



FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON

LES fonds d'artichauts, ainsi préparés, fournissent un plat fort délicat, convenant bien pour un dîner recherché. Comme il est en même temps substantiel, et sans addition de jus ou de bouillon, il sera précieux pour les jours maigres.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

4 artichauts moyens, ou 6 plus petits ;

60 gr. de beurre ;

50 — d'ognon ;

50 — de carotte ;

40 — de parmesan ;

20 — de farine ;

10 — de sel ;

4 décilitres de bon lait ;

1 cuillerée de persil haché ;

1 jaune d'œuf ;

3 cuillerées de crème double ;

1 bouquet garni ;

Poivre moulu, pincée de poudre d'épices.

POUR LA CUISSON DES ARTICHAUTS

1 litre d'eau ;

10 gr. de sel ;

40 — d'ognon ;

1 cuillerée de farine pleine, soit 25 gr.

Un demi-citron.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Eplucher les artichauts, parer les fonds, les rotter de citron. Les cuire avec eau, farine, oignon, citron, sel indiqués.

Préparer la sauce à part.

Faire cuire avec beurre : oignon, carotte, bouquet garni. Mouiller avec lait, passer.

Puis mélanger beurre et farine, ajouter le lait passé, faire bouillir.

Ajouter successivement crème, parmesan, persil haché, liaison d'œuf, reste du beurre.

Egoutter les artichauts, dresser sur plat avec la sauce ; saupoudrer de parmesan et faire colorer à four vif quelques minutes.

Les artichauts

Il est préférable d'avoir des artichauts de petite dimension, afin qu'un fond entier représente la part d'un convive, et qu'on ne soit pas obligé de les partager à table. Mais il n'est pas toujours possible de se les procurer ainsi ; en tous cas, il faut s'attacher à prendre des artichauts tendres et de dimensions égales.

Coupez la tige très rase, puis arrachez deux rangées des grosses feuilles dures qui entouraient la tige. Avec des ciseaux de cuisine, coupez toutes les autres feuilles juste au ras du fond. Si vous arrachiez celles-là, vous emporteriez trop de partie mangeable du fond. Quant aux grosses feuilles qui avoisinent la tige, vous les arrachez, justement parce que cette partie du fond est filandreuse, et que vous aurez à la supprimer en parant finalement le fond. Il ne reste donc que le foin et la naissance des feuilles.

Voici le moment le plus épineux de l'opération qui approche, car, à mesure qu'on y met le couteau, le fond d'artichaut noircit de vilaine façon, et il faut arriver à le conserver aussi blanc que possible. C'est avec le citron que nous obtenons ce résultat.

En conséquence, ayez toute prête une moitié de citron fraîchement coupée, bien juteuse. Prenez un moyen couteau, coupant parfaitement. Tenez le fond d'artichaut entre les doigts de la main gauche, et égalisez-en toutes les saillies causées par la naissance des feuilles, en faisant doucement tourner le fond sous le couteau qui, lui, doit rester presque immobile dans la main de l'opérateur. C'est la seule façon d'obtenir un fond d'artichaut très uni, bien rond. Si le contraire a lieu, et qu'on ratisse l'artichaut en ramenant le couteau vers soi, ainsi que le manque d'habitude vous porte instinctivement à le faire, on entaille irrégulièrement le fond, et on en enlève trop à un endroit et pas assez à d'autres. Du reste, c'est la même théorie que pour la manière de tourner les champignons de garniture. J'ajoute qu'au bout de la première expérience on est facilement au courant du mouvement.

Ayez soin de sacrifier très généreusement une certaine épaisseur de la partie plate du fond qui entourait la queue, parce qu'elle est dure, filandreuse et verdâtre. A mesure que vous parez le fond, frottez vivement l'endroit rasé avec la moitié de citron pour empêcher de noircir.

Il ne reste plus que le foin à enlever.

Si l'artichaut est très tendre, on peut enlever le foin avec le bout d'un couteau arrondi, gratter pour égaliser ensuite, et bien vite frotter de citron, car c'est cette partie intérieure qui noircit le plus vite.

Si, au contraire, l'artichaut est un peu ferme, et qu'en le tournant comme nous l'avons indiqué plus haut, le couteau a déjà éprouvé une certaine résistance, mieux vaudrait faire « blanchir », c'est-à-dire bouillir quelques instants le fond d'artichaut avant d'enlever le foin, pour l'en détacher plus facilement ensuite. Le seul inconvénient est que cette première

ébullition avec le foin, tend déjà à faire noircir l'intérieur.

Donc, si vous faites blanchir, ayez dans une casserole de l'eau bouillante, vinaigrée à raison de une cuillerée par litre, et en quantité suffisante pour baigner les fonds. Jetez-les dans l'eau bouillante et laissez bouillir quelques minutes seulement, jusqu'au moment où vous constatez qu'en tirant sur le foin vous arrivez à le détacher tout à fait. Rafraîchissez les fonds en les passant sous l'eau froide, puis égouttez-les, enlevez le foin, nettoyez l'intérieur, frottez de citron, et mettez à cuire dans un « blanc » préparé de la façon suivante.

Le blanc

Dans une casserole plutôt profonde, délayez la farine avec l'eau froide que vous versez peu à peu au début, en la mélangeant avec une cuiller de bois, pour éviter des grumeaux. Ajoutez le sel, l'ognon coupé en minces rondelles, et deux tranches de citron dont vous enlevez la peau et les pépins qui communiqueraient de l'amertume. Posez la casserole sur le feu et ne cessez de tourner jusqu'à ce que l'ébullition soit déclarée. Ceci afin d'éviter que la farine fasse des caillots.

Mettez alors les fonds d'artichauts dans cette cuisson, appelée « blanc » parce qu'elle doit conserver leur blancheur aux objets destinés à y cuire.

Couvrez la casserole, et laissez cuire sur feu très modéré, à petits bouillons tranquilles, jusqu'à ce que, en enfonçant une aiguille à brider dans un des fonds, vous constatiez qu'elle pénètre très facilement et que le fond est bien cuit. Retirez la casserole du feu, et tenez-la seulement à couvert et au chaud, jusqu'au moment de mettre dans la sauce, cinq minutes avant de servir. Le temps de cuisson varie, selon l'âge et la tendreté de l'artichaut. Pour

de petits artichauts moyens, comptez sur une petite heure de cuisson tranquille, à partir du moment où ils sont mis dans le blanc.

D'autre part, pendant que les artichauts cuisent, préparez la sauce qui peut attendre une fois faite.

La sauce

Prenez une casserole plutôt profonde, en cuivre étamé, de la contenance de près d'un litre. Mettez y l'oignon et la carotte coupés en tout petits morceaux, presque hachés, avec 20 gr., soit le tiers de votre beurre. Ajoutez le persil, le thym et le laurier composant le bouquet garni, mais pas attachés ensemble. Posez la casserole, couverte, sur un feu très doux, et laissez doucement mijoter sans attacher ni prendre couleur pendant une vingtaine de minutes au moins.

Au bout de ce temps, ajoutez le lait, préalablement bouilli, et laissez encore mijoter, la casserole étant couverte, pendant une dizaine de minutes. Le lait doit à peine bouilloter ; c'est seulement pour qu'il prenne bien le parfum des légumes qu'on le laisse ce temps-là. Salez et poivrez.

Versez ensuite le lait à travers une très fine passoire, dans une petite terrine. Rincez et essuyez la casserole. Mettez-y la farine et la moitié du beurre qui reste, soit encore 20 gr. Faites fondre en remuant sur feu doux, avec la cuiller. Laissez cuire 2 minutes, sans colorer du tout, ce qu'on appelle un roux blanc.

Versez peu à peu le lait en tournant fortement avec la cuiller et en travaillant la pâte à mesure que vous ajoutez le lait. Quand tout le lait est versé, ramenez la casserole sur un feu plus actif, mais toujours modéré, et ne cessez de tourner et de remuer avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que l'ébullition commence. Ajoutez alors cuillerée par cuillerée, la crème indiquée,

toujours en tournant et en râclant le fond de la casserole avec la cuiller, pour empêcher la sauce d'attacher. Laissez chauffer jusqu'au moment où la sauce va bouillir. Ajoutez alors le fromage de la même façon, après en avoir réservé une cuillerée pour le moment où vous ferez gratiner le plat.

Enfin, délayez le jaune d'œuf bien battu dans un bol avec deux ou trois cuillerées de sauce pour le réchauffer, et faites couler peu à peu le mélange dans la sauce, toujours en tournant. Laissez chauffer, puis bouillir une minute. L'œuf ne caillera pas, parce qu'il a été progressivement chauffé. Il est nécessaire de le laisser cuire dans la sauce, parce que cette sauce devant passer au four pour gratiner, l'œuf risque de se détendre à la chaleur et de rendre la sauce insuffisamment liée.

Quand votre sauce a jeté quelques bons bouillons, elle est à point, et si vous ne préparez tout de suite les fonds d'artichauts, vous la laissez dans la casserole, au bain marie, couverte, et vous posez délicatement *dessus* gros comme une noisette de beurre. Ce beurre en fondant doucement fait huile à la surface et empêche la formation d'une peau qui ensuite se retrouve fâcheusement dans la sauce, trop épaisse pour être passée.

Au moment d'employer la sauce, vous mélangez et tournez fortement pour la lisser, et cette couche huileuse disparaît. A ce moment, alors, vous ajoutez, hors du feu, le reste du beurre, toujours en tournant. C'est le travail de la cuiller, je l'ai déjà dit, qui fait les belles sauces unies et lisses. Goûtez pour l'assaisonnement.

Pour servir

Egouttez les artichauts, et épongez-les avec un linge doux, pour qu'ils ne gardent aucune humidité.

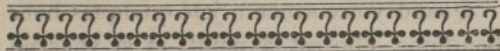
Prenez un plat de métal ou autre, supportant le passage au feu.

Mettez au fond quelques cuillerées de sauce que vous étalez partout. Posez dessus les fonds, et versez la sauce sur les fonds, de façon qu'elle en remplisse bien les creux d'abord et se répande ensuite tout autour et dans le plat.

Saupoudrez du fromage réservé, et mettez le plat au four chaud, pendant 2 à 3 minutes, pour que sa surface se colore d'une teinte rousse, dorée, un peu brune même. Si vous n'avez pas le four, posez le plat sur des cendres chaudes, et couvrez-le d'un couvercle chargé de charbons. Il faut, bien entendu, avoir plus de chaleur en haut qu'en dessous.

Servez avec des assiettes bien chaudes en toute saison.

LA VIEILLE CATHERINE.



AVIS

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

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Couesnon, 7, rue de Sèvres.

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Gilot, 87, rue des Petit-Champs.

Hérouin, 53, rue de Dunkerque.

Josset, 95, rue de Grenelle.

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

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

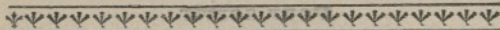
Renard, 60, rue Monsieur-le-Prince.

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

Vautier, 12, rue de Sèze.

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

Envoi franco d'échantillon et recettes contre deux timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE

GAZEUSE — 0,16 la bouteille (verre en plus)



Salade Madras



ETTE salade, originale et de saveur assez exotique, plaira certainement dans cette saison au plus grand nombre. Elle peut être servie en manière de hors d'œuvre, ou, mieux encore, accompagner une viande froide. L'aspect du plat est fort plaisant, avec le mélange des trois couleurs claires et vives. De plus, nous avons pensé que beaucoup de nos abonnés profiteraient de la façon de cuire le riz à la créole que nous avons expliquée il y a déjà longtemps. Le riz, ainsi accommodé, est parfait.

Le poivron est une sorte de piment vert, qui, malgré son nom, est extrêmement doux. Ce légume est aujourd'hui fort répandu.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

150 gr. de riz ;

500 — de tomate (*poids brut*) ;

100 — de poivrons, poids net ;

10 — de moutarde anglaise en poudre ;

5 — de sel ;

3 cuillerées d'huile ;

1 — de vinaigre.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

RÉSUMÉ

Faire cuire le riz à l'eau-bouillante et salée. Le sécher au four, le faire refroidir.

Eplucher les tomates, les épépiner et les couper en morceaux. Faire de même pour les poivrons.

Délayer dans une petite terrine l'assaisonnement de moutarde, huile, vinaigre, sel, poivre. Y mettre tomates, poivrons et riz froid.

Faire macérer au frais une demi-heure avant de servir.

Le riz

Ayez du riz Caroline de la meilleure qualité, bien trié et choisi. Pesez-le, et mettez-le dans une passoire que vous placez sous le robinet d'eau fraîche pour bien laver le riz. Prenez une casserole de la contenance d'environ 3 litres pour les quantités ci-dessus. Faites-y bouillir 2 litres d'eau que vous salez avec 20 gr. de gros sel. Il faut un feu bien pris pour que l'eau bouille à gros bouillons. Quand l'ébullition est bien déclarée, jetez le riz dans la casserole. Ne mettez pas de couvercle, et laissez bouillir fortement ainsi pendant 20 à 25 minutes. L'ébullition doit être assez forte pour que le riz saute continuellement dans le liquide, et que celui-ci monte en écume jusqu'au bord de la casserole.

Quand vous approchez du terme des 20 minutes, regardez, en prenant quelques grains sur une cuiller, si le riz n'est pas bientôt à point.

Il ne doit pas s'écraser en bouillie dès qu'on le touche, mais, en mangeant un grain, il doit, tout en étant tendre, présenter une certaine consistance, sans croquer pourtant comme un grain sec. Ceci est très difficile à expliquer à ceux qui n'ont jamais mangé le riz cuit à la façon créole. Disons que le riz doit être bien transparent, gonflé, mais pas éclaté ni déformé. Au reste, au bout de 20 minutes, il ne peut pas encore être trop cuit. Mais après 25 minutes on risque fort de dépasser le point voulu. Il est entendu que, durant tout le temps, l'eau n'aura cessé de bouillir fortement comme je l'ai dit plus haut.

Egouttez le riz ; ne le rafraîchissez pas. Etalez-le sur un grand plat en terre ou autre, bien propre, sans odeur, que vous mettez au four, à chaleur modérée. C'est pour en faire évaporer l'humidité. Laissez-le un bon quart d'heure, et pendant ce temps, retournez-le doucement à différentes reprises, avec une cuiller de bois, pour aider à cette évaporation. On ne prend pas de fourchette pour ne pas briser les grains de riz. A mesure que le riz sèche, on voit les grains se soulever et se détacher les uns des autres, de telle façon qu'on pourrait les compter un à un. Il ne faut pas laisser sécher le riz au point de durcir absolument ; il doit seulement être bien ferme, bien farineux et léger.

A ce point, retirez-le du four, et laissez-le refroidir complètement.

Les tomates

Choisissez de bonnes tomates bien rondes, bien lisses. Les tomates de formes inégales, avec des côtes, ne sont pas d'une bonne espèce. Ayez soin qu'elles soient mûres à point ; c'est-à-dire d'un beau rouge, sans taches verdâtres ou jaunes autour de la queue ; et en même temps fermes au toucher. Les tomates molles sont trop mûres, les tomates vertes ne le sont pas assez.

Plongez-les une minute ou deux dans l'eau bouillante, hors du feu, pour pouvoir leur retirer plus facilement la peau. Cette peau s'enlève ensuite presque d'elle-même avec la pointe du couteau. Coupez-les en 4 ou en 8, selon leur grosseur. Pressez-les doucement pour en extraire les graines et l'eau qui ne valent rien. Coupez ensuite chaque quartier en petites tranches inégales, mais pas trop menues, sans les hacher, et de façon qu'on retrouve bien les morceaux. Mettez de côté. Il faut que le volume de la tomate soit à peu près égal à celui du riz.

Les poivrons

Les poivrons, bien verts, bien frais, sont fendus en deux, et débarrassés de leurs graines et de la partie blanchâtre qui est à l'intérieur. Coupez-les ensuite dans le sens de leur largeur, en très fines lanières, comme des brins d'herbe. Réservez également de côté.

L'assaisonnement

Délayez la moutarde anglaise, c'est-à-dire la farine de moutarde, avec une cuillerée d'eau froide, dans le fond d'une petite terrine. Ajoutez le sel et le poivre. Puis versez l'huile peu à peu en tournant avec une cuiller. Mettez le vinaigre, et tournez et battez bien. A ce point, l'ensemble doit être très uni, très lié et un peu épais.

La salade

Mettez alors dans cet assaisonnement les poivrons d'abord, que vous y tournez et retournez; puis les tomates, que vous mélangez aussi bien, et enfin le riz. Donnez encore quelques coups avec le couvert à salade, et laissez reposer environ une demi-heure en endroit frais.

Pour servir, versez la salade dans le saladier ou dans une petite jatte de fantaisie.

Il vaut toujours mieux assaisonner à part ces genres de salade, parce que cela permet de présenter un plat bien net sur la table.

LA VIEILLE CATHERINE.**SANDWICH GIRARD**

M. Girard, chef du Laboratoire municipal, aussi fin gourmet que distingué chimiste, a imaginé le sandwich suivant : un peu de fromage frais à la crème, dit « petit suisse », entre deux gauffrettes anglaises.

Ce n'est pas mauvais.

*** Menus ***

SOLE GRILLÉE
SOUFFLÉS AU JAMBON
ROULETTES DE VEAU
GROSEILLES CARDINAL



POTAGE CRÉCY
SAUMON SAUCE VERTE
JAMBON AUX ÉPINARDS
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
PINTADES NOUVELLES ROTIES
FLAGEOLETS AU BEURRE
PÊCHES FLAMBÉES

ŒUFS A LA CHRISTIANIA
NAVARIN JARDINIÈRE
GALANTINE DE HURE
SALADE
FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES



POTAGE AUX HERBES
BEIGNETS DE CERVELLES
CANETONS AUX PETITS POIS
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
CONCOMBRES FARCIS
COMPOTE DE FRUITS FRAIS

TRUITES MEUNIÈRE
FILETS MAIRE
POULET EN GELÉE
SALADE MADRAS
CRÈME A LA VANILLE

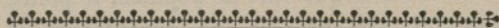


POTAGE A LA TOMATE
POUPIETTES DE BŒUF
POULET ROTI
PAIN DE VEAU FROID
AUBERGINES A LA NIMOISE
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

ŒUFS A LA RUSSE
TIMBALE DE GNOCCHI
MAQUEREAU MAÎTRE D'HÔTEL
HARIGOTS BRETONNE
TARTE AUX ABRICOTS



POTAGE SAINT GERMAIN
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES
CARPE A L'ALSACIENNE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
ABRICOTS A LA CONDÉ



La Liqueur Grand Marnier se trouve
sur les meilleures tables.



ROTI DE VEAU

BONNE FEMME

CETTE façon d'accommoder le veau en rôti est fort agréable, très facile, et, par les temps de chaleur, elle permet de préserver la viande en la marinant un peu plus à l'avance qu'il est indiqué. C'est une très appétissante manière de varier un peu le rôti de veau ordinaire.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 1 kilo de veau tout paré ;
- 100 gr. de lard à larder ;
- 15 — de feuilles de persil ;
- 2 — de poivre ;
- 10 — de sel ;
- 1/2 décilitre d'huile d'olives ;
- 40 gr. de beurre ;
- gros comme une lentille d'ail (facultatif) ;
- 5 gr. ciboule ;
- 5 gr. échalotte ;
- 3 brins de thym ;
- 2 feuilles de laurier ;

Temps nécessaire : au moins 2 heures de marinade ; 1 heure 1/4 de cuisson.

Le veau

Prenez de préférence un morceau de noix de veau. Débarrassez-le de toute peau qui couvrirait une de ses faces, selon la

façon dont il serait coupé, et qui empêcherait l'assaisonnement de pénétrer les chairs.

Coupez le lard en lardons d'un demi centimètre de côté à peu près, et un peu plus longs que le morceau de veau, après avoir examiné le sens dans lequel vous les enfoncerez. Il faut toujours larder dans le sens du fil de la viande, c'est-à-dire dans le sens où les tranches seront coupées, et prévoir que les lardons doivent apparaître comme dans un saucisson.

Saupoudrez les lardons de sel et de poivre avant de les introduire dans le morceau de veau. Il est bien compris qu'il ne s'agit pas de piquer le veau à sa surface, mais bien de le larder intérieurement de part en part. Chaque extrémité de lardon ne doit dépasser que d'un centimètre à peu près. On les enfonce en les répartissant aussi régulièrement que possible.

Le veau étant lardé, préparez la marinade.

La marinade

Hachez fin le persil dont vous ne prenez que les feuilles, en même temps que le thym et le laurier. Hachez la ciboule dont vous ne prenez que le blanc, et écrasez-la ensuite avec le plat du couteau, pour la mieux mélanger. Ecrasez de même l'échalotte et le grain d'ail, toujours dans le même but. Il est entendu que, pour le thym, vous ne prenez que la fleur et rejetez les tiges dures.

Mettez ces herbes hachées dans un plat quelconque, ayant la dimension du morceau de veau ; mais il n'est pas nécessaire qu'il soit creux, le liquide étant insignifiant. Ajoutez le sel et le poivre indiqués, et mélangez bien petit à petit avec l'huile. Etalez cette espèce de purée au fond du plat. Posez dessus le morceau de veau, et avec une cuiller de métal, appliquez de la

marinade très soigneusement sur toutes ses faces.

Elle tient très bien ainsi à cause de sa consistance.

Laissez le plat dans un endroit frais, si c'est en été, jusqu'au moment de mettre au feu.

Pour emballer

Prenez une feuille de papier fort ou, à défaut, deux feuilles de papier plus mince ; il faut, en ce cas, frotter l'une des deux avec de l'huile, parce qu'il n'y en aura qu'une suffisamment graissée par la marinade.

Emballer votre morceau de veau dans ce papier, en ayant soin d'y renfermer toute la marinade, et de bien barbouiller le veau avec les herbes de tous les côtés. Serrez le papier et ficeler-le avec grand soin pour que, pendant la cuisson, la marinade s'échappe le moins possible. Le mieux est, non pas de replier les bouts du papier sur la viande comme pour les paquets, ce qui ferait trop d'épaisseurs et empêcherait de cuire également, mais bien de laisser ces bouts dépasser, soit en les tortillant, soit en les repliant sur eux-mêmes, et de les ficeler serré pour que le papier ne s'ouvre pas.

La cuisson

On l'opère soit à la broche, soit au four, selon les facilités particulières de chacun. Si c'est au four, il faut placer le rôti emballé sur une petite grille pour l'isoler du fond du plat. Broche ou four, la chaleur doit être soutenue comme pour tout rôti, mais pas assez violente pour brûler le papier dès le début. Il faut compter, pour la quantité ci-dessus, sur *une heure et quart à une heure et demie de cuisson*. La viande ainsi protégée cuit d'abord moins vite ; ensuite les viandes blanches demandent une cuisson complète, et, à cause de cela, un feu modéré, afin que l'intérieur de la viande soit pénétré progressivement par la

chaleur. Si le feu est trop vif, le papier brûle et le veau ne cuit plus dans sa buée avec son assaisonnement. Toutefois, si au cours de la cuisson, le papier, venant à crever, laissait échapper du jus en grande quantité, il conviendrait d'introduire, avec une cuiller, de ce jus dans l'intérieur du papier pour arroser le veau.

La sauce

Quand la cuisson est achevée, vous déballez le veau au-dessus d'un plat. Raclez avec une cuiller toutes les herbes qui sont attachées à la viande ou au papier. Mettez-les dans une petite casserole. Dégraissez sans excès le jus rendu par la cuisson ; c'est-à-dire enlevez la plus grande partie de la graisse qu'il contient, car cette graisse n'ayant pas trop fortement chauffé est assez bonne.

Joignez le jus aux herbes de la casserole. Ajoutez une cuillerée à café de jus de citron, le morceau de beurre, et faites chauffer bien chaud, mais sans bouillir. Le beurre peut fondre en huile, cela n'a pas d'inconvénients, mais en bouillant, le petit lait qui subsiste toujours ferait mousse et le goût ne serait plus le même.

Pour servir

Posez le veau sur le plat bien chauffé, arrosez-le seulement d'une ou deux cuillerées de jus, et servez le surplus en saucière également chauffée, ainsi que pour un rôti ordinaire.

Observation

Il faut s'assurer que le veau est bien cuit au moment de le déballer, et pour cela, enfoncez une aiguille à brider jusqu'au centre en entr'ouvrant un petit coin du papier ou en profitant d'un endroit déchiré. Le jus doit rester blanc ou blond. S'il venait rosé, il faudrait faire cuire un peu plus longtemps, et activer le feu.

LA VIEILLE CATHERINE.



Liqueur de Cassis

Les liqueurs dites « de famille » sont toujours obtenues par simple infusion, et certaines d'entre elles restent forcément inférieures aux bonnes liqueurs du commerce obtenues par distillation. Il n'en est point de même du cassis qui, même dans le commerce, est préparé par infusion ; la distillation ferait perdre une trop grande quantité de la couleur et du parfum du fruit. Il est donc facile de préparer chez soi de la liqueur de cassis absolument semblable et au moins égale, comme qualité, au cassis des meilleures marques.

Il y a plusieurs formules également bonnes, donnant des liqueurs de goûts légèrement différents et plus ou moins économiques. Celle que nous indiquons aujourd'hui n'est point trop chère et fournit une excellente liqueur conservant bien la saveur du fruit.

Proportions

Pour 9 à 10 litres, environ, de liqueur :

4 litres d'eau-de-vie de 45 à 50 degrés ;

4 kilos de cassis ;

500 grammes de framboises ;

125 grammes de feuilles de cassis ;

1 clou de girofle ;

1 centimètre carré environ de cannelle ;

Gros comme un pois de vanille ;

2 kilos de sucre cristallisé ou de sucre de canne ;

1 litre d'eau.

Employer la meilleure eau-de-vie possible. Si elle dépasse 50 degrés, la liqueur sera un peu forte, mais l'inconvénient est minime, car on peut, quand elle est ter-

minée, la corriger avec une addition de sirop. Mais il ne faut pas la prendre inférieure à 45 degrés, car si la liqueur est trop faible, elle se conserve mal. Une bonne moyenne est 47 ou 48 degrés.

Pour le sirop, si l'on ne veut s'exposer à aucun mécompte, il est indispensable de prendre du sucre cristallisé ou de la cassonnade *blanche* qui est du sucre de canne des colonies. Le sucre raffiné, nous l'avons déjà dit, contient souvent du bleu d'outremer qui, en présence des acides des fruits, prend le goût d'œuf pourri.

Première infusion

La première infusion se fait seulement avec 3 litres d'eau-de-vie.

Faites infuser dans cette eau-de-vie, pendant 24 heures seulement, le clou de girofle, la cannelle et la vanille. Au bout de ce temps, retirez ces trois aromates qui ont abandonné tout leur parfum, et ne donneraient plus que de l'âcreté.

Pour plus de commodité, vous pouvez très bien ne faire cette infusion que dans un seul de vos trois litres.

Mettez ces trois litres d'eau-de-vie dans un grand bocal, ajoutez les framboises épluchées, le cassis égrené à l'aide d'une fourchette, et les feuilles de cassis. Bouchez bien et laissez infuser 15 à 20 jours.

Au bout de ce temps, décantez le liquide, puis pressez le marc soit dans une presse à fruits, soit simplement dans un linge. Ajoutez le jus obtenu au liquide décanté que vous mettez de côté.

Deuxième infusion

Sur ce marc versez le quatrième litre d'eau-de-vie. Laissez infuser une dizaine de jours, puis décantez, pressez encore le marc et ajoutez cette seconde infusion à la première.

Filtrez sommairement à travers un linge pour retenir la pulpe qui peut se trouver dans le liquide.

Le sirop et le filtrage

Faites dissoudre à froid 2 kilos de sucre dans 1 litre d'eau, puis ajoutez ce sirop à votre infusion.

Pour filtrer, employez le papier pour liqueurs sirupeuses qui est plus épais que le papier à filtrer ordinaire et vous donnera une liqueur absolument brillante. On en trouve chez tous les pharmaciens. Après avoir garni de ce papier l'intérieur d'un entonnoir, vous versez très doucement une certaine quantité de liqueur, pas trop grande, afin que son poids ne fasse point crever le papier. Il n'y a qu'à laisser filtrer goutte à goutte, et à verser de la liqueur dans l'entonnoir à mesure qu'il se vide.

Bouchez les bouteilles et conservez-les dans un endroit obscur.

Vous pouvez conserver ce cassis trois ou quatre ans : il s'améliore en vieillissant.

Observation

Beaucoup de personnes laissent infuser le cassis durant plusieurs mois. La chose n'offre pas d'inconvénient, mais le résultat n'est pas meilleur. Au bout d'un mois environ, le fruit a rendu à peu près tout ce qu'il peut rendre.

En pressant le marc, comme nous l'indiquons, la liqueur a plus d'acidité. Si on la préfère plus douce, on procédera exactement comme ci-dessus, mais en s'abstenant de presser le marc. On pourra alors, après avoir décanté la seconde infusion, faire infuser le marc une dizaine de jours dans l'eau destinée à la préparation du sirop.

Enfin, si l'on désire une liqueur plus forte, au lieu de faire un sirop, on ajoutera directement dans l'infusion la quantité de sucre indiquée pour le sirop.

MAZARIN.

**Groseilles Cardinal**

TRÈS agréable manière, et fort simple, de combiner les groseilles aux framboises. On corrige ainsi l'acidité des groseilles, et cette espèce de compote, beaucoup plus rapide à préparer qu'une macédoine de fruits, fait un tout autre effet qu'un simple compotier de groseilles. On la servira de préférence dans une jatte de cristal.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
 500 gr. de groseilles ;
 150 — de framboises ;
 60 — de sucre ;
 3 cuillerées de kirsch ;
 1 cuillerée à café environ de jus de citron ;
 2 centimètres environ de vanille.

Le sirop

Il n'y a, au fond, qu'à préparer le sirop de framboises dans lequel on sert les groseilles.

Choisissez des framboises bien saines et bien mûres. Après les avoir débarrassées de leur queue, exprimez-en le jus en les tordant dans un linge à tissu un peu serré. Vous pouvez recueillir ce jus dans le bol même ou le saladier dans lequel les groseilles seront servies.

Ajoutez alors le sucre et la vanille, et faites fondre en remuant avec une cuiller d'argent ; c'est l'affaire de quelques instants.

La vanille, pour donner tout son parfum en si petite quantité et à froid, doit, autant que possible, être réduite en poudre. Pour cela, mettez-la sur une assiette avec une bonne pincée de sucre, et coupez-la en tout petits morceaux ; le sucre l'empêche de coller au couteau. Mettez ensuite le tout

dans le mortier, en ajoutant de nouveau sucre — environ une cuillerée à café — et broyez jusqu'à ce que la vanille soit réduite en poudre. C'est ce mélange de sucre et de vanille que vous employez.

Si vous n'avez pas de mortier sous la main, contentez-vous de fendre la vanille, et, avec la pointe du couteau, d'en bien enlever les graines que vous mélangez avec un peu de sucre. Mettez dans le sirop ainsi que le morceau de gousse qui, en infusant, donnera toujours une certaine quantité de parfum.

Le mélange

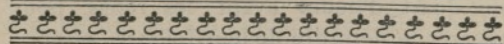
Le sucre étant bien fondu, ajoutez au sirop 2 cuillerées seulement de kirsch, puis les groseilles que vous avez égrenées avec une fourchette : de préférence groseilles rouges et groseilles blanches mélangées.

Cette compote doit être préparée au moins une heure avant de servir, si l'on veut que les divers parfums se fondent bien ensemble. Elle doit être servie très fraîche, sans excès cependant. Il sera donc bon d'entourer la jatte de glace si l'on en a à sa disposition.

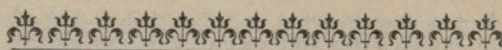
Au moment de servir seulement, goûtez le sirop et ajoutez le jus de citron qui fait ressortir le parfum de la framboise. Ajoutez aussi environ une cuillerée de kirsch, car la force de celui que vous avez mis précédemment s'est atténuée en attendant.

Cette espèce de compote se conserve très bien jusqu'au lendemain.

MAZARIN.



Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande Ambree de Bourbon**, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes 500 gr. 3 fr. 50; 250 gr., 2 fr.; 125 gr. 1 fr. 25, et en sachets 0 fr. 75, 8 fr. la douz. pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY à la Pensée, 5, faubourg St-Honoré, Paris.



POULETS EN GELÉE

Nous avons bien prévu le succès de nos poulets en gelée, mais le chiffre des demandes et des « récidives » a été tel qu'il s'est produit quelques retards de trois ou quatre jours dans la première semaine de nos expéditions.

Nous pouvons apprécier maintenant l'importance des commandes à satisfaire, et sommes en mesure de toujours expédier par retour du courrier.

Rappelons que ces poulets, préparés au centre même de la Bresse, spécialement pour nous, au fur et à mesure de nos besoins, sont de toute fraîcheur et nous croyons pouvoir affirmer qu'ils ne ressemblent guère aux « conserves » ordinaires.

Ils se gardent très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc, qu'il suffit d'ouvrir et de renverser sur un plat pour voir apparaître le poulet entier complètement enveloppé d'une très bonne gelée, formant une sorte d'aspic appétissant, décoratif et réellement très bon.

Autant que possible, pour avoir la gelée plus ferme, faire tremper la boîte dans l'eau fraîche une heure avant de l'ouvrir.

Prix

FR.

Poulet moyen, pour 3 ou 6 personnes... 5 50

Poulet extra, pour 6 à 8 personnes.... 7 50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile et 30 centimes pour l'emballage.

Nota. — La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500; la boîte extra, 2 kilos.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



Nos Enfants en Vacances

Voulez-vous, mesdames, que nous interrompions nos causeries habituelles, que nous mettions de côté l'économie domestique et les lois de l'étiquette, pour nous entretenir aujourd'hui de nos enfants ? Le moment est tout indiqué. Quel que soit pour eux notre système d'éducation, août et septembre vont nous les rendre, sans le partage du maître ou de l'institutrice ; et nous allons avoir à songer à eux beaucoup plus qu'à nous-mêmes. Pendant deux mois, il faudra avoir sans cesse l'esprit en éveil, s'occuper des devoirs et des jeux, prévenir les entreprises de garçonnets trop téméraires, amuser les petits, délasser les grands, faire la part des filles, celle des garçons. Voilà bien des choses, qui ne seront pas sans demander beaucoup d'attention aux mamans désireuses de faire passer de bonnes vacances à leurs fils et à leurs filles, et toutes le sont, sans exception.

Déjà, et dans ce but, un séjour à la mer, dans les montagnes, chez des parents hospitaliers, a été décidé pour cette époque de l'année ; un déplacement est toujours la meilleure des distractions. Mais la question d'occuper les journées d'écoliers habitués à une vie très remplie se posera aussi bien dans la villégiature choisie librement que dans celle qui s'est trouvée désignée par des raisons de famille. Dans l'une et dans l'autre, il y aura à passer des heures chaudes et des après-midi pluvieuses, à s'astreindre à des obligations dont les vacances ne dispensent pas, à faire des devoirs ; on ne peut pas rester deux mois sans tenir un porte-plume !

Avant tout, cependant, le résultat du travail de l'année, n'eût-il pas atteint la moyenne désirable, nos pauvres enfants, soumis pendant dix mois à la discipline de la pension ou à l'assujettissement de l'édu-

cation particulière, souvent fatigués de leur croissance, n'en auront pas moins droit à un peu de liberté complète. Faire précéder la rentrée d'un second intervalle de repos leur sera également indispensable.

Les vacances seront donc ainsi divisées en trois parties : deux de dix ou quinze jours de congé absolu destinées, l'une à reposer l'esprit du travail passé, l'autre à reprendre courage pour les labeurs prochains, et la troisième, des cinq ou six semaines intermédiaires, pendant lesquelles il faudra donner chaque jour un peu de temps aux devoirs de vacances.

Il me semble tout indiqué de consacrer au travail les premières heures de la matinée ; aucune préoccupation n'étant encore entrée dans les petites têtes, l'application sera plus facile à obtenir ; d'autre part, c'est le moment où, mieux qu'à un autre, les mères peuvent se donner à leur rôle d'institutrice, en veillant à la propreté des cahiers, en faisant réciter les leçons, en portant leurs soins sur la partie faible, que l'on travaille, plus particulièrement, pendant les vacances.

Les parents les plus exigeants pourraient ne demander chaque jour qu'une heure ou deux de travail, selon l'âge des enfants.

Vers dix ou onze heures, ceux-ci, libérés de leur tâche, pourront-ils donc aller prendre une récréation qui ne finira qu'avec la journée ? Oui, certes, les vacances ne sont pas faites pour s'instruire et il suffit de ne pas oublier ce que l'on sait ; c'est même un temps où il faut fermer les yeux sur beaucoup de choses. Il en est une, toutefois, que fillettes et petits garçons ne devront pas oublier : c'est de monter dans leur chambre un quart d'heure avant les repas, pour réparer le désordre de leur toilette, et pour ne paraître à table que dans une tenue convenable. Le « soin de soi-même », qui est une marque de déférence vis-à-vis des parents, témoigne à tout âge d'une bonne éducation. Les enfants ne le sauront jamais trop tôt.

Des belles après-midi, il n'y a pas à parler : les promenades, les bains de mer, les

excursions, ou les parties dans le jardin, ne les feront passer que trop vite ; il n'en sera pas de même de celles où le mauvais temps viendra contrarier tous les projets, et où il faudra rester entre ses quatre murs.

Ces jours là, la réserve de jeux de cartes, de livres, de crayons de couleur, de boîtes de peinture, d'images à enluminer ou à découper sera mise à contribution.

La lecture à haute voix, faite par une grande personne, est une ressource quand les enfants goûtent ce genre de plaisir.

D'autres préfèrent les découpures et les collages. A ces derniers on peut faire coller sur un album, ou simplement sur de la toile fort ordinaire et disposée comme un registre, les images de toute sorte, les dessins de journaux amusants avec leur légende, les illustrations, glanées de droite et de gauche, qui forment ainsi une collection très pittoresque et très bonne à offrir à un asile, à une crèche, si on ne veut pas la conserver pour soi même. Le mérite pratique de ces albums sur calicot est d'être indéchirables.

Et puis, il y a aussi les jeux de cartes auxquelles on ne songe pas toujours pour les enfants parce que, à Paris surtout, les grandes personnes y jouent de moins en moins. Je suis à peu près sûre que beaucoup d'entre vous, jeunes mamans, ne connaissent pas le délicieux chien-vert, si simple qu'à six ou sept ans, on peut déjà en saisir les finesses ? D'un jeu de piquet on retire trois valets. On ne laisse que le valet de pique. On distribue les vingt-neuf cartes restant entre tous les joueurs. Ceux-ci, après les avoir consultées, font « des mariages » comprenant deux cartes de même valeur, ce qui élimine un certain nombre de celles qu'ils tenaient à la main. Un premier joueur propose, en les lui tenant soigneusement cachées, une carte à son voisin de droite. S'il en a la possibilité, celui-ci, après avoir pris la carte, fait un mariage ; en tout cas, il refait à son tour et, également à son voisin de droite, l'offre d'une carte. Et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes les cartes aient été proposées et mariées. Seul, le « chien-

vert », le valet de pique, ne pouvant s'accoupler, restera forcément entre les mains d'un joueur qui sera le perdant. On peut intéresser la partie en faisant donner des gages aux joueurs malheureux, puis en les relevant, en imposant les nombreuses et amusantes pénitences connues.

A partir de huit ou dix ans, les petites filles peuvent apprendre à tricoter avec de la laine un peu grosse et des aiguilles en ivoire. Elles sont vite capables de tricoter des bandes de douze à quinze points de largeur que l'on réunit ensuite pour faire des couvertures de pauvres. Les chaussons sont un peu plus compliqués à exécuter. Ces mignonnes petites bottes blanches qui tiennent aux pieds des bébés beaucoup mieux que celles que l'on achète toutes faites, sont un gentil souvenir à offrir à une jeune maman.

C'est à cet âge de dix ans, que les fillettes doivent commencer à recoudre elles-mêmes les boutons qui manquent à leurs vêtements et à faire un ourlet à une robe simple, à un tablier. Mais ce seraient là des ouvrages un peu sérieux, peut être, pour une période de l'année, où la consigne est avant tout, et surtout pour les travaux manuels, de ne faire que des choses amusantes. Aussi, je ne les cite que pour mémoire, en conseillant plutôt aux petites débutantes, les points de croix, le crochet, le tricot et même encore l'antique tapisserie.

E. K.

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



ALIMENT DES ENFANTS

Propriétés du Vin Mariani

Le *Vin Mariani* est un tonique diffusible, dont l'action fortifiante s'étend, se propage et rayonne, entraînée par le système circulatoire jusqu'aux organes les plus ténus, réveillant sur son passage les fonctions ralenties de chacun d'eux.

D'après les observations et les attestations de plus de sept mille docteurs et physiologistes :

Le *Vin Mariani* réconforte et répare les pertes de substance ;

Il aide puissamment à la digestion, à l'assimilation et réveille l'appétit ;

Il est toujours supporté, désiré par les estomacs les plus difficiles et les plus délabrés ;

Il peut, à lui seul, soutenir et prolonger la vie chancelante ;

Il est supérieur au Quinquina et à la Kola, dont il n'a pas les propriétés échauffantes ;

Il exerce la plus salutaire influence sur les sujets débilités par une longue maladie, en activant le retour des forces, en abrégant la convalescence.

LE BON CAFÉ A LA MER

A la mer et dans les villes d'eaux, il est impossible d'avoir du bon café.

Emportez donc une provision des exquis Cafés Carvalho qui se conservent au moins un mois, grâce à leur emballage spécial, ou bien encore envoyez un mandat de 21 fr. à la maison Carvalho, 85, rue Turbigo, et vous recevrez franco une caisse contenant 3 kilog. 1/2 de ces cafés.

COURRIER

Vicomtesse de L. — Mousse au chocolat : fouetter 1/2 litre crème légèrement sucrée, ajouter 2 tablettes de chocolat râpé, dresser en pyramide.

Belgique. — Marmelade d'abricots : 375 gr. de sucre par livre d'abricots. Cuire jusqu'à ce

que le jus soit « à la nappe ». Elle moisit quand elle n'est pas assez cuite. Tenir au sec.

Paris. — Il n'y a pas de crème dans le sorbet qui se compose d'un sirop au citron, qu'on glace et auquel on ajoute des blancs d'œuf battus et montés au sucre cuit, et un alcool ou un vin quelconque.

Limoges. — On ne présente pas les petits soufflés sur un plat, car on ne pourrait se servir sans se brûler. On sert à chaque convive la petite caisse sur une assiette.

E. B. Rouen. — Demandez une terrine de contenance moitié moindre que ce numéro ; c'est plus sûr que d'indiquer un autre numéro. Environ 2 heures. — Le gâteau est un peu trop cuit ; l'écorce d'orange est, d'ailleurs, souvent dure. — Oui, mais tenez compte que cette essence éclaircit la sauce alors que la purée d'anchois l'épaissit. — Cuire le sucre au soufflé et ramener à 30 ou 32 degrés après avoir ajouté le jus des groseilles. — Environ une petite heure pour une terrine haute, 1/2 heure pour une terrine basse.

G. F. — Pour la macédoine de fruits, faites le sirop de 28 à 35 degrés, suivant que les fruits sont plus ou moins aqueux. Goûtez pour la quantité de marasquin : environ 1 verre à madère par litre de sirop. Nous pouvons vous en envoyer.

Lagny. — Ce ne sont pas des fraises confites, mais une pâte de fruits. — Cet aspect de la purée tient à la façon de la travailler, ainsi qu'à la proportion et à la finesse du beurre. — Cigarettes pour glaces : mêler 200 gr. sucre et 8 blancs non montés. Ajouter 100 gr. farine. Cuire sur plaque et rouler à la sortie du four.

Salies. — Les canelloni se pochent avant d'être garnis. — La mousse de foie gras a paru en 1894. — Conserves de cerises : supprimer queues et noyaux, mettre en bouteilles avec 2 décilitres sucre en poudre par bouteilles, bien tasser. Boucher et cuire 5 à 6 minutes à l'eau bouillante. — Conserves de pêches et d'abricots : blanchir, peler, mettre en flacons avec du sirop à 26 degrés et cuire 10 minutes au bain-marie.

La mère d'un hussard. — Cèpes à la bordelaise : cuire lentement les têtes à l'huile, de façon que les cèpes nagent, environ 20 minutes. Ajouter alors les queues hachées, cuire encore 5 minutes, puis ajouter un peu d'échalote hachée et pointe d'ail, fines herbes et servir. — Tomates à la Provençale : couper les tomates en deux, sau-

ter à l'huile avec une gousse d'ail entière. — Vous ne pouvez faire une glace aux fraises avec cet appareil destiné seulement à congeler de l'eau.

Melun. — Nous vous rappelons que nous ne pouvons tenir compte des lettres non signées.

De V. — Mélanger purée de fraises et sirop de façon à obtenir 21 degrés au pèse sirop, et faire prendre à la sorbetière : environ 250 gr. d'eau, 250 gr. sucre, 500 gr. fraises et le jus d'un citron. — Vous pouvez faire des glaces l'hiver avec du sirop de groseilles, mais non de la gelée. — Il n'y a rien à mettre dans la crème fouettée pour la rendre légère : fouettez dans un endroit frais de la crème peu épaisse. Votre crème tourne en beurre parce qu'elle est trop épaisse. — Il n'existe aucun ouvrage bien explicatif.

Bambinette — Tuiles aux amandes : 75 gr. amandes, 75 gr. sucre, 10 gr. farine, 1 blanc d'œuf et demi. Hacher les amandes mondées, dorer au four, les ajouter au sucre battu avec les œufs et mélanger à la farine. Dresser par petits tas une plaque beurrée. — La recette a paru en 1896.

V. L. — Il ne faut point plonger le pèse sirop dans la bassine. Prenez du sirop avec une cuillère chaude, remplissez-en une éprouvette en verre chaude, et plongez-y aussitôt le pèse sirop. Pendant cette opération retirez la bassine du feu. — Suivez la recette des cerises à l'eau-de-vie parue en 1896.

H. B. — Bonne note est prise pour la timbale milanaise.

L. T. — Pour réussir votre galette l'été comme l'hiver, il faut faire la pâte dans un endroit frais, à la cave, par exemple, et ne l'en sortir qu'au moment de mettre au four.

Beauvais. — Confiture de reines-claude : 250 gr. de sucre par livre de fruits. Faire macérer une nuit les sucres et le fruit, mettre le tout dans la bassine et cuire jusqu'au moment où tout est bien mélangé, environ 1/4 d'heure. La confiture jaunit quand elle a cuit trop lentement. — Rappelez-nous votre demande.

Maison Bleue. — Vous vous plaignez, le 25 juillet, de n'avoir pas reçu de numéro depuis celui du 15 ! — C'était probablement du sorbet au champagne servi avec une macédoine de fruits.

Châlons-sur Marne. — Pour obtenir la crème aussi dure, il faut mettre des blancs et la cuire au four tout le temps avec un couvercle sur le bain-marie. Voyez la recette que nous avons donnée et laissez cuire plus longtemps.

Nantes. — Plaisirs : 500 gr. farine, 1 petit verre eau de fleurs d'oranger, pincée de sel. Délayer peu à peu avec 1/2 litre crème fraîche puis ajouter 500 gr. sucre. Rouler en sortant du gaufrier.

Versailles. — Gaufres : travailler 250 gr. beurre à moitié fondu avec 7 jaunes ; ajouter 250 gr. farine, pincée sucre et sel, 12 gr. levure délayée avec 2 décil. lait. Faire lever et ajouter 4 à 5 blancs fouettés.



PARIS, à Domicile : 6 Bouteilles	21 francs.
— 12 Demi-Bouteilles	23 —
PROVINCE et ÉTRANGER : Franco d'emballage, port en sus	
— 6 Bouteilles	20 francs.
— 12 Demi-Bouteilles	22 —

AOÛT GASTRONOMIQUE

POISSON

Le cours du saumon varie peu : 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo ; saumon coupé : 7 à 8 francs. On commence à voir certains jours des petits saumons de 2 à 3 kilos.

La truite saumonée, un peu moins abondante depuis quelques jours, a des tendances à la hausse : 7 francs le kilo jusqu'à 2 kil. 500, 6 fr. 50 au dessus de ce poids.

Petite truite de rivière : 8 francs le kilo. Il ne faut pas songer à l'expédier.

Turbot et barbut : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

La sole, dont les hôtels des villes d'eaux font une énorme consommation, va rester chère tout l'été. La petite vaut 4 francs le kilo ; la grosse, 4 fr. 50 à 6 francs.

Les arrivages de bar sont toujours fort irréguliers : 4 à 5 francs le kilo. Le mullet est plus abondant ; on trouve souvent des petits mulets de 800 à 900 grammes : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Maquereau anglais : 75 à 80 centimes. Le petit maquereau dieppois n'est plus très bon.

Merlan : 2 fr. 50 le kilo.

Rouget barbet : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

Pas de changements sur le colin : 4 à 5 francs un poisson de 2 à 3 kilos.

La langouste est avantageuse : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo (langouste brune). Homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 50. Rappelons que nous n'expédions plus de homards vivants : par ces temps chauds, ils ne supportent pas le voyage. Quant aux langoustes, que nous continuons à expédier vivantes quand le temps le permet, nous nous réservons, quand nous le jugeons prudent, de

Le Vin Désiles

L'art de prévenir les maladies par l'hygiène est un art récent. Pendant trop longtemps, les ressources médicales furent monopolisées par les malades. De nos jours, on en fait, avec raison, bénéficier les bien portants, qui ne sont, hélas ! que des candidats à la maladie.

Réparer les forces perdues, imprimer au sang et au système nerveux un énergique fonctionnement, tel est l'idéal du médicament prophylactique. Les principes fortifiants du quinquina, les vertus stomachiques de la coca, la valeur cordiale de la kola ont été tour à tour préconisés. Il faut encore fournir aux voies digestives

une stimulation qui ne soit pas irritante, mais apaisante et sédative en quelque sorte, car l'estomac n'est souvent que la conscience du corps.

Un seul médicament remplit ces conditions, et cela grâce à la parfaite harmonie qui équilibre sa composition si bien raisonnée. Nos lecteurs ont deviné qu'il s'agit du Vin Désiles. Pour ma part, je connais des personnes faibles, anémiques et délicates qui, depuis plus de deux ans, ont recours plusieurs fois dans la journée à cet admirable agent de remontement, sans en avoir jamais éprouvé que des bienfaits. Grâce au Vin Désiles, la santé la plus débile se relève et se maintient excellente.

D'HADET.

L'UNION
C^{ie} D'ASSURANCES SUR LA VIE
FONDÉE EN 1829
Rentes Viagères
Garanties : CENT TRENTE-NEUF Millions
15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

OBÉSITÉ

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

THÉ "MELANGE FOSTER"

5 fr. la livre

Franco en province à partir de 2 kilogrammes

352, RUE ST-HONORÉ -- PARIS

Maison principale : 45, Cheapside — London



H. VIGNERON

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

SES NOUVELLES "Perfecta" à Navette
MACHINES DOUCES ET RAPIDES
LES PLUS HAUTES RECOMPENSES

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.