à gaz sont imparfaits ; nous ne saurions donc guère guider votre choix. — Il ne faut pas trop prolonger les infusions de plantes dans l'alcool, parce qu'au bout d'un certain temps l'alcool dissout des résines amères contenues dans certaines plantes. Sucrez dès que l'infusion est suffisante. — Il n'y a d'autre moyen pour éviter cet inconvénient que de casser les noyaux sur le grès, sans torchon.

Laval. — Si vous avez éprouvé tant de difficultés à passer vos champignons, c'est parce qu'ils étaient trop cuits.

E. M. — Plus les quenelles sont fines, plus elles sont difficiles à rouler ; on facilite en diminuant la proportion de crème ou en augmentant celle de panade. Les quenelles dont vous parlez contiennent très peu d'œuf et la panade se compose de farine cuite avec du lait. — Chevalier, 162, faubourg Saint-Denis.

Marseille. — Pain de choux de Bruxelles : cuire 1 kilo choux et passer au tamis. Mêler sur le feu, sans bouillir, avec 100 gr. beurre. Ajouter hors du feu 40 gr. mie de pain tamisée, puis 2 jaunes d'œuf. Mettre dans un moule à charlotte et cuire 2 heures au bain-marie sans laisser bouillir l'eau. Au moment de servir, démouler et arroser avec un bon jus.

**B., Lille.** — Vous pouvez faire du confit de dinde en procédant comme pour le confit d'oie.

**Jouffroy.** — Anguille farcie: ouvrir l'anguille, enlever l'arête et la remplir d'une farce à quenelles faite avec une autre anguille. Braiser comme du veau avec bouillon ou vin blanc. Se mange chaude ou froide.

**X.Y. Z.** — Si le fond de votre omelette attache tandis que le dessus reste liquide, c'est sans doute parce que le feu n'est pas assez clair; il faut que le charbon soit bien allumé et la plaque rouge.

**Apprentie cordon-bleu.** — Potage Sévigné: piler environ 60 grammes de blanc de poulet cuit ou cru, le délayer avec 1/4 de litre de bouillon, ajouter 2 œufs et 1 jaune. Cuire dans un moule au bain-marie. Découper en petits carrés ou losanges et mettre dans un consommé de poularde. — Ce ne sont pas les rôtis qui doivent fournir du jus. Le jus se prépare comme un pot-au-feu, en ajoutant du pied de veau; nous l'avons souvent expliqué.

**M. E.** — Sauce béarnaise: 1 verre à Madère de vinaigre, autant de vin blanc, 3 échalotes, 1/4 feuille de laurier, 20 grains de poivre concassés, 1 clou de girofle, persil, cerfeuil, estragon. Mettre le tout dans une casserole, faire réduire à la valeur d'une cuillerée à bouche, laisser refroidir. Verser sur 2 jaunes d'œuf et monter avec 125 à 150 gr. de beurre, comme une hollandaise.

**Mousseline.** — Sauce mousseline: faire une sauce hollandaise avec 150 gr. beurre, 50 gr. vinaigre, 5 gr. sel, 2 gr. poivre. Incorporer, au moment de servir, 1 décilitre crème fouettée. — Si vous ne voulez pas verdier une mayonnaise avec du jus d'épinards ou du jus d'herbes, vous n'avez d'autre ressource que d'employer la couleur verte que l'on veut pour cet usage.

**D.** — Œufs en cocote: 6 œufs, 20 gr. beurre, 1 décil. lait, 1 décil. crème, sel, poivre, muscade. Faire une béchamel épaisse qu'on détend avec la crème. Mettre 1 cuillerée de sauce dans la cocote casser un œuf dedans, la napper d'une nouvelle cueillerée de sauce; cuire au bain-marie à four très chaud. — Potage crème de salsifis ou de chicorée: cuire à l'eau, passer au tamis, lier avec un peu de crème de riz et de lait ou de bouillon. Faire bouillir et lier dans la soupière avec jaunes d'œuf et beurre frais.

**G. Turenne.** — Soufflé au riz: 2 cuillerées riz cuit dans 1/4 de litre de lit; 100 gr. sucre, 3 jaunes et 5 blancs, vanille. Quand le riz est cuit, ajouter, hors du feu, le sucre, les jaunes, la vanille, puis les blancs montés. Cuire 15 à 20 minutes.

## NOTRE VANILLE

Ainsi que nous l'avons indiqué dans notre précédent numéro, nous pouvons procurer à nos abonnés de la vanille *absolument extra*, importée spécialement pour nous des meilleures plantations des îles Comores.

### 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.

## AGNEAU CHARMOIS

Nous continuons à livrer à nos abonnés des gigots d'agneaux charmois. (Voir nos précédents numéros).

## CABOURG

Ventes et locations. Agence générale fondée en 1873. E. GOUZY  
Terrains, villas, chalets **CAVÉ S'**  
meublés ou non. Renseignements.

## H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

## OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les  
PILULES fondantes de Th. GRAS  
Suppriment tout embonpoint.  
TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES  
Phie, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

## BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice: M<sup>me</sup> MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

## AVRIL GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le saumon conserve jusqu'ici les cours élevés qu'il a atteints pendant la semaine sainte; c'est un peu la conséquence du temps froid. Le saumon moyen de 3 kilos vaut de 11 à 12 francs le kilo; au-dessus de ce poids: 9 fr. 50 à 10 francs. — Saumon coupé: 10 francs.

Truite saumonée de 1 kil. 500 à 2 kil. 500: 11 à 12 francs le kilo; au-dessus: 7 fr. 50 à 9 francs.

Petite truite de rivière: 8 francs le kilo.

Par suite du vent, le turbot et la barbu ont valu, ces jours derniers, 5 francs et 5 fr. 50 le kilo. On peut compter sur une moyenne de 4 fr à 4 fr. 50.

Grandes fluctuations sur la sole: 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Le mulet est plus cher. Jolis petits mulets, de 2 fr. 50 à 4 francs. Gros: 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Bar: 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Nous voilà bientôt dans la pleine saison du maquereau: 75 centimes pièce.

Le merlan, moins abondant ces jours derniers, a une tendance à la hausse: 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo.

Faute de chaleur l'alose n'est pas encore très abondante. Un poisson d'environ 3 livres vaut 4 fr. 50; un de 2 kilos, 5 fr. 50.

Langouste: 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. — Homard: 4 francs à 4 fr. 50.

## Le Vin Désiles

Dans une de ses dernières séances, l'Académie de médecine s'est occupée de l'alcoolisme et du danger des apéritifs. Pour enrayer le mal, elle a proposé des mesures radicales, mais nous doutons fort qu'elles soient admises.

Ce qu'il faudrait, c'est non pas employer la force, non pas même s'adresser à la raison des buveurs d'apéritifs, mais leur présenter un breuvage inoffensif qui produirait sur l'organisme cette stimulation du système digestif et circulatoire, stimulation qui se traduit par une recrudescence d'appétit et une douce gaieté.

Ce stimulant existe, il est bien connu déjà comme reconstituant, digestif, tonique, etc.; c'est le *Vin Désiles*.

Le *Vin Désiles* contient en effet trois substances qui le mettent en état de jouer brillamment le rôle d'apéritif: la kola, la coca et le quinquina.

La coca produisant une sédation de la fatigue stomacale, une hypersécrétion du suc gastrique, met en état de faire, et, bien mieux, de digérer un bon repas.

La kola rend la circulation régulière, ferme; or, on sait qu'une circulation rapide provoque cette gaieté franche et de bon aloi que connaissent seules nos populations vinicoles. Tout ce qu'on recherche dans l'apéritif est donné avec surcroît par le *Vin Désiles*, qui, non seulement fait de l'appétit et de la joie, mais fortifie et relève l'économie tout entière.

C'est l'apéritif qu'on boit en famille.

D<sup>r</sup> HADET.

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

H. VIGNERON

Ses Nouvelles Machines "PERFECTA" à Navette ronde.  
Envoi F<sup>o</sup> du Catalogue. PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

L'UNION

C<sup>o</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties: CENT TRENTE-TROIS Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS



NI CHEVEUX BLANCS  
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.

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

LE... 3 FR. ET 5 FR.  
SOCIÉTÉ EUROPÉENNE  
87, Boulevard Magenta, PARIS

CHEZ TOUS LES BONS COIFFEURS ET PARFUMEURS.

PIANOS A. BORD

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

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant: A. DESBOIS.

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