

## Anguille à la Tartare

**C**ETTE recette a été rédigée d'après les véritables formules de la bonne cuisine française, au temps où l'on grillait l'anguille, tandis que, maintenant, on la fait trop souvent frire, parce que c'est plus expéditif. L'anguille frite est très bonne aussi, mais ce n'est plus du tout la même chose, et en tous cas ce n'est plus l'anguille à la tartare. Entre les deux façons, la différence est grande : l'anguille grillée est d'une digestion bien plus facile, le passage sur la braise provoquant une sortie de la graisse huileuse du poisson, alors qu'au contraire la friture la concentre.

La saveur de l'anguille grillée a aussi bien plus de finesse.

Mais observons que pour réunir ces deux qualités, il faut faire griller à la braise ou au charbon de bois, et ne pas employer surtout la grillade au gaz, qui ne donnerait qu'un très mauvais résultat. Voilà pourquoi nous indiquons la façon de dresser le feu de charbon de bois d'une façon très détaillée ; c'est que rien ne saurait le remplacer dans la circonstance.

L'anguille à la tartare est fort simple à exécuter, et la cuisinière la plus novice la réussira, à condition de suivre ligne par ligne les prescriptions. Elle offre cet avantage de pouvoir se préparer très à l'avance ; on peut laisser l'anguille dans son court bouillon plusieurs heures, la paner, et faire encore attendre.

La sauce, également, se prépare quand on veut. Ajoutons que le court-bouillon

indiqué se conserve très bien et sert pour d'autre poisson ; on le fait bouillir en y ajoutant un peu d'eau tous les trois ou quatre jours.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

Une anguille pesant, brut, de 900 gr. à 1 kilo.

#### POUR LE COURT BOUILLON

200 gr. d'oignon	} épluchés ;
200 — de carotte	
40 — de beurre ;	
15 — de sel ;	
20 — de persil ;	
5 — d'ail ;	
5 — de thym ;	
2 feuilles de laurier ;	
20 grains de poivre ;	
4 clous de girofle ;	
1 litre 1/2 d'eau ;	
2 décilitres de fort vinaigre.	

#### POUR LA PANURE

60 gr. de beurre ;  
2 jaunes d'œuf ;  
6 cuillerées de panure blanche ou mie de pain passée et séchée ;  
Poivre, sel, muscade rapée.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2. Peut se préparer en partie à l'avance.

### RÉSUMÉ

Passer au beurre oignons, carottes, ail, persil, thym, laurier, girofle, etc. Mouiller avec eau et vinaigre, tenir au coin du feu, tiède sans chauffer.

Tuer, écorcher, nettoyer et ciseler l'anguille. La dresser en couronne. La faire cuire doucement dans le bouillon préparé. Laisser refroidir dans la cuisson.



Egoutter, paner et faire griller à feu très doux.

Servir l'anguille avec une sauce tartare.

### Le court-bouillon

Epluchez carottes, oignons. Coupez-les en rondelles de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs. Prenez une casserole en cuivre étamé, dont le fond ait juste la dimension que présentera tout à l'heure l'anguille roulée en couronne. Ceci pour éviter des changements de casserole, car vous pouvez aussi bien passer vos légumes dans n'importe quelle casserole, et, quand ils seront à point, les transvaser dans la casserole où cuira l'anguille.

Donc mettez carottes, oignons, persil, thym, laurier, ail, girofle, poivre, sel avec 40 gr. de beurre dans la casserole. Couvrez-la, posez sur un feu très modéré; plutôt un feu doux, et laissez mijoter ainsi pendant 35 à 40 minutes. Ayez soin de fréquemment remuer avec une cuiller de bois pour vous assurer que rien n'attache. Les légumes doivent seulement prendre une couleur dorée, mais sans noircir aucunement. Si vous voyez qu'avant le temps indiqué ils aient tendance à gratiner, ajoutez seulement une faible cuillerée d'eau, recouvrez et laissez mijoter. Ce peu d'eau fournit l'humidité suffisante et n'empêche pas les légumes de colorer ensuite.

Le point de cuisson étant obtenu, ajoutez l'eau indiquée, le vinaigre, recouvrez et retirez la casserole en la tenant simplement un peu loin sur le fourneau, pour que le liquide ne chauffe pas davantage. Il vaut mieux mettre le poisson dans ce court-bouillon à peine tiède, parce qu'il cuit mieux. Plongé dans le liquide bouillant, les chairs, saisies, ne seraient pas bien atteintes à l'intérieur.

Pendant que les légumes mijotent, vous préparez l'anguille.

### L'anguille

Ayez une anguille de rivière *vivante*. La chair de ce poisson s'altérant très rapidement dès qu'il est tué, j'insiste sur cette condition essentielle. On ne doit tuer l'anguille qu'au moment de la faire cuire. Choisissez-la brune, avec le ventre d'un blanc argenté. Celles qui sont noires et jaunâtres ont été pêchées dans des eaux stagnantes bourbeuses, où elles ont contracté un goût de vase fort désagréable.

Pour tuer l'anguille, on la prend par la queue en s'enveloppant la main d'un torchon afin de la mieux tenir. On lui frappe violemment la tête contre une pierre ou un mur pour l'assommer. Dans la cuisine, on peut faire cette opération sur la pierre de l'évier.

Ensuite, avec un couteau, faites une incision dans la peau de l'anguille, tout autour de la tête. Prenez la tête de la main gauche, enveloppée du torchon, et, avec la main droite, retournez la peau à l'endroit où elle est coupée; faites-la glisser en la retournant tout le long de l'anguille, comme un doigt de gant que vous enleveriez à l'envers. On peut, pour plus de facilité encore, accrocher la tête de l'anguille à un clou pour la dépiauter de cette façon. Surtout, enveloppez-vous les mains, car la peau de l'anguille laisse un enduit visqueux très tenace, collant aux mains et que le savon n'enlève que difficilement.

L'anguille dépouillée de sa première peau est encore recouverte d'une couche limoneuse de couleur ardoisée, comme une seconde peau, et qu'il faut enlever. Pour cela, ayez de l'eau bouillante sur le feu. Plongez l'anguille, *hors du feu*, dans cette eau bouillante, et laissez-la ainsi tremper pendant 3 minutes. Ensuite vous l'égouttez, et en frottant avec un linge, la seconde peau se détache. Si quelques parties résistaient, il faudrait plonger de nouveau l'an-



guille dans l'eau bouillante.

Retirez ensuite les nageoires du dos et du ventre, non pas en coupant avec des ciseaux, ce qui laisserait subsister la naissance de ces nageoires dans les chairs, mais de la façon suivante. Tenez l'anguille par la queue, de la main gauche, et, avec la pointe d'un petit couteau pris de la main droite, vous détachez ces nageoires en remontant tout le long de l'anguille, avec assez de légèreté pour ne pas endommager les chairs.

Retirez les ouïes avec leurs nageoires. Ensuite fendez le ventre sur une longueur proportionnée à la grosseur de l'anguille, 7 à 8 centimètres, environ, et à 5 ou 6 centimètres de la naissance de la tête. Videz par là votre poisson, en observant bien d'enlever un intestin sanguinolent qui tient à la grosse arête, et qui noircirait les chairs à la cuisson. Après cela, coupez la tête à partir de l'ouïe seulement, et le bout de la queue. Lavez, égouttez, essuyez, et, avec un couteau, faites quelques très légères incisions de chaque côté de l'anguille, afin qu'à la cuisson les chairs éclatent moins profondément.

#### Pour dresser en couronne

Roulez l'anguille en couronne, en lui fourrant le bout de la queue dans l'ouverture du ventre, et faites cela en la tenant renversée sur le dos. Pour la manier aisément sans la casser pendant la cuisson, le mieux est de la traverser par deux ou trois petites brochettes qui la maintiennent dans sa forme de couronne. On ne la sert pas avec ces brochettes; vous pouvez donc employer des brochettes fort ordinaires, à condition que leur longueur n'excède pas les dimensions de la casserole où cuira l'anguille. Si vous n'avez pas ce qu'il faut, prenez tout simplement dans un fagot de menues branches de bois que vous ratissez proprement et dont vous taillez l'extrémité

en pointe. Il faut que ces bâtonnets soient très fins pour ne pas faire une trop grande ouverture dans l'anguille.

Avec brochettes ou bâtonnets, traversez l'anguille de part en part, deux fois, et toujours en la tenant le dos renversé sur la table. Piquez dans la partie du ventre, au-dessus de l'arête, pour ne pas endommager le dos qui représente la partie décorative.

Fixez ces brochettes avec de la petite ficelle que vous enroulez à chacun de leurs bouts, en l'entrecroisant sur le ventre du poisson qui semble ainsi reposer sur une sorte de grille.

L'anguille est prête à cuire.

#### La cuisson

Nous avons dit qu'il fallait une casserole appropriée aux dimensions de l'anguille. C'est-à-dire que la couronne doit y trouver place sans qu'on la tasse, avec environ deux centimètres d'espace entre le poisson et la paroi de la casserole, afin que l'anguille baigne bien partout. Si l'on prend une casserole trop grande, le court-bouillon sera insuffisant. Il doit monter à hauteur de l'anguille.

Mettez l'anguille dans le court-bouillon; posez la casserole découverte sur un bon feu. Dès que le liquide s'est mis à bouillir, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu *très modéré*, où le liquide *ne doit que bouillir tout doucement*, pendant 20 à 25 minutes pour une anguille du poids indiqué. Il faudrait la laisser plus de temps si elle était plus grosse, mais toujours en observant la même cuisson tranquille, le même tout petit bouillonnement bien régulier, afin qu'elle se pénètre bien des arômes du court-bouillon. Une cuisson trop forte fait éclater les chairs et les durcit.

Les 20 à 25 minutes écoulées, retirez la casserole du feu, et laissez-y l'anguille pendant 1 heure au moins. Si l'anguille



peut y être laissée jusqu'à complet refroidissement, cela n'en vaut que mieux. Il faut, dans ce cas, transvaser avec précaution anguille et court-bouillon dans un plat creux quelconque, pour éviter le refroidissement complet dans la casserole de cuivre, si bien étamée qu'elle soit ; c'est plus prudent.

#### Pour paner

Une demi-heure avant de servir, ou plus à l'avance, selon vos convenances, enlevez l'anguille de son bouillon à l'aide d'une grande écumoire et d'une cuiller. Posez-la sur un linge fin, le côté du dos en-dessus. Epongez-la parfaitement avec le linge.

Dans un bol, mettez 40 gr. de beurre que vous avez légèrement chauffé, non pas au point de le tourner en huile, mais seulement en crème. Il n'y a qu'à chauffer un peu le bol pour cela. Cassez ensuite 2 jaunes d'œufs dans ce beurre, ajoutez sel, poivre, un peu de muscade rapée, et, avec une fourchette, battez et délayez bien le tout en espèce de crème très lisse, sans aucun grumelot de beurre.

Faites glisser votre anguille sur un plat quelconque. Barbouillez-la de ce jaune d'œuf beurré, que vous étalez avec une petite cuiller, le plus également possible et avec encore plus de soin sur le dos. Il n'est pas besoin de renverser l'anguille pour en barbouiller le dessous. Ce qui tombe de chaque côté dans l'assiette suffit pour qu'en soulevant un peu l'anguille, elle soit imprégnée de ce côté.

Saupoudrez ensuite de la panure et faites-la bien adhérer dessus et sur les côtés, en l'appuyant avec le dos de la cuiller. Le dessous de l'anguille se garnit de lui-même avec ce qui tombe à mesure.

Faites fondre en huile le reste du beurre, soit 20 gr., et, avec la petite cuiller, semez-en des gouttes sur la surface de l'anguille, de façon que la panure se pénètre bien.

L'anguille, alors, est prête à mettre sur le gril, 20 minutes avant de la servir.

#### Pour griller

Ayez de bonne braise de charbon de bois, bien allumée, bien rouge partout, de façon à ne plus donner de flamme du tout. Installez-la sur une bonne épaisseur pour qu'elle ne s'éteigne pas, et sur une superficie assez grande pour que cette couche de charbon *allumée* déborde sous le gril, tout autour, de 10 à 15 centimètres. Sans cela, les côtés de ce que vous avez à faire griller ne peuvent cuire suffisamment.

Saupoudrez cette couche de braise — appelée « paillasse » en terme de cuisine — avec des cendres *chaudes* afin d'en atténuer l'ardeur. Il faut un feu doux. Par conséquent, la couche de cendres *chaudes* doit être plutôt un peu épaisse.

Prenez le gril en fil de fer étamé, c'est-à-dire à petits barreaux ronds et minces. Les grils à barres plates ne conviennent pas du tout ici. Frottez-le d'huile et faites-le chauffer pour éviter que l'objet qu'on y place attache. Posez-le sur l'anguille, et renversez le tout, de façon que le dos de l'anguille soit placé sur le gril et du côté du feu.

Mettez le gril sur la braise où vous laisserez cuire doucement pendant au moins 20 minutes, en surveillant tout le temps afin que des flammes ne s'élèvent pas dans les charbons quand des gouttes de graisse y tombent.

On peut griller le dessous de l'anguille aussi, mais si le feu est bien dressé, cette partie dore sans cela. Autrement, il n'y aurait qu'à retourner l'anguille avec les précautions indiquées plus loin.

#### Pour servir

Posez un couvercle plat sur le gril, recouvrant l'anguille. Puis retournez gril et couvercle ; l'anguille est alors posée sur le



couvercle du bon côté, comme sur un plat. Le couvercle est plus commode pour cette opération qu'un plat dont le creux et les rebords sont gênants.

Avec un couteau, grattez très légèrement, si besoin est, les endroits un peu trop brunis, ou par hasard noircis. Avec des ciseaux, coupez les ficelles à chaque bout des brochettes, et en dehors. Puis tirez délicatement ces brochettes pour ne pas effriter les chairs.

Alors, faites glisser l'anguille du couvercle sur le plat de service bien chauffé. Elle conserve très bien sa forme, étant raidie par la grillade. Dans l'intérieur de la couronne, versez la sauce, préparée à l'avance comme nous l'indiquons plus loin, et servez avec assiettes bien chaudes.

#### Observation

Il faut, bien entendu, proportionner le plat au cercle formé par la couronne, de façon qu'il y ait fort peu d'espace entre l'anguille et le bord du plat. On peut aussi servir la sauce à part, en saucière, et, en ce cas, poser l'anguille seule sur une serviette pliée, mais c'est bien moins dans le caractère du plat. Et la sauce, du reste, gagne à être atténuée par le contact du plat et du poisson chauds.

LA VIEILLE CATHERINE.

#### ICED CREAM SODA

Dans un verre un peu haut, de forme de cornet à dés, vous versez un doigt de sirop, préférablement de sirop de grenadine, ou mieux d'ananas, un tiers de doigt de lait. Vous mélangez et versez de l'eau de Seltz glacée.

Vous aurez ainsi une boisson très agréable et très fraîche, facile à préparer partout et qui donne l'illusion des savantes combinaisons des boissons américaines.



#### SAUCE TARTARE

La formule que nous donnons aujourd'hui de la sauce Tartare, est, en somme, celle de la mayonnaise avec addition d'herbes et assaisonnement très relevé. Il faut donc procéder, au début, comme pour une mayonnaise ordinaire.

#### Proportions

- 3 jaunes d'œufs très frais ;
- 4 décilitres d'huile d'olive ;
- 4 cuillerées à café de vinaigre, ou un peu plus selon la force du vinaigre ;
- 4 cuillerées à café de moutarde anglaise ;
- 2 cornichons moyens hachés fin ;
- 2 cuillerées à bouche de câpres hachées ;
- 1 ——— estragon —
- 1 ——— persil —
- 10 ——— cerfeuil —
- 10 gr. sel.
- Poivre, pincée de poivre de Cayenne.

#### La mayonnaise

Nous avons tout récemment donné déjà des explications relatives à cette dernière sauce, de sorte que nous ne nous étendrons pas de nouveau sur ce sujet. Disons que, non seulement, il est inutile de se mettre au frais pour réussir la mayonnaise, mais qu'au contraire huile, œufs et terrine doivent être *tiedes*.

Cassez les jaunes dans une petite terrine, en enlevant bien les germes avec le blanc. Ajoutez la moutarde en poudre. Si vous employez de la moutarde autre, préparée au vinaigre, il ne faudra au contraire l'ajouter qu'à la fin, car le vinaigre relâcherait trop la sauce mis en telle quantité au début.

Ajoutez aux jaunes une bonne pincée de



vosre sel. Delayez-les simplement sans les battre, et commencez à y verser l'huile *goutte à goutte*, en tournant soit avec une cuiller de bois, soit avec le fouet mécanique. Il est essentiel de verser *goutte à goutte* pour commencer, jusqu'à ce que la sauce ait commencé à prendre une consistance très solide. Dès que vous voyez la sauce épaissir à ce degré, ce qui se produit assez rapidement, ajoutez une *cuillerée à café* de vinaigre, une pincée de sel, sans cesser de tourner, et continuez de verser l'huile, mais, cette fois, avec moins de précaution, quoique toujours doucement. Vous pouvez — si vous opérez à deux personnes — la faire couler en un mince filet régulier, ou, si vous n'avez point d'aide, la verser à la fois par cuillerées à café, et bien vite recommencer à tourner; vous continuez d'ajouter votre vinaigre en petites quantités à la fois, au fur et à mesure que vous épuisez l'huile et que la sauce durcit.

#### La tartare

Toute l'huile étant versée, ajoutez les herbes, cornichon, câpres hachés, le poivre, le Cayenne; tournez encore, et goûtez pour l'assaisonnement qui doit être *très relevé*. Peut-être faudra-t-il ajouter quelques gouttes de vinaigre de plus; cela dépend de celui que vous employez. Mais prenez garde aussi que le goût du vinaigre, venant à dominer, le reste de l'assaisonnement n'ait plus la même saveur. Il faut que tout soit égal.

Quant au vieux préjugé qui veut qu'on tourne une mayonnaise toujours dans le même sens, c'est une erreur complète. Cela ne fait rien du tout. De même pour l'eau froide jetée dans la mayonnaise quand on craint de la voir tourner; c'est au contraire quelques gouttes d'eau très chaude qu'il y faut ajouter, afin de rétablir un équilibre de température entre l'œuf et l'huile, qui,

je le répète, doivent être *tièdes*. Par conséquent il faut, par un temps froid ou simplement frais, exposer l'huile au chaud avant de s'en servir, passer la terrine à l'eau chaude, et même plonger un moment l'œuf à l'eau *tiède* s'il n'est déjà à une température très douce. Et se mettre dans un endroit plutôt chaud pour faire la sauce. Ceci n'empêche que les œufs doivent être assez frais pondus comme nous l'observons.

Disons encore qu'on n'ajoute d'eau froide dans la mayonnaise — ou la tartare — que si on la trouve, une fois terminée, trop ferme, ce qui arrive souvent par excès de bonne réussite, si l'on peut s'exprimer ainsi. L'eau froide, en ce cas, la détend légèrement, et elle devient plus moelleuse. Il faut ajouter l'eau avec précaution, par petites cuillerées à café, et quand elle est tout à fait finie.

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. Arnou, 37, rue de Passy.

Bertout, 43, rue des Mathurins.

Brunet, 48, rue de Rennes.

Chatigny, 4, rue Treilharc.

Giot, 124, faubourg Saint-Honoré.

Grout, 177, boulevard Haussmann.

Lebobbe, 2, rue Grange-Batelière.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

L'Huillier, 5, place de l'Ecole.

Morin, 49, rue de Sèvres.

Moutié, 62, rue du Four.

Rosé, 4, avenue des Ternes.

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.



## \* MENUS \*

OMELETTE AU FROMAGE  
ANGUILLE GRILLÉE A LA TARTARE  
MACARONI A L'ITALIENNE  
GATEAU MOKA

\*  
POTAGE SOUBISE  
VOL-AU-VENT DE LÉGUMES  
BROCHET SAUCE RAVIGOTE  
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES  
PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

SOLE AU VIN BLANC  
NAVARIN DE MOUTON  
POULET EN GELÉE  
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS  
COMPOTE DE REINES-CLAUDES

\*  
POTAGE CRÉCY  
PERDRIX AUX CHOUX  
NOIX DE BŒUF BRAISÉE AUX TOMATES  
LIÈVRE ROTI  
CARPE A L'ALSACIENNE  
SALADE DE LÉGUMES  
GLACE AUX FRAMBOISES

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
COTELETTES DE MOUTON JARDINIÈRE  
CAILLES A LA DIABLE  
GOUGÈRE AU FROMAGE

\*  
POTAGE JULIENNE  
CROQUETTES DE POULET  
CANARD A L'HOTELIÈRE  
ALOYAU ROTI  
AUBERGINES FARCIES  
TÊTE DE NÈGRE

OMELETTE AUX TOMATES  
FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ANGLAISE  
ROSBIF FROID  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
TARTE AUX PRUNES

\*  
SOUPE AU LIÈVRE  
SAUMON SAUCE VERTE  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
FILET DE BŒUF AUX TOMATES  
PERDREAUX ROTIS  
HARICOTS FLAGEOLETS  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

La Liqueur Grand Marnier se trouve  
sur les meilleures tables.



## CANARD A LA MARAÎCHÈRE

**B**on plat simple, très appétissant, et dont les éléments sont faciles à réunir partout. Rendra des services pour les plantureux repas de chasse; le canard se trouvant ainsi renforcé par la garniture de légumes et de lard. Remarquez que la recette est surtout applicable au moment actuel, à cause des légumes qui, plus tard, deviennent durs; les carottes, principalement, n'ont plus la même saveur et réclament une cuisson bien plus prolongée.

### Proportions.

Pour 7 ou 8 personnes :  
Un canard pesant flambé, vidé, 1 k.500;  
400 gr. lard de poitrine pesé sans couenne;  
200 gr. de carottes épluchées;  
200 gr. de navets;  
Un petit chou frisé, pesant environ, tout épluché, 500 gr.;  
40 gr. oignon;  
2 clous girofle;  
60 gr. de beurre;  
10 gr. de farine;  
1 décilitre vin blanc;  
1/2 litre bouillon;  
2 cuillerées de bon dégraissis.  
Temps nécessaire : 2 heures 1/4.



## RÉSUMÉ

Eplucher et blanchir les choux. Les faire cuire doucement à part avec oignon piqué, 150 gr. du lard, 2 cuillerées de graisse, 3 décilitres de bouillon

Eplucher et couper en gousses carottes et navets. Les blanchir.

Faire revenir le reste du lard avec 30 gr. de beurre. Enlever le lard, faire revenir le canard doucement dans cette graisse

Mouiller avec vin blanc, réduire à grand feu. Ajouter 2 décilitres de bouillon en 2 fois. Faire réduire à moitié.

Remettre le lard, ajouter carottes et navets blanchis. Achever la cuisson tranquillement au four, ou feu dessus et dessous.

Pour servir, entourer le canard avec lard, légumes. Verser dessus la cuisson des choux et du canard, dégraissées, liées avec beurre manié de farine.

## Les choux

Choisissez, de préférence, un jolif petit chou frisé. Ils sont plus fins et plus doux que les choux ordinaires. Rognez la tige et enlevez les feuilles vertes. Coupez le chou en quatre. Visitez les feuilles, et avec le couteau, supprimez les grosses côtes et toutes les parties dures. Ayez environ 3 litres d'eau bouillante sur le feu, salée avec 15 gr. de sel. Jetez-y les quartiers de choux et faites bouillir à bon feu pendant une dizaine de minutes au moins.

Egouttez et plongez les choux à grande eau froide. Laissez-les baigner pendant un bon quart d'heure. Ces opérations leur enlèvent l'âcreté et les rendent plus digestibles.

Ensuite, pressez chaque quartier de chou bien fort entre les mains pour en extraire toute l'humidité possible. Les choux sont prêts à cuire ensuite. Prenez une casserole proportionnée où ils cuiront seuls, de cuivre étamé de préférence, plutôt un peu large de fond pour que les choux y soient plutôt étalés qu'empilés. Il vous faut 150 gr. de lard pour les choux. Cou-

pez le lard en tranches longues que vous mettez au fond de la casserole. Disposez les choux dessus, mettez au milieu l'oignon entier, épluché et piqué de 2 clous de girofle. Ajoutez le bouillon et la graisse. Deux bonnes pincées de poivre et point de sel pour l'instant, si le bouillon et le lard sont quelque peu salés.

Posez la casserole sur le feu, et, dès que l'ébullition est déclarée, retirez sur un feu très doux. Appuyez sur les choux avec une cuiller pour qu'ils soient bien recouverts par la graisse. Cette graisse, en surnageant, les isole de l'air et ils cuisent mieux. Couvrez avec un couvercle fermant bien, et laissez cuire doucement, à tout petit bouillonnement, pendant à peu près deux heures. De temps en temps, toutes les demi-heures, par exemple, voyez si les choux sont toujours recouverts par la graisse, et appuyez-y la cuiller. Remettez bien le couvercle.

## Les légumes

Epluchez les carottes ; fendez-les en quatre. Supprimez toute la partie jaune intérieure que nous avons déjà dit n'être pas bonne. Faites ensuite deux morceaux de chaque quartier, ou trois, si les carottes sont très longues. Rognez les extrémités de ces morceaux pour les arrondir d'un côté et, de l'autre, les allonger un peu, en forme de gousse. C'est une façon plus jolie que de se borner à les couper simplement tout droits. Coupez les navets de la même manière.

## Pour blanchir

Ayez une casserole remplie d'eau bouillante en quantité suffisante pour que tous les légumes y puissent baigner à leur aise, soit d'un litre 1/2 à 2 litres d'eau, salée à raison de 10 gr. de sel par litre.

Mettez-y les carottes toutes seules, d'abord, parce qu'elles sont plus longues à



cuire que les navets. Faites reprendre l'ébullition, couvrez la casserole et laissez bouillir d'une façon soutenue pendant une vingtaine de minutes avant d'ajouter les navets. Laissez encore dix minutes ensemble carottes et navets, ce qui fait une demi-heure d'ébullition pour les carottes. Avant d'égoutter les légumes assurez-vous de leur degré de cuisson ; ils doivent être plus qu'à moitié cuits, presque aux trois quarts, avant de les joindre au canard.

On ne peut préciser exactement le temps qu'ils doivent passer dans l'eau bouillante, car il dépend de la tendreté des légumes, de celle de la carotte surtout, plus dure à mesure que s'avance la saison. Une demi-heure d'ébullition suffit jusqu'à fin septembre. Passé cette époque, il faut une cuisson beaucoup plus prolongée, plus lente aussi.

Vos légumes étant ainsi « blanchis », égouttez-les bien et tenez les à couvert et au chaud, jusqu'au moment de les joindre au canard que vous avez préparé d'autre part, pendant qu'ils étaient en train de blanchir. Avant le canard, occupez-vous du lard.

#### Le lard

La couenne du lard étant enlevée, vous coupez le lard en tranches assez minces, plus ou moins carrées, selon le morceau dont vous disposez, soit un demi centimètre d'épaisseur à peu près, et 4 à 5 centimètres de longueur. Prenez une casserole en cuivre étamé, assez grande pour contenir avec le canard, la garniture de carottes et de navets, de chaque côté, au fond.

Mettez la moitié du beurre, soit 30 gr. Posez sur le feu et, dès qu'il est chaud, ajoutez les morceaux de lard. Faites colorer doucement sur feu très modéré, pour que le beurre ne brûle pas.

Dès que les lardons sont dorés, retirez-

les avec l'écumoire, afin de laisser toute la graisse dans la casserole.

A la place des lardons, mettez le canard dans la casserole.

#### Le canard

Vous l'avez épluché, vidé, troussé, selon l'habitude. C'est-à-dire que vous lui avez coupé le cou, les ailerons et les pattes, et que vous l'avez bridé avec de la ficelle, après lui avoir remis le foie dans le corps, assaisonné de sel et poivre.

Mettez-le dans la graisse chaude de la casserole, posée sur un feu modéré et faites-le doucement colorer à casserole découverte ; il faut que le feu chauffe assez pour que le canard prenne peu à peu couleur et ne languisse pas, parce qu'il bouillirait dans sa buée. Mais il faut éviter tout autant un feu trop fort qui brûlerait la graisse et saisirait trop rapidement le canard sans atteindre l'intérieur des chairs. Comptez sur une petite demi-heure de feu modéré, que vous atténuez même un peu, à mesure que le temps s'avance et que vous le voyez prendre couleur. Quand il est de belle couleur, jetez dans la casserole le vin blanc, soit un décilitre. Ramenez la casserole sur un feu ardent, et faites bouillir bon train pour réduire le liquide et l'amener à l'état de glace, c'est-à-dire comme un sirop. En arrosant le canard vous voyez que la cuisson glace comme un vernis. A ce point, ajoutez un décilitre seulement de bouillon, que vous faites réduire toujours au même point, et en arrosant la bête. Enfin ajoutez un deuxième décilitre de bouillon, laissez-le encore réduire un peu et glacer.

Puis, remettez le lard autour du canard, ainsi que les carottes d'un côté, et les navets de l'autre, autant que possible, pour les retrouver plus facilement à part.

Saupoudrez de poivre et de sel, selon que le lard a été salé plus ou moins. Lais-



sez une minute sur le même feu soutenu, pour laisser reprendre le train d'ébullition. Puis couvrez la casserole et retirez-la dans le four à même chaleur modérée, pour finir de cuire ensemble le canard et les légumes. Comptez sur une grande demi-heure de mijotement très régulier, pendant laquelle vous découvrirez deux ou trois fois pour arroser le canard et les légumes avec le fonds de cuisson. Si vous n'avez pas de four, mettez la casserole sur feu doux, avec des braises sur le couvercle.

#### Pour servir

Commencez par égoutter les choux sur une passoire posée au-dessus d'une terrine, en appuyant doucement avec une cuillère pour en extraire tout le jus de cuisson. Ce jus de cuisson doit être dégraissé et lié, et, s'il en reste dans les choux, il surnage et lave fâcheusement les garnitures. Donc, appuyez bien.

Dégraissez la cuisson. Réservez-la dans une petite casserole : si vous voulez, celle où vous cuisez les choux, après l'avoir rincée. Le jus de cuisson doit, à ce moment, fournir 2 décilitres. S'il y en avait plus, il faudrait faire réduire; s'il y en avait moins, il faudrait ajouter la quantité de très bon bouillon nécessaire pour ramener aux proportions voulues. Mais, si la cuisson a été bien conduite, vous devez retrouver cette quantité. Maintenant posez le canard sur le plat, enlevez avec l'écumoire les légumes que vous disposez autour, en réservant une place pour les choux, à chaque bout du plat. Rangez symétriquement sur les légumes les morceaux de lard, ceux qui ont cuit avec le canard; le lard des choux ne s'ajoute pas, n'étant pas coloré de même.

Votre plat étant dressé, tenez-le au chaud. Dégraissez le jus de cuisson du canard : il doit y en avoir, après cette opération, la valeur, environ, d'un décilitre.

S'il a gratiné un peu au fond et sur les côtés de la casserole, détachez bien ce gratin avec la cuiller.

Joignez le jus à celui des choux. Dans une soucoupe chauffée légèrement, pétrissez avec une fourchette le reste du beurre, soit 30 gr., avec la farine.

Alors posez la casserole au jus sur le feu, faites bouillir, et, quand l'ébullition est bien déclarée, mettez la pâte de beurre dans le jus, en remuant et tournant bien avec la cuillère pour que tout fonde également. Retirez presque aussitôt du feu, dès que le mélange est fondu et lié, sans laisser bouillir davantage. Goûtez pour le sel et poivre. Versez à travers la passoire, sur le canard et les légumes, et servez avec assiettes brûlantes.

#### Observations

Si le lard qu'on emploiera est salé, il faut, après avoir enlevé les couennes et l'avoir coupé en tranches, le mettre dans une casserole d'eau froide et le faire bouillir cinq minutes. L'égoutter et s'en servir comme il est indiqué.

LA VIEILLE CATHERINE.

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

#### POUR ADOUCIR L'EAU DE PUIITS

A la campagne, on se sert généralement d'eau de puits, presque toujours dure et peu agréable pour la toilette.

Voici un moyen infaillible de remédier à cet inconvénient :

Jetez le matin dans votre eau une pincée de Bi-Borax Oriental, et l'eau deviendra douce, fera mousser le savon, et exercera une action bienfaisante sur la peau.

En vente chez tous les épiciers et droguistes et à la Borax Company, 84, rue de Crimée, Paris.





## PETITES MERINGUES

AUX AMANDES

**P**ETITS gâteaux que l'on croque toujours avec plaisir, de préparation très simple, et fournissant un moyen agréable d'utiliser des blancs d'œuf.

### Proportions

Pour une douzaine de meringues, environ, d'à peu près 4 centimètres de diamètre :

200 gr. de sucre semoule ;

2 blancs d'œuf ;

60 gr. d'amandes.

### La pâte

Prenez une bassine ou une terrine un peu tiède. Mettez-y les blancs et le sucre et battez avec le fouet, en continuant de laisser la terrine au chaud. Vous pouvez, pour cela, soit la poser sur le coin du fourneau, soit la tenir dans une terrine plus grande contenant une quantité suffisante d'eau chaude.

La pâte doit être enveloppée d'une température un peu plus que tiède. Si l'on chauffe trop, la pâte se dessèche et la meringue n'a pas ce moelleux intérieur qui en fait le mérite ; si l'on ne chauffe pas assez, la pâte reste lourde et la meringue monte peu.

Fouettez au moins pendant 7 à 8 mi-

nutes, jusqu'à ce que les blancs soient bien montés et très fermes. Ajoutez alors les amandes hachées en petits morceaux après avoir été débarrassées de leur peau, ce que l'on fait très facilement en les plongeant dans l'eau bouillante. Battez encore un instant pour bien mêler.

### Dressage et cuisson

Dressez aussitôt votre pâte sur une plaque de tôle très légèrement beurrée et farinée. Il suffit de la prendre avec une cuiller et de la faire tomber sur la plaque en petits tas de 3 à 4 centimètres de diamètre. Laissez entre chaque tas un intervalle d'environ 2 centimètres, car la pâte s'étale un peu à la cuisson.

Mettez aussitôt au four. Il faut avoir une chaleur excessivement douce, et compter environ trois quarts d'heure de cuisson.

Au sortir du four, les meringues se détachent aisément de la plaque ; elles doivent avoir sensiblement gonflé et être croquantes tout en étant moelleuses et creuses à l'intérieur.

MAZARIN.

## PRÉCISONS S. V. P.

Nous appelons de nouveau l'attention de nos abonnés sur l'ambiguïté avec laquelle sont parfois formulées leurs demandes.

Nous lisons souvent cette formule : « Envoyez-moi en gare de..... vendredi prochain ».

Nous comprenons toujours que cela veut dire « expédier vendredi ».

Mais l'expérience nous montre que certaines personnes entendent dire « envoyez pour que ce soit en gare vendredi ».

Nous insistons donc pour que nos abonnés veuillent bien ne pas confondre « expédiez vendredi » et « expédier pour vendredi ».





## CHIFFONS

Les jours ultra-caniculaires que nous venons de traverser, ont eu sur les agissements féminins une répercussion — bénie par la gent couturière — mais absolument inusitée dans les fastes de la mode ; à l'époque actuelle, la plus terne qui soit dans l'année, celle où les ateliers demi-déserts chôment pour la plupart, où les armoires des meilleurs faiseurs ne renferment d'ordinaire que les modèles vieux d'un été, défraîchis à force d'avoir été faits et refaits les mois passés, où l'imagination des grands maîtres se recueille, et commence à peine à concevoir les créations de l'automne prochain, à ce moment, dis-je, fait inouï, on se fait faire « des choses » ; la phrase typique, indice des changements de saison voltige sur les lèvres féminines : « on n'a plus rien à se mettre », et le curieux ... c'est vrai.

Sous l'influence de chaleurs torrides, toutes nos toilettes légères ont fourni un service inaccoutumé, nos fraîches batistes se sont froissées, les foulards, les coutils, les élégants crepes de Chine eux-mêmes se sont fanés, les fleurs de nos chapeaux décolorées par un soleil brûlant penchent lamentablement la tête ; enfin, il faut combler les vides créés par cet été radieux et cuisant, de sorte que, rareté suprême, à la veille de septembre, ce sont encore des robes souples et nuageuses que se font faire « les belles ma-

dames » en route pour Aix et Biarritz, les Pyrénées ou le Lac, cette majuscule indiquant suffisamment le lac par excellence, le Léman aux eaux azurées.



Donc encore beaucoup de linons unis et à dessins, surtout beaucoup de mousseline blanche unie, de la mousseline de première communiant sur dessous indépendant en taffetas blanc ou de couleur, fait en forme, et le volant garni lui-même des plissés les plus froufrouants. Je cite entre autres, sur transparent blanc une robe de mousseline faite à tablier ; de chaque côté du devant prend le volant en forme, assez bas à sa naissance, haut derrière, et orné de trois plis plats tout autour ; sur ce jeté, quatre quilles de guipure Cluny appliquées sur la partie supérieure de la jupe, vaguant sur le volant ; corsage plissé plat, décolleté Louis XV à peine échancré du dos, largement ouvert devant, et la berthe en Cluny s'attachant par un nœud de chiffon de soie soufre qui se prolonge jusqu'à la taille qu'il entoure pour former derrière une ceinture à longs pans très ruchés du bas ; guimpe intérieure et manches coulissées à clair sur la peau.

Robe en barège feuille de rose ; empiècement de hanches rayé en long d'entredeux en malines imitée et de bandes de tissu plissées en plis de lingerie ; trois volants en biais, inclinés en avant et bordés d'une minuscule ruche de barège surmontée d'un entredeux de dentelle forment la jupe ; le corsage, fait comme l'empiècement et les manches d'entre deux en long et de petits plis de barège, se garnit par devant d'un grand volant de dentelle faisant fichu et noué de côté sous un chou de velours du même ton, ceinture pareille attachée derrière par une boucle en strass.



Pour ces toilettes on préparait aussi une cape en paille de riz couverte d'une jonchée de roses roses ; et un lampion duchesse en paille soufrée enroulé d'un lien de gaze blanche voilée de dentelle et d'un panache de plumes soufre. Aussi beaucoup de



raisins et de prunes de monsieur sur les cha-peaux, succession naturelle de la vogue des cerises pendant tout le printemps; par exemple un paillason genre Dubarry avec une couronne de pampres et de grappes de raisins blancs et rosés avec nœud très enlevé en velours ciel.



Mais, malgré le regain de faveur accordé par la saison aux toilettes estivales, nous approchons de l'automne, le costume tailleur est donc assuré de son emploi; les serges et le covercoat constitueront les tissus adoptés pour les promenades en voiture et les rendez-vous de chasse; la jupe toujours en forme ajustée derrière, la fente attachée d'une série de petits boutons, me paraît avoir plus de chance de succès que le genre lancé après le Grand Prix, par un coupeur audacieux, grâce auquel la jupe taillée en plein biais et boutonnée devant ou de côté n'a aucune couture par derrière; on conçoit la façon révélatrice dont l'étoffe se moule sur le corps, et l'impeccabilité d'anatomie qu'exige cette forme un peu faite pour effa-roucher les esprits timorés... et les autres.

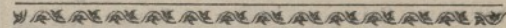


Sous la jaquette, on porte beaucoup le gilet de chasse en drap rouge à double rang de boutons et échancré sur la chemisette de piqué blanc, cela relève d'une note gaie le costume bleu marine ou gris mélangé, c'est net et correct et d'un chic du même ordre que les revers de jaquette à carreaux noirs et blancs, d'un négligé très élégant.

Enfin, puisque j'ai parlé de la chasse, il ne faut point passer sous silence, le goût croissant inspiré par ce sport aux jeunes femmes et aux jeunes filles, passion malheureuse, disent quelques grinchus, témoins de premières armes faites sur le dos d'un pauvre chien, on même sur les tibias d'un inoffensif invité, et plus encore agacés par la galanterie qu'il leur faut déployer vis-à-vis de ces importunes qui ne peuvent suivre le train et s'enlisent dans les betteraves, à moins qu'elles ne trébuchent dans les creux des

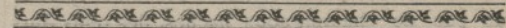
sillons; mais aussi quelle gloire si madame ou mademoiselle est un fin fusil! et quelle façon d'être charmante sous un aspect nouveau, bien qu'un ajustement spécial ne soit pas obligatoire et que le costume de bicyclette s'accommode fort bien de cette destination à côté: Jupe courte ou pantalon jupe, guêtres ou leggings sur une bottine à forte semelle et talons plats, jaquette très cintrée du dos, droite devant, portée avec la chemisette de flanelle ou le gilet rouge, ou bien encore la blouse à trois plis avec nombreuses pochettes; le chapeau de paille ou de feutre souple fendu par le milieu, voici, je crois, la tenue la plus pratique et par cela même le mieux dans la note pour une jeune adepte de Nemrod à laquelle nous souhaitons le jour de l'ouverture un brillant « tableau. »

SYBIL DE LANCEY.



## Racahout Delangrenier

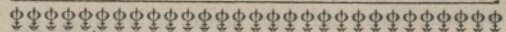
Le meilleur aliment des enfants



## LES CAFÉS CARVALHO

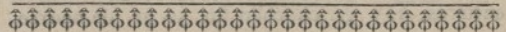
Voilà la marque du jour qui réalise les vœux de tous les ménages soucieux d'avoir un produit d'une finesse exquise et d'une pureté absolue.

On le trouve chez tous les bons épiciers en boîtes cachetées; donc plus de mauvais cafés et plus de mélanges défectueux. L'avènement du café Carvalho est une bonne fortune pour les consommateurs parisiens. Bien exiger les boîtes cachetées et la signature. On trouve ces cafés, 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet, et partout.



## VIN MARIANI

A LA COCA





## COURRIER

**Cabourg.** — Sole au vin blanc : faire pocher une sole de 400 grammes dans environ 1 décil. vin blanc non acide. Amalgamer 20 gr. beurre et 10 gr. farine, mouiller avec la cuisson de la sole. Lier avec 2 jaunes, 50 gr. beurre et quelques gouttes de jus de citron.

\*

**Marraine.** — Borax ordinaire en poudre. — Chez tous les marchands de bristol. — Potage Saint-Germain : cuire 2 litres pois dans 2 litres 1/2 eau. Passer les pois, mettre cette purée dans l'eau de cuisson, porter à ébullition, écumer et lier avec 1 décil. crème, 100 gr. beurre et pincée de sucre.

\*

**V. B.** — Nous n'avons jamais constaté que le sucre cristallisé donnât aux confitures un goût de betterave. Cela peut arriver si le sucre est de mauvaise qualité. Mais il nous semble plus facile de trouver de bon sucre cristallisé que du sucre raffiné ne contenant pas d'outre mer.

\*

**D. B.** — Croquettes d'œufs : béchamel épaisse, un peu de champignons hachés, des œufs durs passés au tamis. Faire des croquettes, les passer à l'œuf, puis à la mie de pain et les frire.

\*

**L. G.** — Plum-pudding : 250 gr. graisse rognon de bœuf hachée avec 250 gr. farine, ajouter 100 gr. mie de pain, 250 gr. cassonnade, 250 gr. petits raisins, 125 gr. malaga, 200 gr. écorces d'oranges, 3 pommes coupées en dés, gingembre muscade, zestes hachés, macis, 8 à 10 œufs, 2 décil. rhum, autant d'eau de-vie et de crème. Mettre dans une serviette farinée, rassembler les pans, nouer solidement, cuire à l'eau bouillante 6 à 8 heures.

\*

**Vert-Buisson.** — Pour conserver les champignons : 1° aussitôt cueillis, les laver, les mettre en flacons ou boîtes, mouiller avec très peu d'eau légèrement salée, acidulée de citron, bouillie et reposée; cuire au bain marie 30 minutes par litre; 2° les couper en rondelles minces, les enfilet et les sécher au soleil ou au four. — Praliné au chocolat pour garnir des intérieurs de gâteaux : 125 gr. de sucre semoule, 125 gr. amandes entières, 125 gr. chocolat fin, 50 gr. de beurre.

Fondre le sucre sans eau, y mêler les amandes; écraser quand c'est encore un peu chaud, mélanger le chocolat fondu, puis le beurre.

\*

**Une des premières abonnées.** — La recette du homard à l'américaine a paru en 1894.

\*

**Une exilée.** — Beignets de cervelles : cuire les cervelles au court bouillon, les couper en dés, saler, arroser d'un peu de vinaigre, tremper dans de la pâte à frire et les frire.

\*

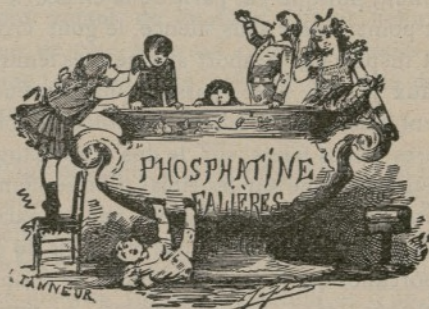
**J. T.** — Pour recueillir le miel des rayons et le séparer de la cire. Première qualité : mettre les brèches sur des clayons et laisser couler. Deuxième qualité : donner une petite pression à la brèche. Troisième qualité un peu amère : presser plus fortement la cire. Mettre en pâte le miel ainsi recueilli. Le melon doit se manger après le potage.

\*

**Gordon bleu.** — Liqueur de fleur d'oranger : infuser 500 gr. de fleurs d'oranger dans un litre d'eau-de-vie un peu forte. Laisser au soleil quarante huit heures. Faire bouillir 500 gr. de sucre avec un demi-litre d'eau; mélanger chaud, boucher, laisser reposer un jour et filtrer. — Ne se trouve guère à Paris.

\*

**B. des R.** — Pour empêcher la laine et la flanelle d'épaissir à la lessive, il faut les faire tremper et les agiter dans l'eau savonneuse, sans jamais les froter. — Fromage à la crème : verser 2 ou 3 gouttes de présure dans 1 litre lait. Laisser 24 heures à une température de 20 à 25 degrés. Au bout de ce temps séparer le caillé du petit lait et le faire égoutter 3 ou 4 heures. Mettre en moule ou délayer avec de la crème. La recette a paru en 1895.



ALIMENT DES ENFANTS



## LES PETITES MARMITES

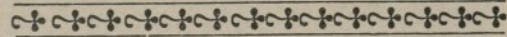
Dans un dîner sans façon, pour servir le potage petite marmite à un certain nombre de convives, il est toujours très amusant d'avoir de toutes petites marmites de terre communes, une pour chaque personne.

Au lieu de mettre la marmite dans l'assiette à potage, on la pose à côté sur une petite serviette pliée. De cette façon, les personnes qui tiennent à verser le potage dans leur assiette ne risquent point de tacher la nappe en reposant la marmite sur la table, et de garder ainsi près d'elles pendant le reste du dîner de vilaines traces grassieuses.

Il est très gentil encore, au lieu de la petite serviette pliée, de mettre de petits ronds en toile bise incrustée tout autour d'une grosse guipure. Avoir soin de choisir une toile un peu épaisse, et tenir le diamètre suffisamment large, pour que le fond de la marmite repose tout entier sur la toile.

Ajoutons qu'il est dans la note de ce genre de service, de manger le potage directement dans la petite marmite.

Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE  
GAZEUSE — 0,16 la bouteille (verre en plus)



## POULETS EN GELÉE

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.

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 5 ou 6 personnes... 5 50

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

Ajouter le coût du colis postal et 30 centimes d'emballage pour une boîte, 50 centimes pour deux ou trois boîtes.

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



Le CHAMPAGNE TRIANON (champagne doux) est la propriété exclusive du POT-AU-FEU qui le garantit véritable vin de Champagne, d'excellente qualité.

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 —



## SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Est-ce que le poisson serait aujourd'hui plus retenu que jadis sur les plages, de leur côté de plus en plus peuplées? Sont-ce les orages qui ont interrompu la pêche sur les côtes? Toujours est-il que les arrivages de marée ont été plus rares, que le prix du poisson a subi aux Halles des variations et des hausses qui sont plutôt la caractéristique des mois dans lesquels nous entrons.

Le saumon n'arrive pas en grande quantité. Ce sont les grosses pièces qu'on acquiert le moins difficilement; le cours se tient à 7 fr. 50 le kilo et c'est encore une sorte de minimum.

La petite truite saumonée reste au cours de 7 francs à 7 fr. 50 le kilo, quelle que soit sa gros-

seur. Et quant à la petite truite de rivière; elle se maintient aussi à 8 francs le kilo.

Mêmes prix pour le turbot et la barbe qu'à la dernière quinzaine: 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La sole, toujours très demandée, les restaurants, les hôtels en absorbant des monceaux, va, moyenne, de 3 à 4 francs le kilo; grosse, de 4 fr. 50 à 5 francs.

Le bar n'a pas changé de prix: 4 à 5 francs le kilo; le mulot, 3 fr. 50 à 4 francs; le colin, 1 fr. 50 le kilo.

Entre 60 et 75 centimes pièce, on continue d'avoir le maquereau de taille moyenne.

Un peu de baisse sur le rouget barbet: 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

Les écrevisses sont bien pleines en ce moment: bisque, 9 à 10 francs le cent; garniture, 12 à 15; bisson moyen, 15 à 18; gros, de 20 à 40 fr. le cent.

## Le Vin Désiles

Le voyage, aisément supporté par l'homme vigoureux, dans le plein de cet âge où l'on brûle de voir et de connaître du nouveau, est mal toléré au contraire par les gens affaiblis, vieux et blasés.

Le changement perpétuel d'air, de température, de milieu, de nourriture impose en effet une fatigue, donne une excitation factice qu'on pourrait nommer la neurasthénie ou l'anémie des voyages.

Pour parer à tous ces inconvénients, les voyageurs en général prennent l'habitude d'user de quelques excitants spéciaux contenant de la caféine sous forme

de vin de kola; mais dans ces vins de voyage, il convient d'adjoindre à la kola de véritables toniques, comme la coca, le quinquina et surtout le phosphate de chaux, ce reconstituant par excellence des tissus.

Le « Vin Désiles » remplit d'une façon parfaite ces indications: il contient assez de kola pour tonifier le cœur et en régulariser les battements; par la coca, il excite l'appétit; par le quinquina, il est fébrifuge, mais aussi, par le phosphate de chaux, il est reconstituant; enfin, l'adjonction de poudre de cacao le rend même alimentaire.

Le « Vin Désiles », stimulant, tonique et reconstituant, est le véritable vin des voyageurs.

D<sup>r</sup> CENDRE.

## L'UNION

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

FONDÉE EN 1829

## Rentes Viagères

Garanties: CENT TRENTE-NEUF Millions

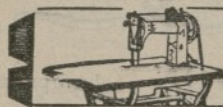
15. RUE DE LA BANQUE, PARIS

## OBÉSITÉ

GUERISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS. Supprime tout embonpoint. TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph<sup>ie</sup> 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

Le Meilleur du Monde - Brevet  
Le Bouchon Parisien

Le SEUL qui ferme hermétiquement les bouteilles entamées et conserve indéfiniment leur contenu. L'Eau de Seltz revient, grâce à lui, à un sou la bouteille, sans appareil spécial. Franco contre 1<sup>re</sup> SO. O. LELIN, 12, Boulevard Poissonnière, Paris, PROP. FRANCO.



H. VIGNERON

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

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

## 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.