



## Perdrix aux Choux

Il y a plusieurs façons de préparer la perdrix aux choux, sans parler de la chartreuse de perdrix. La recette que nous donnons aujourd'hui est une des plus simples, et se rapproche beaucoup de celle de Gouffé, avec cette différence qu'au lieu d'un jus préparé à part, nous employons pour glacer le plat la cuisson même des perdrix et des choux, ce qui simplifie beaucoup, tout en étant fort bon.

C'est une grosse erreur de croire que les vieilles perdrix soient désignées pour être mises aux choux. Ce ne peut être qu'à la condition de ne point les servir, lorsqu'elles ont donné leur fumet dans la cuisson, et de présenter les choux avec des perdrix jeunes cuites à part. Je recommande donc de choisir un gibier suffisamment jeune pour être tendre et savoureux, sans cela le résultat n'est pas fameux.

Cette recette est très facile à exécuter; elle offre l'avantage de pouvoir tenir au chaud et faire attendre les différents accessoires composant le plat, ce qui est toujours une facilité pour les besoins du service.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :  
 2 perdrix ;  
 1 kilo de choux, tout épluchés ;  
 200 gr. de lard de poitrine maigre ;  
 75 — de lard gras ;  
 Un petit saucisson cru pesant 125 gr. environ ;

125 gr. de carotte, soit 2 moyennes ;  
 75 — d'oignon, soit 1 moyenne ;  
 1 litre de bon bouillon peu salé ;  
 1 décilitre de dégraissis ;  
 Un bouquet garni de persil, thym, laurier ;  
 2 clous de girofle ;  
 15 gr. de beurre } pour lier le jus.  
 15 — de farine }  
 Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

### RÉSUMÉ

Éplucher les choux, les blanchir à l'eau bouillante, égoutter, rafraîchir, presser.

Garnir le fond d'une casserole avec lard gras, carotte, oignon, la moitié des choux. Mettre les perdrix, lard de poitrine, saucisson, bouquet, assaisonner. Couvrir du reste des choux. Ajouter bouillon et dégraissis, couvrir hermétiquement.

Faire cuire au four ou feu dessus et dessous 1 heure 1/2 à 1 heure 3/4.

Égoutter les choux, passer le jus, le lier, et faire réduire. Dresser perdrix et garnitures sur les choux. Arroser du jus réduit.

### Le chou

Occupons-nous d'abord du chou, qui, avant d'être joint aux perdrix, réclame une première préparation pendant laquelle vous avez le temps de nettoyer le gibier, d'éplucher les légumes, etc.

Choisissez le chou frisé, dit de Milan, bien préférable au chou lisse ordinaire. Selon la grosseur du chou, prenez-en une ou deux têtes ; il ne faut employer que le cœur du chou, c'est-à-dire la partie bien pommée dont les feuilles sont jaune pâle, à peine teintées de vert clair à l'extrémité.

Le chou étant donc débarrassé de ses feuilles vertes, coupez-le en quatre. Rognez



toute la partie dure du cœur, à l'intérieur de chaque quartier. Supprimez aussi les grosses côtes dures des feuilles, particulièrement épaisses à l'endroit où elles sont rattachées au centre. Pour cela, il faut écarter les feuilles une à une, ce qui vous permet en même temps d'examiner si elles ne contiennent pas de limaces, et, avec un petit couteau, enlever le plus épais de la côte. Si quelques feuilles se détachent, cela n'a pas d'importance, car les quartiers ne doivent pas rester intacts à la cuisson.

Ayez dans une grande casserole, ou une bassine, environ 4 litres d'eau bouillante, sur le feu ; salez avec 20 gr. de gros sel. L'eau étant en pleine ébullition, plongez-y les choux. Couvrez la casserole et, à partir du moment où l'ébullition a repris, comptez *un quart d'heure* de forte ébullition : c'est ce qui s'appelle « blanchir » les choux. Non seulement ce passage dans l'eau bouillante commence à les cuire, mais, encore, il les débarrasse de leur âcreté et les rend bien plus digestibles.

Quand les choux ont bouilli le temps indiqué, égouttez-les sur une passoire, et mettez-les tout de suite à tremper à grande eau dans une terrine d'eau fraîche, en ayant soin de bien les éparpiller dans l'eau pour qu'elle pénètre partout. Laissez-les ainsi dégorger pendant une *vingtaine de minutes* ou plus, si vous en avez le temps.

Quand les choux ont dégorgé, prenez-les par petites quantités à la fois entre les mains et appuyez bien avec les paumes, c'est-à-dire avec l'intérieur de la main, pas avec les doigts, pour exprimer l'eau des choux. Cette eau qu'ils contiennent est âcre, et il faut en laisser le moins possible.

Vos choux sont prêts à employer. Pendant qu'ils dégorgeaient, vous avez préparé les perdrix et leurs accessoires.

### Les perdrix

Nous avons dit, au début, qu'il fallait des perdrix relativement jeunes. On s'en assure en examinant leurs pattes et leur bec qui doivent être tendres.

Les perdrix étant plumées, vidées, flambées, coupez-leur seulement le bout des pattes. Laissez-leur la tête si vous voulez, c'est facultatif pour un plat sans façon. Si vous supprimez la tête, réservez-la pour l'ajouter dans la cuisson où elle donnera du fumet.

Troussez les perdrix en repliant les pattes en dedans, comme pour toutes les volailles cuites en entrées.

### Les accessoires

Le lard de poitrine a dû être choisi dans la partie la plus maigre et il figure une bande épaisse d'environ 4 à 5 centimètres. Ne le coupez pas, et bornez-vous à enlever la couenne et tout morceau d'os. Si le lard est salé, il faut, avant de l'employer, le mettre dans une casserole remplie d'eau fraîche pour qu'il baigne, et le faire *très doucement* bouillir pendant une dizaine de minutes au moins, afin de lui enlever son excès de sel.

Le saucisson est le petit saucisson de ménage cru, un peu fumé, qu'on vend *entier* sur des longueurs différentes.

Le lard gras peut être frais ou salé. Il faut le couper en tranches excessivement minces pour en garnir le fond de la casserole. La carotte, épluchée, est coupée en quatre ou huit, selon ses dimensions.

L'oignon, épluché, n'est pas rogné trop près de sa tige, afin de ne point s'effeuiller à la cuisson. Laissez-le entier, et piquez dedans les 2 clous de girofle.

### La mise en train

Prenez une casserole profonde en cuivre étamé, de la contenance d'environ 4 litres. Au fond étendez les bandes minces du



lard gras, qui fournissent de la graisse au fur et à mesure de la cuisson, et empêcheront les choux d'attacher.

Sur les côtés disposez les carottes et l'oignon. Il ne faut pas les mettre au milieu, parce que cela élèverait ensuite le niveau des perdrix. Sur ce fond de lard et de légumes disposez une couche de choux, préparés et pressés comme nous l'avons dit : la moitié environ de la quantité. Saupoudrez de poivre et de très peu de sel si le lard est déjà salé.

Sur cette couche de choux, posez les perdrix au milieu l'une à côté de l'autre avec le bouquet garni ; à côté des perdrix, mettez la bande de lard de poitrine et le saucisson. Enfoncez un peu perdrix, lard et saucisson dans les choux ; saupoudrez encore de poivre, mais en moins grande quantité. Recouvrez alors les viandes avec le reste des choux que vous tassez doucement de façon à remplir tous les vides et à cacher complètement les perdrix, le lard et le saucisson, qui doivent être tout à fait enterrés dans les choux. Saupoudrez encore d'un peu de poivre et de sel, en diminuant toujours les quantités à mesure que vous approchez du haut, parce que l'assaisonnement, retombant à la longue au fond de la casserole, se trouverait exagéré.

Versez alors sur le tout le bouillon qui doit juste couvrir les choux, puis le dégraisis chaud pour qu'il soit liquide. Ce dégraisis est pris sur le bouillon du pot-au-feu ordinaire. Il doit être bien frais et provenir de graisse de bœuf seulement. La graisse de mouton donnerait un goût très désagréable.

Préparez tout de suite un rond en papier débordant de 2 à 3 centimètres autour de la casserole. Graissez-le jusqu'au bord avec un peu de beurre ou de graisse. Ayez aussi un couvercle s'ajustant bien sur la casserole, par dessus le papier beurré.

Votre casserole est prête maintenant à mettre au feu ; elle peut être préparée ainsi assez à l'avance.

#### La cuisson

2 heures avant de servir, posez la casserole sur un bon feu pour faire bouillir. Surveillez, afin de la retirer dès que l'ébullition est bien établie. Appuyez alors le dos d'une cuiller sur toute la surface des choux, pour que la graisse remonte bien de façon à les couvrir partout. Recouvrez soigneusement la casserole avec le papier et le couvercle, et mettez-la au four, à température modérée, mais assez soutenue cependant pour entretenir dans la casserole un petit bouillonnement égal et constant. Si vous ne disposez pas du four, il faut faire cuire avec feu dessus et dessous, toujours en couvrant la casserole de façon hermétique.

Assurez-vous de temps en temps que la cuisson est régulière, et, pour cela, découvrez la casserole quelquefois ; mais ne touchez pas à son contenu, et, pour vous assurer que rien n'attache, bornez-vous à imprimer à la casserole tenue à plat, un léger mouvement circulaire qui fait tourner son contenu sans rien déranger dans l'arrangement intérieur.

Laissez cuire ainsi de 1 heure et demie à 1 heure trois quarts selon l'âge des perdrix, après quoi vous préparez la liaison du jus.

#### Le jus et les choux

Retirez les perdrix, le lard et le saucisson que vous tenez au chaud, entre deux plats, sur le fourneau ou à l'étuve.

Renversez les choux sens dessus-dessous dans une passoire posée sur une petite terrine. Cela vous permet d'enlever facilement les carottes, l'oignon et le reste du lard gras non fondu qui garnissait le fond.



Appuyez sur les choux, avec une cuiller, pour faire écouler le jus de cuisson. Remettez-les dans la casserole, assaisonnez de sel et poivre, et posez-la sur un très bon feu, tandis que vous ne cessez de remuer avec la cuiller de bois afin de faire évaporer leur excès d'humidité. Au bout de quatre ou cinq minutes, retirez la casserole sur un feu plus modéré, où les choux achèveront de se sécher, sans que vous ayez besoin de les surveiller autant.

Vous vous occupez alors du jus.

Dégraissez le jus. La quantité que vous avez serait trop abondante et d'une saveur trop peu corsée pour le lier tel qu'il est, sans le faire réduire. Mais cette réduction peut se faire tout aussi bien après la liaison, ce qui simplifie le travail.

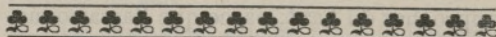
Prenez une petite casserole de cuivre étamé, pas trop haute de bords et plutôt large du fond. Mettez-y le beurre et la farine que vous mélangez avec la cuiller de bois sur un feu doux. Laissez doucement cuire la farine pendant *trois ou quatre* minutes et prendre une teinte seulement dorée. Versez alors votre jus de cuisson petit à petit, en tournant fortement avec la cuiller de bois, surtout au début, pour dissoudre les caillots causés par l'introduction du liquide chaud. N'ajoutez une nouvelle quantité que quand la précédente est parfaitement délayée et unie. Tout le liquide étant versé, ramenez la casserole sur le plein feu et ne cessez de tourner avec la cuiller jusqu'à ce que l'ébullition se soit bien déclarée. Sans cela, la farine se remettrait en grumeaux. Quand la sauce bout franchement, laissez-la continuer ainsi à bouillir fortement pour arriver au point de réduction voulu, c'est-à-dire à *3 décilitres, pas plus*. Cette quantité est plus que suffisante pour arroser le plat et garder une petite réserve de sauce au besoin. Goûtez pour le sel et le poivre.

#### Pour servir

Faites chauffer bien brûlant le plat du service. Mettez au fond les choux que vous étalez en couche égale. Egouttez les perdrix qui gardent toujours du jus à l'intérieur et posez-les sur les choux, l'estomac en l'air. Ou, si vous servez tout découpé, dressez les membres en pyramide au centre des choux. Coupez le lard de poitrine en petites tranches prises sur le travers, soit des tranches de 4 à 5 centimètres carrés sur une épaisseur de 2 centimètres, environ. Entourez les perdrix avec les tranches, posées aussi sur les choux. Alternez avec des ronds de saucisson, coupés sur une épaisseur de 1 centimètre.

Arrosez le tout, légèrement, avec le jus bien chaud que vous faites couler à travers la passoire fine et pointue appelée « chinois ». Il ne faut point trop de jus ; on ne doit verser que la quantité nécessaire pour bien glacer le plat, perdrix, accessoires et choux. Servez avec des assiettes également brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE



## CONTRE LE MAL

C'est surtout au début de la froide saison que les personnes délicates, aux bronches sensibles, doivent fortifier leur organisme, le cuirasser en quelque sorte contre le mal. Nul tonique ne remplit ce but avec plus d'activité, plus de sûreté que le délicieux vin Mariani, auquel l'extrait de Coca péruvien communique ses puissantes vertus. Un verre à madère de ce cordial, pris avant ou après chaque repas, réveille les fonctions vitales, rétablit leur harmonie un instant suspendue ou abolie, et décuple la résistance aux assauts de la maladie, qui frappe surtout les débiles et les surmenés.





## MACARONS DE NANCY

Cours de M. A. Colomblé

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

La pâte à macarons se compose essentiellement d'amandes broyées, de sucre et de blancs d'œufs. En faisant varier la proportion de ces éléments, on obtient des macarons assez différents les uns des autres. Certains macarons réputés du commerce contiennent même une notable quantité de purée de pommes de terre qui les rend plus moelleux.

Les proportions que nous emploierons aujourd'hui fournissent un macaron léger et assez gras pouvant rentrer dans la catégorie des macarons dits de Nancy.

### Proportions

Pour une trentaine de macarons :  
150 gr. d'amandes ;  
200 — de sucre en morceaux ;  
2 blancs d'œufs ;  
1 cuillerée à bouche de crème un peu épaisse.

### La purée d'amandes

Ce sont les amandes sèches qui conviennent ; les amandes vertes, dont les éléments huileux ne sont pas encore développés, fourniraient des macarons trop secs et sans goût.

Employer, bien entendu, des amandes de première qualité, et éviter de s'en laisser fournir de vieilles, devenues rances, comme en recèlent certains vieux tiroirs trop rarement ouverts. On choisira des amandes de nuance aussi claire que possible et à peau bien nette. Les amandes dont la peau est très brune et couverte d'une espèce de cendre sont vieilles.

Il vaut mieux, dans ce genre de macarons, ne point mettre d'amandes amères.

Je commence par monder les amandes, c'est-à-dire par les débarrasser de leur peau. Rien de plus simple : il suffit de jeter les amandes dans une petite casserole pleine d'eau bouillante et de les y laisser une minute ou deux. Je retire les amandes à l'aide d'une écumoire ; je les mets dans une passoire pour les égoutter ; puis je les prends une à une et je les presse entre le pouce et l'index de manière que l'amande glisse dans sa peau et en sorte en la faisant éclater.

Quand toutes les amandes sont mondées, je les passe à l'eau fraîche ; je les égoutte de nouveau et je les éparpille sur un linge qui absorbe leur excès d'humidité.

Je mets alors les amandes dans le mortier, et je commence par les piler légèrement pour les réduire en petits morceaux, sans les écraser, ce qui ferait sortir leur huile.

Quand les amandes sont concassées, j'ajoute un blanc d'œuf et je continue à broyer. Il ne faut plus piler, on ferait tout sauter sans avancer ; il faut promener le pilon dans tous les sens en appuyant fortement. Quand le premier blanc d'œuf est absorbé, j'ajoute le second et je continue à broyer jusqu'à ce que j'obtienne une purée à peine granuleuse qu'il suffit de presser très légèrement entre les doigts pour la réduire en pâte. Il faut compter, pour tout cela, environ un quart d'heure.



**Le sucre**

Je mets maintenant le sucre avec 1 décilitre d'eau dans une petite casserole, de préférence en cuivre non étamé. Dans une casserole étamée on risque de voir fondre l'étain si, par distraction, on laisse trop cuire le sucre.

Je chauffe doucement pour bien faire fondre le sucre, et, quand il commence à bouillonner, j'enlève avec une cuiller l'écume qui peut se produire. Je laisse sur le feu, jusqu'à ce que le sucre ait atteint le degré du grand soufflé. Pour reconnaître ce degré, je trempe de temps à autre l'écumoire dans le sirop, je la retire rapidement et je souffle fortement dessus. Le point est atteint quand le sucre s'envole de l'autre côté de l'écumoire en formant des petites bulles comme des bulles de savon.

Il faut saisir exactement ce degré. Si on laisse trop cuire le sucre, il se mélange mal aux amandes et rend la pâte sableuse. Mieux vaut qu'il soit un peu moins cuit ; il suffit alors de sécher ensuite la pâte un peu plus.

Je retire la casserole du feu et j'y verse la crème et la pâte d'amandes en mélangeant très vivement avec la cuiller de bois. Le mélange effectué, je remets sur feu très doux et je sèche la pâte en la travaillant avec la cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle prenne une légère teinte beige et retombe lentement quand on la soulève avec la cuiller. Cela demande 3 ou 4 minutes. Il importe d'avoir un feu très doux et de bien remuer et gratter la pâte sur toute la surface de la casserole, car elle attache très facilement et prend vite un goût de caramel.

Je retire alors la casserole du feu et je laisse la pâte refroidir pendant une dizaine de minutes, c'est-à-dire le temps nécessaire pour pouvoir la manier sans me brûler les doigts.

**Pour dresser**

On peut dresser les macarons en mettant la pâte dans un cornet ou dans une poche de toile à douille et en pressant de manière à faire sortir des petites boules. Mais on peut, tout aussi bien, les dresser à la main.

Pour cela, je bats légèrement dans une soucoupe un demi-blanc d'œuf avec une cuillerée d'eau ; il ne s'agit pas de faire monter l'œuf en neige, mais simplement de le délayer. Je roule la pâte sur la table saupoudrée de sucre de manière à former un saucisson à peu près gros comme le pouce. Je coupe ce saucisson en bouchons longs d'environ 2 centimètres ; puis, après m'être humecté la paume des mains du blanc d'œuf qui empêchera la pâte de coller, j'en forme des boules.

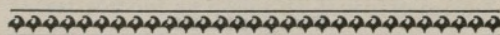
Et je pose ces boules soit sur une feuille de papier, sans rien ; soit directement sur une plaque beurrée et farinée ou cirée.

**Cuisson**

Il faut un four doux, un peu plus chaud que pour des meringues. On compte à peu près une demi-heure de cuisson.

Si les macarons ont été dressés sur une feuille de papier, je passe un pinceau mouillé à l'envers du papier quand ils sont retirés du four, et, au bout d'un instant, ils se détachent très facilement.

MAZARIN.

**LES CAFÉS CARVALHO**

Le café n'est pas seulement une exquisite boisson, c'est aussi un tonique et un stimulant de premier ordre. Mais ceci ne s'adresse qu'au bon café et non pas aux tisanes quelconques plus ou moins parfumées de chicorée que l'on nous sert souvent pour du café. Au premier rang des cafés purs, il faut citer les cafés Carvalho, vendus en boîtes cachetées dans les bonnes épicerie et. 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet, 15, rue de Châteaudun, 54, rue du Bac.

Exiger le nom et la marque sur chaque boîte.



## \* Menus \*

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS  
HACHIS DE BŒUF EN GÂTEAU  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
CRESSON EN ÉPINARDS  
MARMELADE DE POMMES

POTAGE SOUBISE  
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES  
PERDRIX AUX CHOUX  
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE  
PURÉE DE HARICOTS FRAIS  
CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
BLANQUETTE DE VEAU  
ROSBIF FROID  
POMMES DE TERRE ANNA  
COMPOTE DE POIRES

POTAGE CRÈME D'ORGE  
BARBUE SAUCE GÉNEVOISE  
POULARDE AU BLANC  
TOURNEDOS ROSSINI  
FAISANS ROTIS  
CARDONS A LA MOELLE  
TIMBALE DE POIRES

OMELETTE AU FROMAGE  
HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE  
LENTILLES MAÎTRE D'HÔTEL  
TOT FAIT

SOUPE AUX TOMATES  
DORADE SAUCE AUX CAPRES  
MACARONI AU GRATIN  
CRÈME RENVERSÉE

FILETS DE SOLE ORLY  
POULET SAUTÉ ARCHIDUC  
RUMSTEACK MAÎTRE D'HÔTEL  
HARICOTS VERTS  
PÊCHES FLAMBÉES

POTAGE DE MOUTON AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER  
BŒUF A LA MODE  
POULET ROTI SUR CRESSON  
CELERI AU JUS  
SOUFFLÉ AU POTIRON

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



## SOUPE AUX TOMATES MAIGRE

**N**ous sommes en pleine saison des tomates, et les potages essentiellement maigres sont toujours si bien accueillis par la majorité de nos abonnés, que celui-ci ne fera pas double emploi avec les potages à la tomate précédemment donnés.

Il est d'une exécution très simple. On verra pour l'ail, ce que nous en disons au cours de la recette.

### Proportions

1 kilo de tomates, poids brut;  
60 gr. de beurre frais;  
30 — de sel;  
1 litre 1/2 d'eau chaude;  
4 cuillerées rases de tapioca;  
3 cuillerées de crème épaisse;  
2 jaunes d'œufs;  
poivre à volonté;  
1 gousse d'ail, facultative.  
Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

### RÉSUMÉ

Cuire les tomates coupées avec le beurre.  
Après une demi-heure ajouter eau, sel, poivre, ail (facultatif). Laisser cuire 1/4 d'heure.  
Retirer l'ail, passer la tomate au tamis.  
Remettre le liquide sur le feu pour ajouter tapioca.

Pour servir, lier avec crème et jaunes d'œufs



**Les tomates**

Ayez de belles tomates, bien rouges et charnues, juste à leur point de maturité.

Après les avoir pesées, coupez-les en deux ou en quatre, selon leur grosseur, et pressez chaque moitié doucement entre les doigts de façon à en faire couler l'eau et la plus grande quantité des graines. Cette eau n'est pas bonne, elle garde un goût aigrelet, et, bien qu'il s'agisse ici d'un potage dans lequel on ajoutera tout à l'heure de l'eau pure, le liquide fourni par la tomate n'est pas à conserver. Il en est de même des graines. Enlevez les queues, bien entendu.

Prenez une casserole de la contenance d'environ 3 litres, en cuivre étamé, de préférence, à fond épais.

Mettez-y la tomate avec le beurre indiqué. Couvrez la casserole, et posez-la sur un feu modéré.

Découvrez de temps en temps pour remuer et voir si rien n'attache. La tomate doit bouillir régulièrement sur toute la superficie de la casserole, pas trop fort, mais cependant de façon assez soutenue.

Laissez cuire ainsi une *demi-heure*.

Au bout de ce temps, versez sur la tomate l'eau indiquée, chaude ; ajoutez le sel, une bonne pincée de poivre moulu, et, si vous n'y avez pas d'objection, la gousse d'ail.

L'ail se met non dépouillé, de façon à être retrouvé plus facilement avant de passer la tomate au tamis. On ne le laisse cuire qu'un quart d'heure, et son passage dans le potage donne juste un très léger arôme, à peine reconnaissable et d'un excellent effet. Les personnes qui, par goût ou hygiène, craignent l'ail, ne s'en aperçoivent pas en ces conditions, à moins d'une susceptibilité d'estomac toute particulière.

**Le potage**

Liquide et assaisonnement étant ajoutés, remettez la casserole sur le feu, couvrez bien la casserole, et laissez bouillir doucement encore *un quart d'heure*.

Posez le tamis sur une terrine. Versez dessus tout le contenu de la casserole. Avant toute chose, cherchez la gousse d'ail confondue dans les morceaux versés sur le tamis, et retirez-la.

Ensuite, avec le champignon de bois, frottez et appuyez pour faire passer la tomate dont il ne doit rester sur le tamis que les peaux sèches et les graines. Râclez bien l'intérieur du tamis.

Rincez la casserole où a cuit la tomate. Reversez-y le potage ainsi passé. Mettez la casserole sur un bon feu et faites bouillir. Quand *tout le liquide* bout franchement, jetez-y le tapioca que vous laissez tomber d'un peu haut, petit à petit, pour qu'il s'éparpille en poussière dans le liquide. Si vous le jetez d'un seul coup, en tas, il reste en grumeaux très difficiles ensuite à dissoudre. C'est le même effet que produit aussi son introduction dans un liquide qui n'est pas en pleine ébullition. Donc : ébullition complète du liquide et tapioca jeté dedans en pluie.

Dès que le tapioca est ajouté, laissez bouillir tout au plus une demi-minute encore, puis couvrez hermétiquement la casserole, retirez-la sur un feu très doux. et *ne laissez plus bouillir*. L'ébullition, une fois le tapioca ajouté, donnerait au potage le goût de colle qu'on reproche souvent à ce genre de potage. Il faut laisser le tapioca « pocher » au chaud, tout simplement, pendant *15 à 20 minutes*. Dans ces conditions, le potage peut, au chaud, attendre davantage sans devenir trop épais et gluant comme lorsque le tapioca a bouilli. Il est alors prêt à lier.



**La liaison**

Délaissez dans un bol les deux jaunes d'œuf avec la crème. C'est de la crème épaisse, fraîche, telle qu'on la prendrait pour faire le beurre.

Quand le tout est bien mêlé, ajoutez-y successivement trois ou quatre cuillerées du potage, en délayant à mesure, pour échauffer un peu la liaison et empêcher qu'étant saisie par la chaleur du potage, elle ne vienne à cailler dedans.

Reversez alors dans la casserole le contenu du bol qui doit tomber en un mince filet, tandis que, de la main droite, vous tournez vivement une cuiller dans le potage. Tournez une minute sur feu *très, très doux*, sans bouillir, et servez dans la soupière, après avoir, surtout, goûté pour le sel et le poivre.

LA VIEILLE CATHERINE.

\*\*\*\*\*

**Potage de Mouton**

AU

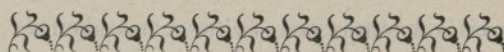
**TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER**

Encore une utilisation avantageuse des restes. Quand vous avez un os de gigot rôti auquel adhère encore un peu de chair en trop petite quantité pour être employé séparément, vous en pouvez faire un bon potage. Cassez l'os en deux ou trois morceaux pour le mettre dans une marmite, couvrez d'eau, faites bouillir et garnissez de légumes comme un pot au feu. Ajoutez un peu de chou blanchi à part, et si vous le pouvez, un petit morceau de lard. Passez, dégraissez, remettez sur le feu et faites pocher le tapioca Bouillon Boudier nécessaire. Servez légumes, chou et lard à part.

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

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

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

**LA RECOLTE DE VANILLE**

La dernière récolte de vanille avait été abondante. Les Seychelles avaient donné 30,000 kilogr.; Madagascar, Maurice et les Comores, 25,000; Bourbon, 125,000; soit un total de 180,000 kilogr.

On commence à recevoir en France la vanille de la nouvelle récolte qui est loin d'être aussi satisfaisante.

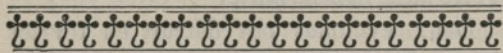
Deux cyclones ont détruit en février et mai dernier la majeure partie des plantations des Comores, et la sécheresse persistante des premiers mois de 1898 a été désastreuse pour les vanilleries de Bourbon. On prévoit, dès maintenant, une diminution de 65,000 kilos par rapport à la production de 1898.

La vanille des Comores, qui fera surtout défaut, est la plus recherchée. La vanille de Madagascar, assez bonne, est encore un peu jeune; de même celle de Java, Ceylan et du Cameroun. Quant aux produits de la Martinique et de la Guadeloupe, si prisés par quelques Parisiennes ayant vécu aux Antilles, ils sont cotés trois fois moins cher que les vanilles de Bourbon. Les gousses sont charnues et d'un gros volume, le parfum est très intense, mais c'est un parfum d'héliotrope communiquant aux crèmes un goût qui rappelle fort peu le parfum si délicat de la vanille. Ces provenances ne sont guère employées que par les parfumeurs.

Nous nous sommes assuré une provision importante de vanille des Comores dans la qualité, dite « à odeur de thé », la plus fine qui existe. Récoltée dans un très petit nombre de plantations, préparée avec des soins particuliers, elle ne figure guère que pour 1,000 kilos dans la production générale des Comores. Nos marchés ont été



passés à temps pour éviter à nos abonnés la hausse, qui ira s'accroissant, déterminée par les mauvaises conditions dans lesquelles se présente la récolte nouvelle. Lorsque notre stock sera épuisé, nous ne pourrons plus leur fournir que de la vanille de Bourbon dont le parfum est bon, sans être aussi fin, mais dont le principal défaut est de ne pas se conserver plus de quelques mois, à cause des conditions défavorables dans lesquelles elle est préparée.



## CUISINE BAVAROISE

MA TANTE CATHERINE,

Tandis que la perfide Albion n'honore que le rôti, la viande bouillie caractérise, d'une façon générale, la cuisine allemande. Mais cette cuisine est assez variable, paraît-il, suivant les régions : elle n'est point la même en Bavière qu'en Saxe ; les plats typiques du Wurtemberg ne ressemblent guère à ceux de la Prusse ou de la Poméranie. Je ne puis donc vous renseigner que sur la cuisine bavaroise.

Le fourneau bavarois — je deviens très fort sur les fourneaux — rappelle beaucoup notre fourneau appelé cuisinière. On y brûle, du moins aux environs de Munich, du bois de la Forêt Noire ou du Tyrol... ou d'ailleurs.

J'ai été tout d'abord frappé de la quantité d'ustensiles qui, même dans une cuisine modeste, garnissent les murs, alignés dans des râteliers : cuillers « à toutes sauces », en émail, en cuivre, en bois ; machines à battre les œufs, pilons, presse-citrons, hachoir, etc. Sur une étagère un jeu fort compliqué de pots en faïence étiquetés pour l'huile, le vinaigre, la canelle, le cumin, le girofle, le laurier, le piment, la muscade, le poivre, la semoule, les lentilles, le sagou, l'orge, le riz, le tapioca, etc... de quoi faire reprendre le train à une de ces bretonnes que des familles

encore pleines d'illusions font venir à Paris pour les dresser.

Toutes les casseroles sont en émail, empilées au fond des bahuts. Pas plus qu'en Angleterre on ne fait étalage de ces batteries de cuivre resplendissantes, orgueil de nos cuisinières françaises.



On mange au moins autant en Bavière qu'en Angleterre.

Le premier repas, à huit heures du matin, moins substantiel qu'en Angleterre puisqu'il doit conduire seulement jusqu'à midi, se rapproche assez de notre premier déjeuner : thé, cacao, chocolat, café au lait, beurre, miel, fruits. Quelques petits pains blancs, d'une pâte à peine salée, lourde et bourrante. Mais, surtout, le pain noir semé d'anis et de cumin, que les Allemands mangent à tous les repas et auquel les étrangers s'habituent difficilement.

Le repas principal a lieu à midi ou midi et demi. Le service est des plus simples : après le potage, qui se prend au déjeuner et non point le soir, on apporte sur un grand plateau tout le reste du repas, parfois seulement la viande et les légumes qui sont inséparables. Mon professeur trouvait fort plaisant que je pusse manger des côtelettes de veau sans pommes de terre, et des pommes de terre sans côtelettes de veau. On ne voit point sur la table un arsenal de sauces préparées comme en Angleterre. Le couvert n'est point mis non plus de la même façon : pas de carafes, ni même de bouteilles, on ne boit point à table ! Pas de couteaux ni de fourchettes de rechange. En somme, service moins raffiné qu'en France et qu'en Angleterre.

En ce qui concerne le potage, le bouillon n'est presque jamais servi nature ; la plupart du temps il est épaissi par des œufs pochés qu'on y a délayés ; d'autres fois il contient simplement du vermicelle ou du pain grillé et un peu de ciboule. Beaucoup de tapioca et de potages à la semoule, mais peu ou point de potages aux légumes.

Au potage succède généralement une



viande rôtie, veau ou porc ; le bœuf se mange plutôt bouilli. Les côtelettes de veau pannées sont fort en honneur, ainsi que le hachis de veau et de porc, le foie de veau coupé menu, mariné, sauté et fortement assaisonné de vinaigre. Détail caractéristique : aux choses « montées », c'est-à-dire fortement relevées de poivre ou de piment, les Allemands préfèrent les acides. A la cuisine, il y a toujours deux citrons écorcés dans la boîte à sel. On mange cependant quelquefois du goulasch, mais on atténue singulièrement la dose de paprika.

Il n'est pas un repas sans pommes de terre, cuites à l'eau, sautées au beurre, ou en purée. Cela ne dispense pas d'autres plats de légumes, haricots, « petits » pois — toujours très gros, comme en Angleterre — carottes, et toute la lyre des choux : chou rave, chou violet, chou frisé, chou ordinaire, etc. La salade de concombres ou de laitue est inévitable, et, dans les maisons où l'on se pique de chic, on passe toujours en même temps que le rôti une compote de fruits, pas trop sucrée.

La charcuterie est très variée ; on trouve partout d'excellent jambon, c'est la ressource des Français dyspeptiques dans les villages bavares. La classique saucisse n'entre que fort peu dans la maison bavarroise ; on la mange dans les brasseries.

Bien que le jambon chaud se mange toute l'année, il importe de noter que la charcuterie servie chaude et la choucroûte, non moins classique, sont des mets d'hiver. Quant à la charcuterie froide, saucisson, galantine, mortadelle, elle semble, aussi bien qu'en France, être la ressource des maîtresses de maison prises au dépourvu, et la fameuse « assiette assortie » que l'on court à la dernière minute chercher chez le charcutier est également d'usage en Allemagne.

J'ai beaucoup mangé de macaroni pendant mon séjour à R..., cela tient peut-être à la proximité relative de l'Italie : en tout cas il est fort bien apprêté, au gratin et au jambon.

Le fromage n'apparaît guère à la maison ;

en revanche, on peut, dans les brasseries se bourrer d'Ementhal, c'est-à-dire de Gruyère, le fromage courant là-bas, à fort peu de frais.

Si les maîtresses de maison allemandes mettent plus volontiers la main à la pâte que les Anglaises, elles ne produisent que mets substantiels, et ne paraissent point cultiver autant les tartes, les gâteaux secs, les entremets et les blancs mangiers. Le dessert est donc toujours composé presque uniquement de fruits.

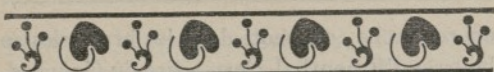
A 3 heures 1/2 ou 4 heures, café au lait. J'avoue préférer le five o'clock anglais. Cette heure n'est guère commode, et ce café, pris ainsi au plein milieu de la journée, souvent même quand la digestion n'est pas achevée, reste parfois sur l'estomac : avec le café, beurre, miel, fruits, le tout en somme comme le premier déjeuner du matin.

Le dîner arrive en général à 7 heures ou 7 heures 1/2. Sauf l'absence de potage, il ne diffère pas sensiblement du déjeuner : c'est un repas un peu moins fort, simplement.

Ce qu'il y a peut-être de plus curieux en Bavière au point de vue qui nous occupe, c'est la façon dont on boit, ou mieux, dont on ne boit pas. Je vous disais tout à l'heure que l'on ne voit sur la table ni bouteilles, ni carafes ; comme conséquence les verres sont aussi absents. Gardez-vous bien de croire, toutefois, que les Bavares soient doués d'un tempérament excluant la soif : ils ont très soif ; mais, suivant leur expression pittoresque, ils « gardent leur soif », pour la satisfaire à la brasserie. Ce n'est qu'à la dernière extrémité qu'ils se font apporter un verre d'eau pendant le dîner. Les serviettes pliées, Monsieur donne le bras à Madame et l'on se dirige familialement vers la brasserie. Si une circonstance quelconque empêche Madame d'accompagner son mari, Madame continue à garder sa soif. C'est tout ce que j'ai pu apercevoir de l'état de la question du féminisme en Bavière.

Votre neveu respectueux,  
JEAN.





## CHIFFONS

Parmi tous les lainages nouveaux, vous me semblez, Madame, fort incertaine sur le choix d'une étoffe pour un costume d'hiver. Si le costume doit être unique et constituer votre fonds comme toilette de jour pour tout l'hiver, n'hésitez pas, prenez du drap.

De tous les tissus de laine, le drap est celui qui s'adapte le mieux à des circonstances diverses, celui qui se prête à toutes les combinaisons imaginables de garnitures. Et, en choisissant une teinte classique un peu foncée, pour qu'elle ne date point, une façon de jupe très sobre avec un corsage joliment orné et égayé à l'encolure par quelque chose de clair, vous pouvez porter la même robe dans la rue, en visites, et même pour un petit dîner très intime ou de famille, alors qu'on ne prend pas le temps de rentrer chez soi s'habiller.

Au contraire, le costume n'a-t-il dans votre garde-robe — et dans votre budget — qu'une importance toute relative, et par conséquent, cherchez-vous avant tout la nouveauté : là encore, madame, prenez du drap. C'est l'étoffe du moment, l'étoffe chic s'entend, celle qu'emploient les grandes maisons décrétant la mode. En ce cas, vous pouvez choisir librement dans toute la gamme des teintes moyennes ; elles se succèdent dans les liasses d'échantillons, avec des différences de tons à peine perceptibles sur le petit bout d'étoffe, mais fort appréciables sur l'ensemble du costume.

La couleur nouvelle, ou plutôt la couleur de la saison, est un marron un peu roux, tirant sur le marron d'Inde. Beaucoup de beige clair aussi.

Voulez-vous que nous voyions un peu les façons ? Tout d'abord, moins de jupes en forme, unies. Des volants presque à plat, des façons tunique et princesse. Les jupes genre tailleur, tout à fait collantes aux hanches

— et par « hanches » j'entends modestement tout le tour de la partie inférieure du buste. La fermeture de ces jupes est par devant un peu sur le côté, dissimulée sous une patte quelconque. Plus de couture derrière, et partant, plus de plis de ce côté. Seulement un vague mouvement ondulatoire préparant la naissance des godets formés par l'ampleur, du reste fort restreinte, des jupes.

Leur longueur, en revanche, s'est peut-être encore accentuée ; pour être à son point, une jupe doit littéralement retomber sur les pieds. Très déesse certainement, mais guère pratique pour la circulation courante, même dans un appartement, encore moins pour l'hygiénique *footing*. Cette allure tombante est encore accentuée par la souplesse, la mollesse des jupes nouvelles. Tout faux-ourlet fermé est définitivement proscrit ; on ne fait que doubler le bas des jupes d'une bande de taffetas en biais, et cette jupe même est posée sur un fourreau de taffetas très ajusté, tout plat, tout étroit, terminé au bas par un petit plissé posé à faux. Les jupes en drap un peu fort des costumes tailleur à jaquette n'ont même pas ce fourreau, en somme l'ancien fond de jupe ; elles sont bordées d'un biais de taffetas un peu plus haut et se mettent directement sur un jupon quelconque.



Les corsages ? Se rapprochant de plus en plus de l'ajusté, beaucoup n'ont même plus le petit mouvement de blouse, devant, pardessus la ceinture. Des revers, point trop grands. Des encolures hautes, encore prolongées derrière, jusque dans les cheveux, mais ajustées, coupées en forme, de façon à dégager le menton. Peu de ruches, un simple liseré blanc, quand le corsage est sombre et simple ; autrement, toujours les nœuds touffus et les cravates en dentelle, en vieux point, surtout avec le corsage boléro.

Maintenant voici un détail à bien noter : pour les robes entières d'une même étoffe, c'est-à-dire au corsage semblable à la jupe, plus de ceinture différente d'une autre cou-



leur et même d'une autre étoffe. Par exemple, sur une robe de drap noir appliquée de galons en panne améthyste, on eut posé une ceinture ronde, plate ou drapée, en panne semblable. Eh bien ! nous ne voulons plus de cela. On a trouvé que cette bande coupait fâcheusement la ligne d'ensemble, qu'elle enlevait beaucoup de grâce à la cambrure du dos, soulignant aussi un défaut de proportions, très fréquent d'ailleurs, et qui fait apparaître la longueur des jambes insuffisante par rapport à celle du buste. N'oubliez pas que l'esthétique parisienne actuelle est inspirée par les statuettes de Tanagra ou, du moins, croit l'être..... Alors, quelles ceintures, direz-vous ? Tout bonnement une petite bande plate en étoffe semblable au corsage, qu'on ne distingue point du corsage même, et placée là, non pas comme ornement, mais dans le but utilitaire de terminer le corsage à l'endroit où il pose sur la jupe : une « finition », comme disent ces demoiselles des ateliers. C'est fixé, cousu, piqué même sur le corsage, et à trois pas on ne distingue pas le raccord. Le corsage, bien entendu, est posé sur la jupe, et la ceinture — bien qu'au fond, ce n'en soit plus une — suit juste la ligne de taille sur les côtés avec un très léger mouvement de pointe arrondie derrière.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P. S. — Les lectrices du *Pot-au-Feu* qui ont eu déjà l'occasion d'apprécier les prix exceptionnels de M<sup>mes</sup> Sturel, seront aises d'apprendre qu'à leur spécialité de linge de maison, ces dames viennent d'ajouter celle de la lingerie féminine, et se chargent ainsi du trousseau complet. Elles établissent ce trousseau selon n'importe quel budget, très simple ou très fastueux, mais toujours dans des conditions de soin, de recherche de détails, qui donnent au moindre objet la marque du goût personnel.

J'ai vu ces jours derniers chez elles, 80, rue de Prony, de charmantes chemises de jour d'une dizaine de francs, qui m'ont paru vraiment pas chères. Très jolie percale fine

et solide à la fois, broderies délicates, dentelles ou guipures véritables, modèles classiques ou d'une fantaisie très sagement étudiée, selon les préférences ; particulières et exécution... « perlée » !

Je signale tout particulièrement les mouchoirs dont M<sup>mes</sup> Sturel ont l'assortiment le plus étendu : depuis les simples mouchoirs à la douzaine, jusqu'aux innombrables variétés de petits mouchoirs élégants de fantaisie, que ces dames peuvent livrer presque à moitié du prix que l'on paye dans les maisons spéciales du quartier de la Paix.

A. de B.

## LE CACAO VAN HOUTEN

On ne saurait trop insister sur la distinction nette et claire qui existe entre les substances *excitantes*, comme le thé, le café, etc., qui sont de simples stimulants et les substances *nutritives*, comme le Cacao van Houten, qui constitue à lui seul un aliment complet.

Le Cacao van Houten est le meilleur des chocolats liquides : il unit dans une parfaite mesure la quantité de substances grasses et azotées réclamée par l'organisme pour en assurer la complète assimilation et réparer les forces sans fatiguer l'estomac. On ne s'en lasse jamais.



ALIMENT DES ENFANTS

Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE

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



## POULETS EN GELÉE

Nous serons en mesure de livrer régulièrement, à partir du 18 octobre, les poulets de Bresse en gelée qui ont eu tant de succès et dont nous avons dû interrompre la préparation pendant quelques jours.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, 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.

## POUR ASSAINIR

LES CHAMBRES DES MALADES

Faites des vaporisations avec de l'eau de Bi-Borax et étendez sur une corde un drap imbibé de cette même solution.

Toutes les expectorations du malade doivent être couvertes de Bi-Borax en poudre, et les objets dont il s'est servi, trempés, rincés et lavés dans de l'eau chaude contenant du Bi-Borax (deux cuillers à bouche par litre). Ce procédé assure une parfaite désinfection, sans aucun des inconvénients, de certains antiseptiques.

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

## COURRIER

**L. R. Neuilly.** — Pêches flambées : faire pocher 7 ou 8 minutes dans l'eau bouillante, peler, couvrir de sirop chaud à 32 degrés, laisser mijoter une heure au bain-marie. Parfumer au kirsch. La recette a paru en 1895.

**B** — Beignets aux pêches : tremper les quartiers de pêche dans la pâte à frire et opérer comme pour des beignets de pommes. — Sole au vin blanc : faire pocher la sole dans 1 décil. 1/2 de vin blanc ; amalgamer 20 gr. beurre et 10 gr. farine ; mouiller avec la cuisson, lier avec 2 jaunes et 50 gr. beurre. La recette a paru en 1896.

**Avenue Henri Martin.** — Nougat de Montélimar : 1 kil. amandes, 100 gr. pistaches, 500 gr. miel, 500 gr. sucre, 100 gr. pralines roses, 1 blanc d'œuf. Cuire le miel et le sucre au cassé, le battre hors du feu, ajouter le blanc en neige et recuire comme la première fois, en ajoutant peu à peu amandes, pistaches et pralines. Mettre en moules et sous presse.

## ADJUDICATIONS

**2 MAISONS** à PARIS, angle r. CARDINET, n° 41 et 45, et r. EDOUARD DÉTAILLE, n° 1 et 2. R b : 30.100 f. et 30 700 f. M. à p. : 400.000 f. chac. A ADJ<sup>et</sup>, s. l'ém. Ch. des not., Paris, le 25 novembre 1898. S'ad. à M<sup>e</sup> PÉRONNE, not. 18, r. de la Pépinière.

**M<sup>lle</sup> A. PACAUD**  
**ROBES ET MANTEAUX**  
55, rue Saint-Lazare — Paris

Robe tailleur doublée de soie à **145 fr.**  
Doublure ordinaire, **115 fr.**

**H.-J. STUREL**

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trouseaux et Mouchoirs  
Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

**BUREAU DE L'ASSOMPTION**

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulev. Malesherbes  
(précédemment, 36, boulev. Malesherbes)

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

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.  
Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.





# HUITRES

Le **Pot-au-Feu** expédie à ses abonnés des huîtres de premier choix, arrivant chaque matin à Paris par les trains de marée. Les prix s'entendent *franco* d'emballage. Port en sus. Les *Armoricaines de Belon*, les *Ostende* et les *Burnham* ne s'expédient que **par baril de 100**. Nous expédions les autres variétés par paniers de 100 et de 50. Pour les paniers de 50, ajouter 50 centimes à la moitié des prix ci-dessus.

Nous indiquons le poids approximatif du panier de cent huîtres ; on sera ainsi fixé sur la possibilité d'employer des colis postaux.

	Le cent.		Le cent.
Marennes vertes, extra (14 kilos) ..	21 »	Canales, extra (22 kilos) .....	16 »
— — n° 1 (11 kilos) ..	16 »	Armoricaines de Belon (9 kil. 500) .	17 »
— — n° 3 (7 kilos) ...	8 50	Ostende (8 kilos) .....	24 »
Côte Rouge (15 kilos) .....	22 »	Burnham (5 k. 500) ..	25 »

*Cette série représente les types les plus différenciés et les plus avantageux.*

## MARENNES

Nous ne pouvions nous dispenser d'y faire figurer la marennes extra. Mais nous recommandons surtout la marennes n° 1, qui constitue une fort belle huitre, beaucoup moins différemte de l'extra que ne le ferait supposer l'écart de prix.

De même, le n° 3 a paru plus avantageux que le n° 2.

## PROVENANCES DIVERSES

Aux amateurs d'huîtres de grosse taille, et moins douces que la Marennes, nous offrons la *Cancale extra* qui est magnifique.

Les *Armoricaines de Belon*, souvent vendues comme Ostende, sont un peu plus grosses.

La *Cote Rouge*, de la taille des plus belles Marennes, est une huitre exquise, particulièrement grasse.

Quant à la *Burnham*, toute petite, comme on peut le voir d'après son poids, elle est d'une finesse sans rivale.

Nos Cote Rouge et nos Burnham sont les mêmes que l'on paye partout 30 et 35 fr. le cent. Nous garantissons leur provenance.



## OCTOBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Comme nous l'indiquions dans notre dernier numéro, la pêche du saumon est fermée en France, en Hollande et en Angleterre. La truite allemande arrive en petite quantité et pèse de 1 à 3 kilos : 7 francs à 7 fr. 50 le kilo. On ne la vend pas coupée.

Baisse légère sur le turbot et la barbu : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

La sole vaut de 3 fr. 75 à 5 fr. 50 suivant gros-seur.

Toujours des sauts brusques dans les cours du bar qui varient de 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Peu de changements sur le mulot : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

Le colin, quoique un peu moins délicat que pendant la saison où il est pêché à la ligne, est toujours très bon. Un poisson d'environ 2 kilos vaut 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

Le merlan de Boulogne commence à arriver : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau va durer encore quelque temps : 50 et 60 centimes.

La dorade est plus abondante : 2 francs à 2 fr. 25.

Rouget barbet : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo

La langouste brune se tient aux environs de 4 francs le kilo ; le homard est en hausse légère : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo.

Toujours d'excellentes écrevisses à 25 et 30 centimes. Extra : 60 à 75 centimes.

On revoit les éperlans : 1 fr. 75 à 2 francs la cassolette.

## Le Vin Désiles

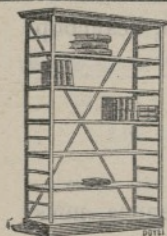
Les grandes chaleurs ont eu, cette année, une influence débilitante remarquable sur le sang, même chez des personnes habitant la campagne ou les villages les mieux aérés. D'abord, la raréfaction de l'air en oxygène touche directement le globule sanguin, donc elle affaiblit les qualités nutritives. Secondairement, l'estomac est atteint par la chaleur, l'appétit diminue, le foie s'engorge, il existe du clapotage gastrique et des brûlures d'estomac.

Ce sont surtout les jeunes sujets qui souffrent de l'anémie estivale : nous avons vu des enfants pâlir et maigrir, en quinze jours, de manière à alarmer les plus optimistes. Dans ces cas-là, on a beau donner du fer, insister sur la suralimentation, ni les forces ni les cou-

leurs ne reviennent, la constipation n'en est que plus opiniâtre ; le fer irrite l'estomac et son action intestinale entrave encore le nutrition déjà profondément troublée.

Un seul remède nous a fourni de bons résultats contre la chlorose d'été, c'est le *Vin Désiles*, tonique, de l'estomac du cœur et du système nerveux. Il restitue à l'estomac, son pouvoir digestif intégral, supprime les sensations pénibles ou douloureuses du cœur et triomphe des vertiges et de la faiblesse, liés à la pauvreté du sang. Stimulant et tonique puissant contre la fatigue physique, le *Vin Désiles* supprime les maux de tête, l'essoufflement, favorise la nutrition et rétablit l'énergie en provoquant une impression durable de vigueur et de bien-être.

Dr CERNIN.



## SCHERF (Th.)

## NOUVELLE BIBLIOTHÈQUE

à montants en fer, tablettes mobiles. Recommandée aux bibliothèques scolaires et d'amateurs. — Médailles. — Envoi franco des circulaires explicatives, rue Lauriston, 49. — Magasin : 35, rue d'Aboukir.

## ROBES &amp; MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français)

Costumes doublés soie : 150 francs

## OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS. Suppriment tout embonpoint. — TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. — Ph<sup>ie</sup> 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 1<sup>re</sup>)

## H. VIGNERON

Ses Nouvelles Machines

## PERFECTA

à Navette ronde.

Envoi F<sup>re</sup> 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 SCHLACKER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.