



POULARDE DEMI-DEUIL

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La poularde demi-deuil est une poularde braisée au blanc que l'on garnit de quelques truffes et de champignons. Elle constitue une entrée de choix pouvant figurer dans les plus grands dîners.

Proportions

Pour une poularde pesant, plumée, environ 2 kilos :

- Une barde de lard ;
- 80 gr. de couenne ;
- 100 — de carotte ;
- 100 — d'oignon ;
- Une dizaine de beaux champignons ;
- 250 gr. de truffes ;
- 1/2 à 3/4 litre de bouillon blanc ;
- 2 décilitres de vin blanc ;
- 70 gr. de beurre ;
- 20 — de farine ;
- 1 décilitre de crème ;
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
- Sel, poivre, muscade, jus de citron.

POUR CUIRE LES CHAMPIGNONS

- 30 gr. de beurre ;
- 3 cuillerées de vin blanc ;
- 3 — d'eau ;
- 1 cuillerée à café de jus de citron.

POUR CUIRE LES TRUFFES

- 1 petit verre de cognac ;
- 1 décilitre de la cuisson de la poularde.

Pour faire « suer »

La poularde étant troussée, je frotte le ventre avec une moitié de citron, pour que la chair reste plus blanche ; puis je le couvre d'une large barde de lard frais que je fixe par quelques tours de ficelle. Eviter d'employer du lard salé, contenant souvent du salpêtre qui fait rougir les viandes.

Je choisis une casserole juste assez grande pour contenir la bête. Si la casserole est trop grande, il faut plus de liquide et la cuisson ne s'opère plus dans de bonnes conditions. J'étale dans la casserole la couenne, en plusieurs morceaux ne se touchant pas, le côté gras touchant le fond. Puis je répartis les morceaux de carotte et d'oignons coupés en rouelles, en évitant de poser la carotte sur le fond de la casserole même, où elle prendrait couleur. Je pose les ronds d'oignon sur les couennes et dans les intervalles, et je pose la carotte sur les rondelles d'oignon.

Je mets la poularde dans la casserole, le côté bardé touchant le fond, et j'applique sur la poularde un disque de papier beurré du diamètre de la casserole. Enfin, je couvre la casserole de son couvercle, et je laisse « suer » sur feu doux pendant 8 à 10 minutes.

J'insiste sur la nécessité d'un feu doux et chauffant uniformément la casserole. Si le feu est trop ardent, les légumes brûlent sans donner leurs sucs et l'on a un jus amer et brun. L'oignon doit à peine blondir, et la carotte ne doit pas changer de couleur ; il ne s'agit donc plus de faire caraméliser les sucs des légumes comme pour un braisé

ordinaire. Les légumes doivent seulement laisser échapper un peu de leurs sucs dans la buée qui se forme, buée qui attendrit la volaille, dilate ses pores et l'empêche, par la suite, d'être filandreuse comme une viande bouillie. Dès que l'on entend ce chant particulier aux légumes qui commencent à rissoler, il faut mouiller.

Pour mouiller

Avant de mouiller, je retourne la volaille qui va, maintenant, se trouver l'estomac en l'air. Je verse le vin blanc et le bouillon ; j'ajoute le bouquet garni, 8 ou 10 boules de poivre, et une pincée de sel, si le bouillon n'est pas salé. Je couvre, comme précédemment, avec le papier beurré, puis avec le couvercle de la casserole.

Il faut employer, du bouillon de poularde assez gras ou, à défaut, du bouillon blanc de veau. Jamais de bouillon de bœuf, car il dénature complètement le goût de la sauce.

Le liquide doit monter jusqu'à la jointure du pilon, mouillant, par conséquent, le gras de la cuisse. Il est de toute nécessité, je le répète, d'avoir une casserole de dimensions proportionnées pour qu'il suffise d'un demi-litre ou, au maximum, de trois quarts de litre de bouillon pour arriver à cette hauteur. Si l'on est obligé de mettre une plus grande quantité de liquide pour arriver à la hauteur indiquée, ou, encore, si l'on se contente de la bonne proportion de liquide, en laissant la poularde insuffisamment mouillée, la cuisson s'opère dans de mauvaises conditions et le résultat est tout différent de celui qu'on doit obtenir.

Quand j'aurai paré les champignons, dont je puis m'occuper dès que la poularde est en train, j'ajouterai leurs parures dans la casserole.

Je laisse cuire pendant une heure à une heure et quart, sur feu doux ; le liquide

doit à peine bouilloter. Si l'ébullition est trop forte, les chairs se défont et la chair est filandreuse. Pendant ce temps, je découvre deux ou trois fois la casserole pour arroser la volaille avec le jus de cuisson. Il ne faut pas la retourner. Pour m'assurer du degré de cuisson, je pique une aiguille près du moignon de l'aïlérón ; si le jus perle blanc, la bête est à point ; s'il sort rose, la cuisson est incomplète.

La poularde, une fois cuite, peut attendre dans son jus, sur un coin du fourneau, jusqu'au moment de préparer la sauce, mais, surtout, *sans bouillir*.

Les champignons

Pendant que la poularde cuit, je prépare les champignons.

Je sépare les têtes des queues et je pèle bien les unes et les autres. Il ne faut laver les champignons qu'au dernier moment ; sinon ils noircissent.

Je mets les queues et les parures dans la casserole où cuit la poularde, elles parfumeront la sauce.

Je mets ensuite les têtes dans une petite casserole avec 3 cuillerées d'eau, 3 cuillerées de vin blanc, 30 grammes de beurre, un peu de sel et de jus de citron.

Je couvre la casserole, je mets sur le feu et je laisse bouillir une minute. Je retire sur le coin du fourneau et je tiens au chaud jusqu'au moment de dresser.

Le jus

Un quart d'heure, environ, avant de servir, je prépare la sauce.

Je verse tout le contenu de la casserole à travers une passoire fine, et je recueille le jus dans une petite casserole. Je dégraisse largement, ne craignant pas d'emporter un peu de jus avec la graisse, et, à mesure que je recueille la graisse, je la verse sur la poule, pour la conserver chaude et humide.

Quand le jus est totalement dégraissé, il doit en rester, au plus, 4 décilitres. S'il en reste davantage — la quantité varie suivant le feu, la qualité de la poule, et selon que la casserole est couverte plus ou moins hermétiquement — il faut le faire bouillir jusqu'à réduction suffisante.

Quand le jus est à point, j'en retire un décilitre pour la cuisson des truffes.

Cuisson des truffes

Je mets les truffes dans une petite casserole, étroite et haute, avec 1 décilitre de jus, un petit verre de cognac et 2 ou 3 grains de poivre. Je couvre bien la casserole et je fais partir à plein feu en surveillant, car le liquide monte beaucoup et déborde vite. Au premier bouillon, je retire sur feu moins vif, et je laisse bouillir tranquillement pendant 5 minutes.

Je retire alors sur le coin du fourneau, et je laisse au chaud.

La sauce

Maintenant, dans une autre petite casserole, je fais fondre 20 grammes de beurre, et j'ajoute 20 grammes de farine que je délaye sans laisser prendre aucune couleur. Dès que c'est mélangé, je retire du feu et je verse dessus le jus *bouillant*, en mêlant vivement avec le fouet. Il importe de faire ce mélange hors du feu, car, si la farine cuit à ce moment, elle prend un goût de colle.

Aussitôt après j'ajoute 1 décilitre de crème, un peu de muscade, et je remets sur feu vif où je fais bouillir en promenant constamment dans la sauce une cuiller de bois, comme pour une crème. Je laisse ainsi réduire pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la sauce ait la consistance d'une crème légère.

Je retire alors sur le coin du fourneau, et j'ajoute 50 grammes, environ, de beurre divisé en petits morceaux que je fais fondre

en agitant la sauce. A partir du moment où le beurre est ajouté, la sauce ne doit plus bouillir.

Enfin, je goûte pour l'assaisonnement, puis j'ajoute quelques gouttes de jus de citron et deux ou trois cuillerées à café de la cuisson des truffes. Je ne mets pas tout, afin de ne pas colorer la sauce qui doit rester très blanche.

Pour dresser

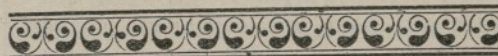
Je coupe les truffes en grosses pastilles.

Je débarrasse la poularde de sa barde, je l'égoutte bien, je la pose sur le plat et je la nappe de sauce.

Sur chaque côté de l'estomac je pose une rangée de lames de truffes. Sur le tour du plat je range les têtes de champignons, le côté bombé touchant le fond du plat; et, sur chaque champignon je place une lame de truffe. Je puis encore faire simplement un cordon de truffes et de champignons alternés.

Je sers le reste de la sauce en saucière.

MAZARIN.



AVIS

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

AU DÉPOT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Couesnon, 7, rue de Sèvres.

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Gilot, 87, rue des Petit-Champs.

Hérouin, 53, rue de Dunkerque.

Josset, 95, rue de Grenelle.

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

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

Renard, 60, rue Monsieur-le-Prince.

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

Vautier, 12, rue de Sèze.

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

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



Côtelettes de Mouton

A LA ROBERT

UNE appétissante manière de présenter les côtelettes, et qui varie un peu des procédés usités. Très appréciée aussi des personnes qui préfèrent les viandes bien cuites, tout en restant juteuses et tendres. La sauce est extrêmement simple à préparer; la principale affaire est, pour une cuisinière inexpérimentée, l'arrangement du feu de grillade; aussi donnons-nous des explications particulières à ce sujet. Il est bien entendu que la durée de la cuisson est, ici, toute particulière, car pour des côtelettes grillées saignantes à la manière ordinaire, il faut un feu soutenu et, par conséquent, bien moins de temps.

Proportions

Pour 8 ou 9 côtelettes :

SAUCE

- 50 gr. de beurre;
- 50 — d'oignon;
- 5 — de farine;
- 2 décilitres de bouillon;
- 1 cuillerée de persil haché;
- 3 cuillerées à café d'huile d'olives;
- 2 — — de vinaigre;

- 1 cuillerée à café de moutarde;
- Sel, poivre.

POUR PANER LES COTELETTES

- 2 cuillerées de graisse fraîche de sain-doux;
- 2 cuillerées de persil haché;
- 8 ou 9 cuillerées de panure ou mie de pain, fine, séchée;
- Sel, poivre;
- Un peu d'échalotte et d'ail, facultatifs.
- Temps nécessaire : 1/2 heure.

RÉSUMÉ

Parer les côtelettes. Les tremper une à une dans la graisse fondue assaisonnée de persil, sel et poivre, et les passer ensuite dans la mie de pain. Les déposer à mesure sur un gril en fil de fer étamé graissé.

Avant de les faire griller, mettre la sauce en train.

Sauce. — Passer au beurre l'oignon sans colorer. Ajouter la farine, laisser blondir légèrement. Mouiller avec le bouillon. Faire cuire un quart d'heure. Passer en pilant. Ajouter huile, vinaigre, persil; faire chauffer. N'ajouter la moutarde qu'en dernier lieu, sans bouillir.

D'autre part, griller les côtelettes à feu très doux de 25 à 30 minutes.

Servir la sauce à part dans la saucière.

Les côtelettes

Ayez de belles côtelettes bien épaisses, bien larges, prises sur le carré de mouton. Pour avoir une belle côtelette, il faut bien compter deux côtes par côtelette.

A Paris et dans les grandes villes, les bouchers vous livrent les côtelettes toutes parées, mais, dans certaines campagnes, il faut faire ce travail à la cuisine.

Ne laissez qu'un seul os de côte qui constitue le manche de la côtelette, et supprimez tout ce que vous pouvez de l'os de la chaîne. Il n'en faut laisser que juste ce qui est nécessaire pour tenir les chairs du filet attachées. Enlevez toutes les peaux nerveuses, puis raclez sur le haut du manche pour dégager les chairs. Avec le plat du couperet battez la côtelette pour l'aplatir

et lui donner une forme large et arrondie. Supprimez une partie de la graisse en coupant le côté grasseyé en biseau.

Pour paner

Faites fondre complètement la graisse dans une assiette bien chauffée. A défaut de bonne graisse de porc, prenez de l'huile d'olives. Mais évitez le beurre qui prendra un goût de graillon à cette cuisson prolongée et directement en contact avec le feu. Mêlez dans cette graisse le persil haché, — l'ail et échalotte, si vous en mettez — le sel et le poivre.

Dans une autre assiette ayez la panure étalée. C'est de la mie de pain *rassés*, finement émiettée, passée au tamis métallique ou à la passoire très fine. On peut l'employer fraîche ou séchée ; c'est-à-dire que la mie de pain, après avoir été frottée sur le tamis ou dans la passoire pour l'obtenir égale et fine comme une semoule, est mise à sécher au four très doux, sans colorer. On l'enferme ensuite en boîte de fer blanc où elle se conserve fort longtemps. Mais la mie de pain récemment préparée est préférable pour la recette actuelle si on en a le temps.

Trempez, une à une, les côtelettes sur leurs deux faces, et sur les côtés, dans la graisse, en y faisant adhérer suffisamment l'assaisonnement. Roulez-les ensuite dans la mie de pain.

Déposez-les à mesure sur le gril, graissé ou huilé. Ce gril doit être en fil de fer étamé, et non pas à larges barreaux qui ne laissent pas au feu de braise sa même action sur les viandes. Mettez votre sauce en train comme il est dit plus loin.

Pour griller

Ayez un bon feu de braises *rouges* qui ait donné toute sa flamme et ne flambe plus du tout. Rien ne vaut la braise de charbon de bois, c'est bien entendu. Mais,

si vous avez le feu de charbon de terre du fourneau au point de combustion voulu, vous pouvez l'utiliser, avec des précautions bien entendues.

D'abord, il faut retirer tous les cercles du foyer, afin de laisser à ce même foyer le plus grand espace découvert possible. C'est une affaire d'obtenir de la plupart des cuisinières que leur feu de grillade dépasse largement l'espace couvert par le gril même. D'où il s'ensuit que l'on a un bifteck ou une côtelette souvent noirci sur les deux faces, avec un bourrelet rouge et cru de chaque côté. Ce n'est point parce que le feu ne chauffait pas assez, mais simplement parce qu'il n'était pas assez étendu pour atteindre les viandes de ce côté-là.

Votre feu doit être bien en braises rouges. *Saupoudrez-le* d'une très légère couche de cendres *chaudes*, (comme si vous jetiez du sucre sur des fraises, pas plus). Ceci, pour empêcher que la graisse, en fondant, provoque des flammes qui noircissent les viandes.

Si vous vous servez du feu du fourneau à charbon de terre, vous aurez eu soin d'étaler les braises sur tout l'espace du foyer que le grand cercle enlevé laisse à découvert. Si vous disposez de la grillade au charbon de bois, il est entendu que la couche de braise doit dépasser le gril d'une dizaine de centimètres tout autour.

Posez votre gril sur le feu, assez élevé sur les braises pour que, comme nous l'avons dit, les poussées de flamme n'atteignent pas les viandes.

Laissez cuire tout doucement 25 à 30 minutes (je dis bien : vingt-cinq à trente minutes). Il faut donc un feu très doux, très couvert, ou une distance assez grande du gril, pour que les côtelettes, au bout de ce temps, soient rosées à l'intérieur et dorées extérieurement, sans coup de feu ni croûte noire. Retournez-les fréquemment,

et ajoutez au fur et à mesure un peu de cendre chaude sur les braises, si le feu chauffe trop ou si les flammes s'élèvent.

Pendant la cuisson, préparez la sauce.

La sauce

Epluchez l'oignon, coupez-le en rouelles très fines. Mettez-le dans une petite casserole avec le beurre indiqué. Posez sur feu modéré, à découvert. Laissez sept ou huit minutes, le temps non pas de dorer, mais de se bien amollir. Remuez pour ne pas laisser attacher. Saupoudrez avec la farine. Remuez avec la cuiller de bois et laissez cuire trois ou quatre minutes en laissant tout juste blondir, mais pas brunir, sans cesser de remuer.

Ajoutez alors le bouillon froid ou tiède, petit à petit en tournant pendant ce temps fortement avec la cuiller. Tournez jusqu'au premier bouillon, pour éviter les grumeaux. Couvrez à moitié la casserole, et laissez bouillotter tranquillement, pas trop fort, pendant un quart d'heure.

Passez la sauce dans un bol, à travers une passoire très fine en frottant avec le champignon de bois. Raclez bien le dessous de la passoire.

Reversez la sauce ainsi passée dans la petite casserole rincée. Ajoutez l'huile, le vinaigre, persil, sel et poivre s'il est besoin, et remettez sur le feu; tournez, ne laissez donner qu'un bouillon, et ajoutez la moutarde en dernier lieu *hors du feu*, juste au moment de servir. Sans cela elle donne un goût désagréable en bouillant, et se caille en grumeaux.

Pour servir

Dressez les côtelettes sur un plat bien chaud après les avoir garnies d'une petite manchette en papier.

Servez la sauce en saucière chauffée.

LA VIEILLE CATHERINE.



* Menu *

MOULES A LA NORMANDE
ENTRECOTE SAUCE BORDELAISE
HARICOTS ROUGES A LA CRÉOLE
POMMES AU BEURRE

POTAGE VELOURS
CROQUETTES DE MACARONI
BEUF A LA MODE
POULET ROTI
ENDIVES GLACÉES
GATEAU DE MARRONS

SOLE COLBERT
COTELETTES A LA ROBERT
POMMES DE TERRE ANNA
BRIOCHE A LA YIENNOISE

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
TÊTE DE VEAU EN TORTUE
POULARDE DEMI-DEUIL
SELLÉ DE CHEVREUIL ROTIE
CARDONS A LA MOELLE
TIMBALE DE POIRES

RAGOUT D'OIE AUX NAVETS
COTELETTES DE MOUTON
CRESSON EN ÉPINARDS
POMMES A LA BRUXELLOISE

POTAGE CRÉCY
COQUILLES DE POISSON
GIGOT DANS SON JUS
FAISAN ROTI
CÉLERI AU JUS A LA PARISIENNE
SOUFFLÉ A LA VANILLE

OMELETTE AUX POMMES
RAIE AU BEURRE NOIR
GATEAU DE POMMES DE TERRE
MARMELADE DE POMMES

POTAGE CRÈME D'ORGE
VOL-AU-VENT DE POISSON
PILET ROTI
CROSNES AU BEURRE
GATEAU DE RIZ

La Liqueur Grand Marnier se trouve
sur les meilleures tables.



POMMES A LA BRUXELLOISE

EXCELLENTE recette facile, et de préparation rapide ; la pâte est assez vite faite, et les pommes, une fois au four, n'ont besoin que de surveillance. C'est un très agréable entremets de déjeuner, léger, délicat, et pourtant fort simple. Pommes et pâte sont également bonnes et se font mutuellement valoir ; les pommes gagnent même beaucoup à cette cuisson étuvée sous la pâte, sans beurre ni liquide.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
 6 pommes d'environ 150 gr. chacune ;
 60 grammes de beurre frais ;
 60 — de farine ;
 60 — de sucre en poudre ;
 3 œufs ;
 2 décilitres de lait ;
 6 bonnes cuillerées à café de gelée de groseilles.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Faire bouillir le lait avec la moitié du beurre. Y jeter la farine. Mélanger sur le feu jusqu'à consistance solide.

Laisser presque refroidir. Ajouter successi-

ment le sucre, le beurre, les œufs, en battant fortement.

Peler les pommes, les vider, les mettre dans un plat à feu. Remplir les vides avec gelée de groseille et couvrir le tout avec la pâte.

Cuire à four doux 1 heure.

La pâte

Tamisez la farine en la passant à travers le tamis métallique ou une passoire assez fine. Non seulement on évite ainsi tout grumeau, mais, encore, la farine est plus légère après son passage au tamis, et elle se mélange mieux.

Dans une petite casserole de la contenance d'un demi-litre au moins, mettez le lait et la moitié *seulement* du beurre avec un ou deux grains de gros sel. Faites chauffer très peu pour commencer, retirez du feu et remuez le beurre pour le faire bien fondre. Il faut qu'il soit tout à fait fondu avant que le lait commence à bouillir.

Remettez alors la casserole sur le feu et, dès que le lait monte en bouillonnant, retirez-la et jetez-y bien vite et d'un seul coup toute la farine. Il faut faire cela très rapidement pour que le lait n'ait presque pas le temps de retomber avant que la farine y soit jetée. Avec une cuiller de bois triturez vigoureusement pour mélanger, et, dès que le mélange est fait, remettez sur feu doux, où vous ne cessez pas de travailler la pâte jusqu'au moment où elle peut être ramassée en boule dans la casserole sans s'attacher à la cuiller. C'est l'affaire de trois ou quatre minutes seulement.

Retirez du feu. Mettez cette pâte dans une petite terrine ou un saladier assez grand pour y battre à l'aise une pâte qui sera assez liquide. Etalez-y la pâte et laissez refroidir pendant cinq ou six minutes, afin qu'elle perde sa plus grande chaleur avant d'y joindre les œufs.

Quand la pâte n'est plus que tiède, ajoutez-y d'abord le sucre. Travaillez

avec la cuiller de bois pour bien mélanger.

Puis mettez le beurre, cassé en petits morceaux. Mélangez toujours avec la cuiller.

Cassez un œuf dans une assiette d'abord, afin de vérifier, en cette saison surtout, s'il est bien frais, avant de l'ajouter à la pâte. Mélangez bien en battant avec la cuiller. Ajoutez un second œuf, en faisant le même travail, et n'ajoutez le suivant que quand la pâte est bien délayée et unie. Battez fortement avec la cuiller pendant quatre ou cinq minutes, quand tous les œufs sont incorporés, de façon à avoir une pâte absolument lisse, unie comme une crème épaisse.

Préparez alors tout de suite vos pommes, car il ne faut pas trop faire attendre la pâte avant de la cuire.

Les pommes

Ayez de jolies pommes reinettes de moyenne grosseur, de façon qu'on puisse compter une pomme par convive plutôt que de partager, ce qui gâte toujours assez l'ensemble du plat.

Pelez les pommes, et enlevez le cœur et les pépins à l'aide du vide-pommes. C'est un petit tube légèrement conique, en fer blanc, qu'on enfonce dans la pomme par son extrémité la plus fine et qui s'emplit des pépins en pénétrant à l'intérieur du fruit. Il ne faut pas retirer le tube par l'autre côté de la pomme, ce qui agrandirait trop l'ouverture, le tube étant plus large à une de ses extrémités. On le retire en arrière, ainsi qu'un tire-bouchon. Bien des personnes de la campagne ignorent l'usage de ce petit outil, fort simple et qui ne coûte que quelques sous. Voilà pourquoi j'en donne une explication qui paraîtra puérile aux autres. En tout cas, jamais on n'obtient le même résultat avec un couteau qui creuse inégalement le fruit, en

enlève une trop grande partie, et risque toujours de faire éclater la pomme.

Le plat

Prenez un plat allant au feu et qui puisse être servi sur la table. Il n'est pas nécessaire qu'il soit profond ; les plats à gratin ordinaires suffisent comme profondeur.

Beurrez-le légèrement avec une noisette de beurre. Arrangez y les pommes, en les serrant un peu les unes contre les autres, avec une pomme au centre.

Versez une cuillerée à café de gelée de groseille à l'intérieur de chaque pomme : faites-la couler bien à l'intérieur pour qu'elle ne se mélange pas avec la pâte pendant la cuisson.

Par cuillerées, recouvrez les pommes avec la pâte que vous posez dessus d'abord, en observant que la pâte ensuite doit couler tout autour, de manière à cacher bien les fruits. Mais c'est toujours sur la pomme que doit être la plus grosse épaisseur de pâte, car, à la cuisson, cette épaisseur diminuera, la pâte glissant au fond du plat. Si l'on n'en mettait pas beaucoup au-dessus, il n'y en aurait plus assez après.

Le plat est prêt à être mis tout de suite au four. Il vaut mieux ne pas trop attendre, pour que la pâte ne glisse pas.

Le four

La chaleur doit être très modérée et pas trop forte du haut. Si le four est trop chaud, la pâte fera croûte, ne gonflera pas, et les pommes là-dessous ne cuiront pas bien. On compte 1 heure de cuisson. Cela indique donc une bonne chaleur tempérée.

Autant que possible, évitez trop de chaleur au début, toujours pour éviter la coloration trop rapide qui indique la formation de la croûte. Surveillez beaucoup, tournez le plat très souvent. Au bout du temps de cuisson indiqué, les pommes doi-

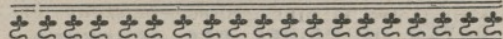
vent être tendres, mais surtout très intactes, entières et encore fermes; il ne faut pas du tout qu'elles tombent en bouillie. La pâte doit les recouvrir parfaitement d'une couche mince dorée. Le surplus de pâte a dû peu à peu s'étendre dans tous les interstices et former entre les pommes de grosses boursouflures qui mettent tout à peu près au même niveau, et couvrent le plat d'une couche égale.

Il faut éviter les coups de feu qui brunissent, et tâcher de conserver une teinte dorée uniforme. Pour vous assurer de la cuisson des pommes, appuyez doucement avec le doigt et voyez si elles sont bien au point indiqué plus haut.

Pour servir

Posez le plat sur un plat de service recouvert d'une serviette, et servez chaud avec assiettes légèrement chauffées.

LA VIEILLE CATHERINE.



Une Cave en 24 heures

Nos abonnés trouveront à la page 367, la liste des vins fins composant notre cave, et dont plusieurs sont annoncés pour la première fois.

Nous attirons l'attention sur nos

Colis-postaux de 4 bouteilles,
composés au gré de chacun.

Bien souvent on s'aperçoit au dernier moment que l'on a sa cave dépourvue, et l'on ne sait où s'adresser pour se procurer instantanément de bons vins. Nos abonnés pourront désormais recevoir dans les vingt-quatre heures des vins irréprochables quel que soit leur prix, et dont la gamme est assez étendue pour répondre à toutes les exigences.

Le lot exceptionnel de vins du Bas-Médoc annoncé dans notre précédent numéro a été aussitôt enlevé. Il nous reste seulement 3 pièces disponibles.

LA RÉCOLTE DES TRUFFES

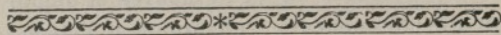
De divers côtés on annonce que la récolte des truffes sera presque nulle; les gourmets se désolent en apprenant que la livre du précieux tubercule cotée, l'année dernière à pareille époque, 12 à 14 francs, vaut, en ce moment, 16 à 20 francs.

Il ne faut point tirer de cette différence de cours des conclusions exagérées.

Le développement de la truffe a été retardé par la sécheresse de l'été, et la maturation est moins avancée qu'elle devrait l'être. Car, bien qu'en général, il faille attendre jusque vers le 10 décembre pour avoir des truffes parfaites, on en mange dès fin novembre de fort honorables. Or, on trouve actuellement très peu de truffes mûres; il en vient donc à peine sur le marché, et l'écart énorme qui se produit entre l'offre et la demande amène des cours factices.

Dans quelques jours on sera mieux fixé sur l'importance de la récolte. Mais si les appréciations actuelles semblent trop pessimistes, on doit prévoir dès maintenant une production moins abondante que l'année dernière et, par conséquent, des prix un peu plus élevés.

Le temps qu'il va faire aura, d'ailleurs, une assez grande influence.



VANILLE A "ODEUR DE THÉ"

Cette vanille, exceptionnellement fine, vient, nous l'avons dit, des meilleures plantations des îles Comores et appartient à la variété dite « à odeur de thé », justement réputée la plus fine de toutes et que l'on ne trouve guère dans le commerce.

Prix

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

CUISSON DES BETTERAVES

La betterave rouge, qui complète si agréablement les salades d'hiver, scarolle, mâche, barbe, céleri, pissenlit, ne doit jamais être cuite à l'eau, sous peine de rester filandreuse et d'avoir souvent un goût de terre. Il faut la cuire au four.

On commence par la laver et la brosser soigneusement pour la débarrasser des moindres parcelles de terre ; bien se garder de la gratter, car on l'entamerait.

Si l'on dispose d'un four de boulanger, on l'y introduit sur une claie après avoir retiré le pain, et on l'y laisse jusqu'à ce que le four soit refroidi.

A défaut de four de boulanger, on la mettra dans un four ordinaire, de température très douce. En général, le four est à un degré convenable quand le pot-au-feu, placé sur le coin du fourneau, ne fait que frémir. On la placera sur une plaque mobile, et, autant que possible, sur une plaque à rebord que l'on retourne de façon à laisser un vide entre cette plaque et la sole du four.

La betterave met d'abord assez longtemps à sécher ; ce n'est guère qu'au bout de deux heures ou deux heures et demie qu'elle commence à « chanter » et à dégager une odeur agréable. On la voit peu à peu gonfler et se ramollir ; la peau s'écaille, puis se dessèche.

Il faut de 6 à 8 heures pour que la cuisson soit complète. Cela dépend de la température du four et de la qualité de la betterave.

Certaines variétés conservent souvent un goût de terre, et présentent une section filandreuse d'un brun peu foncé et peu appétissant. Dans les bonnes espèces, au contraire, la section est nette, la chair

épaisse, bien compacte, d'un rouge vineux foncé assez joli. Une des meilleures est la rouge piriforme de Strasbourg.

La diminution de poids et de volume, toujours très grande, varie aussi beaucoup suivant les espèces : telle betterave de 450 grammes en pèsera 250 après cuisson ; telle autre, de 250 grammes, n'en pèsera plus que 100.

Pour servir la betterave, on la coupe par tronçons dont on enlève le tour qui est mou et noir sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre ; puis on divise ces tronçons en rondelles de l'épaisseur d'une pièce de cent sous que l'on peut façonner à l'emporte-pièce.

La betterave cuite ne se conserve bonne que deux jours.

On peut la conserver très longtemps en l'immergeant dans le vinaigre. M.

PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Voici revenue la saison de nos pâtés de grives qui ont eu tant de succès.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces pâtés en croûte, sous un aspect primitif, recèlent des trésors pour les gourmets. Ils sont spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture dans ces montagnes communique une saveur très particulière.

PRIX (franco d'emballage)

Pour 12 personnes (largement)... 20 fr.
— 20 — — — 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés au moins 6 jours avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.

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



L'ÉCLAIRAGE

Parmi toutes les modifications qui, au cours des années, ont peu à peu transformé nos demeures, et qui, en même temps qu'elles leur apportaient les aises et le confortable de la vie moderne, leur rendaient quelques unes des grâces du passé, nulle n'a été aussi frappante que les progrès accomplis par l'éclairage. Ne fût-ce que dans l'acception stricte du mot, notre époque aura été véritablement le siècle de lumière, et le *Fiat lux* divin répété par la science a répandu sur tous ses torrents de clarté.

Le gaz, la fée électricité, le pétrole lui-même sont si bien devenus un besoin de notre vision, que nous nous demandons, étonnés, comment on a pu s'en passer. Et, pour nous représenter l'aspect des jolies choses d'autrefois si mal mises en valeur dans le clair-obscur des lampes insuffisantes et des chandelles fumeuses — trois générations à peine nous séparent des mouchettes ! — il nous faut un effort d'imagination comme pour revoir les modes informes qui ont habillé nos mères et nos grand'mères et qui, cependant, ne les empêchaient point d'être la grâce, le charme et la séduction.

Donc, la clarté est tout à fait obligatoire aujourd'hui. Ce point établi, les difficultés d'application commencent, car, si nous ne voulons plus d'appartements sombres et par cela même attristés, il nous faut moins encore des lumières crues, aux rayons aveuglants, aux ombres violentes et dures. L'art de l'éclairage consiste, pourrait-on dire, dans la façon de savoir dispenser les foyers lumineux, d'en tamiser l'éclat sans l'obscurcir, et, enfin, d'assortir l'intensité de clarté au style de l'ameublement et au degré d'intimité ou d'apparat des réceptions. Les Parisiennes excellent en général dans ces agencements, et il y a, sur ce point, peu à leur apprendre.

Leur initiation se fait inconsciemment, de visites en visites ; et leur inspiration n'est parfois qu'une heureuse mémoire, une combinaison habile d'idées prises ici et là et élégamment fondues ensemble. C'est donc pour nos lectrices éloignées que nous voulons esquisser quelques légères indications qui remplacent ces « leçons de choses vues » dont les grands centres offrent l'incessant spectacle.

Parlons d'abord des lampes et des abat-jour, de la nécessité de proportionner ceux-ci à celles-là. Rien n'est disgracieux, presque ridicule, comme un abat-jour trop grand ou trop petit pour la lampe qu'il coiffe ; les lampadaires de parquet — déjà un peu délaissés quoique bien commodes et jolis — et les hautes colonnes empire supportent seuls des dimensions de larges ombrelles de 65 à 90 centimètres de diamètre par exemple. L'élévation de l'appartement doit aussi entrer en compte, un abat-jour trop vaste faisant paraître le plafond plus bas, ce qu'il faut avant tout éviter.

Les formes procèdent presque toutes du type cônica, plus ou moins évasé. plus ou moins élevé, qui règne à peu près exclusivement, soit peint à l'aquarelle, soit pailleté avec des gravures formant médaillons ; soit en étoffe ancienne légèrement froncée et ornée au bas d'un volant déchiqueté sur lequel repose un effilé à grilles assorti aux nuances de la soierie, en haut une petite frange tonffue posée *renversée* complète un ensemble vicillot très gentil.

Quant aux jolis fouillis de soie claire recouverte de gaze et de dentelles avec de longs volants vaporeux qui leur donnent des airs de robes de bal, ils se font tous ronds ou carrés ; plus du tout de pagodes dont les traitres retroussis laissaient toujours filtrer quelques malencontreux jets de lumière. Pour la même aveuglante raison, peu ou point de globes. Si l'on en conserve encore — opalins, irisés, rehaussés de chimères dorées — c'est très haut placés, dans des encoignures, pour éclairer le plafond et les tentures.

Le souci de l'atténuation de la lumière se fait plus grand encore lorsqu'il s'agit d'électricité : les lampes, dont le fil incandescent constitue une véritable impression d'hypnotisme, ne doivent être employées d'une façon apparente que dans les lustres et les candélabres élevés. Si elles se trouvent à hauteur de nos yeux, l'abat-jour est urgent et prend alors exactement le genre qui conviendrait pour une lampe ou des bougies ordinaires. D'autres fois, leur globe ovale se recouvre d'un treillis de perles de couleur : c'est gai et brillant, mais éblouissant.

Lorsque l'électricité s'allie à des appareils de style, appliques, lustres et flambeaux anciens, la bougie de porcelaine terminée par une ampoule aussi fine que possible s'impose absolument sous peine de dénaturer de la façon la plus choquante leur caractère artistique. Mais, là encore, lorsque le point lumineux se trouve au niveau visuel, de mignons abat-jour sont nécessaires ; les plus coquets se font avec des enluminures Louis XVI ou empire relevées d'un décor de paillettes multicolores.

Avec les appliques murales et les flambeaux doubles dits « liseuses », l'écran XVIII^e siècle, en soie tendue dans un cadre de bronze ou de bois doré, délicatement fouillé, donne une jolie note d'élégance recherchée.

A ces aperçus un peu généraux, on pourrait ajouter bien des nuances de détails sur chaque pièce en particulier. Salons de réception, boudoirs intimes, chambres, qui demandent autant de clartés différentes : salles à manger, surtout, où l'éclairage s'est radicalement transformé. Nous reviendrons peut-être sur ce dernier point au moment où va s'épanouir la période des dîners à outrance, et où les réunions de Noël et des premiers jours de l'année apporteront à notre table leur joyeuse gaieté familiale.

SYBIL DE LANCEY.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



CHIFFONS

Les robes du soir : des paillettes, tout autant que l'hiver dernier, mais avec plus de raffinements peut-être. Vous connaissez déjà celui-ci ? La jupe de tulle pailleté, entièrement recouverte d'une jupe en dentelle. Et, bien entendu, la jupe pailletée ne repose pas directement sur le satin de la jupe de dessous ; on interpose encore une mousseline de soie entre les deux, ce qui fait au total quatre jupes. Une vraie robe de contes de fées, avec ses scintillements indéfinissables.

Inspirée de cet arrangement, voici une toute récente combinaison. Une robe en velours noir semée de motifs en paillettes vert changeant, voilés de mousseline de soie noire. Comprenez bien que les paillettes seules sont voilées. C'est-à-dire qu'avant d'être appliquées sur le velours, ces motifs détachés sont recouverts d'une mousseline de soie noire très légère, à peine froncée, bouffant imperceptiblement sur les paillettes afin de leur laisser le jeu nécessaire pour scintiller au moindre déplacement. Le modèle qu'on m'a montré est une jupe avec un volant en forme, afin de donner à la jupe de l'évasement vers le bas ; mais cette coupe est dissimulée par la garniture des paillettes. Celles-ci forment une large guirlande cachant la naissance du volant, avec des motifs qui descendent en girandoles jusqu'au bas du volant.

Le haut de la jupe formant fourreau est brodé d'un semis de motifs réguliers. Effet très réussi, infiniment plus doux, plus fin, plus seyant aussi, que le même pailletage posé à cru sur le velours, et d'un éclat trop métallique.

Autre façon où les paillettes jouent un rôle moindre, mais qui permet en revanche la mise en valeur de belles dentelles d'An-

gleterre. Tunique formant pointe devant et derrière : en fait, un grand fichu posé en tablier, juste échancré pour tourner sans plis autour de la taille, et dont les deux bouts sont rapprochés derrière par une couture, naturellement en plein biais. Un léger pailletage court tout le long de la tunique que borde un haut volant froncé en dentelle. Le tout retombe sur un autre volant de dentelle semblable, posé sur une sous-jupe.

Quant au corsage de cette robe, il est charmant ; décolleté carrément, le devant, pailleté, blousant un peu, est tailladé de chaque côté, depuis la taille, à hauteur des pinces, sur de la dentelle blanche. Fixée à la ceinture par un nœud, une torsade en velours turquoise passe sous le devant pailleté, par la fente de droite, pour ressortir par la fente de gauche, où la torsade se termine en un nœud de poitrine assez volumineux, et posé très haut, bien sur le côté. Comme manches, la simple épaulette du corsage, avec manche demi longue en dentelle posée à clair ; cette manche, ce fourreau plutôt, est rattaché à l'emmanchure du corsage en dessous seulement, de façon à laisser découvert le haut du bras sur une hauteur de trois doigts environ.

Pour compléter ces explications, il convient d'ajouter que certaines étoffes de soie se font maintenant en grande largeur ; dès lors les tuniques du genre fort nouveau que je viens de décrire, n'ont pas besoin de couture au milieu pour former le fichu.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS

LES GROGS MARIANI

Les salutaires effets toniques du Vin Mariani peuvent être immédiatement constatés par les personnes atteintes d'enrouement, de brouchite débutante ou d'influenza. Pris sous la forme de grogs dont l'éminent Dr Fauvel a toute sa vie préconisé l'usage et fixé la formule, c'est-à-dire en mélangeant trois verres à madère de Vin Mariani à un verre d'eau sucrée, et en chauffant sans faire bouillir, on déterminera instantanément la réaction vigoureuse qui suffit à enrayer le rhume, le mal de gorge, l'angine granuleuse et la bronchite.



COURRIER

Y. P. — Pressed beef : mettre un morceau de poitrine de bœuf dans une saumure bien aromatisée, l'y laisser 15 jours. La retirer, la faire bouillir 6 heures, égoutter et désosser. Faire refroidir sous forte pression.

L. B. — Les merlans au vin blanc de Marguery n'ont rien de particulier. Vous n'avez qu'à suivre les indications que nous avons données pour ce genre de sauce.

C. S. — Parfait au café : tapisser un moule avec crème au moka glacée, remplir le creux avec crème Chantilly, recouvrir de la crème moka et sangler une heure et demie ou deux heures.

L. P. — Pour faire une glace à deux parfums différents : faire deux glaces séparément et, quand elles sont prises, garnir le moule divisé avec une feuille de carton qu'on retire quand le moule est garni.

A. D. Paris. — Vous trouverez de la crème fraîche dans toutes les bonnes crémeries. — Echantillons non parvenus.

E. O. — Les candélabres élevés sont actuellement de haut style pour le service de la table. Garnir chaque bougie d'un petit abat-jour empire.

Plusieurs Abonnés. — Nous ne pouvons répondre aux lettres non signées.

L. M. G. — Préparer les quenelles avec de la chair de brochet comme les quenelles ordinaires de poisson et servir avec une sauce Nantua.

Saint Cloud. — Tous les appareils pour faire le café sur la table se valent à peu près et présentent les mêmes inconvénients.

Une abonnée. — Nous ne voyons pas en quoi peuvent consister ces canapés, car si vous les garnissez d'une lame de jambon et si vous faites gratiner, le jambon doit singulièrement durcir. Le nom de ces petits pâtés est de fantaisie et nous ne les connaissons pas.

Château d'A. — Dattes farcies : piler 60 gr. pistaches avec un peu de kirsch, 60 gr. sucre et 50 gr. beurre. Farcir les dattes et les glacer au cassé. — Nous ne saurions deviner, avec ces renseignements un peu vagues, de quel entre-mets il s'agit.

Château de S. — Avec cette façon d'opérer, votre sauce madère doit être forcément collante. Il faut faire un roux, puis mouiller avec le jus, porter à ébullition, puis laisser dépouiller. Ajouter le madère quelques instants avant de servir. — Nous ne saisissons pas bien l'autre question. En tout cas, la sauce au vin blanc ne doit être liée au beurre qu'au dernier moment, et, à partir de ce moment, elle ne doit plus bouillir.

Nancy. — 1° Oui ; 2° Vous pouvez utiliser le gaz dans ces conditions, mais le résultat sera fort médiocre ; 3° Oui ; 4° On dore à la fin de la cuisson.

A. B. — Marrons glacés : cuire à l'eau les marrons écorcés, égoutter, ne pas laisser refroidir, mettre dans un sirop chaud à 25 degrés et tenir à la température d'environ 60 degrés pendant 48 heures. Egoutter, laisser refroidir, puis tremper dans du sirop cuit au boulé pour les glacer.

LE CHOCOLAT VAN HOUTEN

En lisant ce titre, plus d'un lecteur croira à une erreur, pensant qu'il s'agit sans doute du célèbre Cacao Van Houten et qu'une faute typographique a remplacé le mot Cacao par le mot Chocolat. Erreur : il s'agit bien du nouveau Chocolat Van Houten que la maison vient d'offrir au public et qui a toute la finesse et le pur arôme de cet excellent produit. Le Chocolat Van Houten se vend en tablettes, croquettes, pastilles et bâtons. C'est la friandise indiquée pour le lunch et le five o'clock ; c'est en même temps le bonbon le plus sain à donner aux enfants.

LES CAFÉS CARVALHO

On ne parle plus dans le monde de l'alimentation que de l'écrasante supériorité des Cafés Carvalho si purs, si exquis, si parfumés. Cet excellent produit nous est livré dans des boîtes cachetées double garantie de poids et d'origine. En vente : 85, rue Turbigo ; 26, rue Cadet ; 15, rue de Chateaudun ; 54, rue du Bac, et dans toutes les bonnes maisons.

Exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

BI-BORAX ORIENTAL

Le Bi-Borax est précieux pour le blanchissage domestique. Dans chacune des eaux (trem page, bouillage, rinçage) mettez une cuillerée à bouche de Bi-Borax par litre d'eau. Laissez tremper le linge une nuit, et le matin la saleté aura disparue ou sera totalement désagrégée. (En vente chez tous les épiciers et droguistes par boîtes cachetées de 0 fr. 10 0 fr. 20, 0 fr. 50 et un franc).

SUPERBE CRÈCHE toute montée et du plus bel effet

L'étable mesure 45 X 35, les personnages et les décors sont en carton artistement peint : *Enfant Jésus, la Ste Vierge, St Joseph, Rois Mages, bergers, animaux, palmiers.* Ce véritable ouvrage d'art est un joli cadeau pour famille ou école. Prix : 10 fr. Envoi franco contre mandat-poste à la Sté de Propagande artistique, 75, rue de Vaugirard, Paris.

M^{lle} A. PACAUD

ROBES ET MANTEAUX

Robe satin doublée de soie à 225 fr.

Robes de Bal

38 — rue de la Chaussée-d'Antin — 38

Précédemment : 55, rue St-Lazare.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M^{me} MORLAND

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

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

LES VINS DU POT-AU-FEU

« Peu, mais parfait ».

Tel est le principe dont le **Pot-au-Feu**, toujours soucieux de livrer des produits irréprochables, s'inspire pour le choix de ses vins.

Comparée aux catalogues interminables que l'on voit partout, la liste en est relativement restreinte; mais le **Pot-au-Feu** n'y fait figurer que des vins excellents, bien développés, acquis dans des conditions lui permettant à la fois d'en garantir absolument la provenance et la qualité et de les offrir à des prix exceptionnels.

VINS BLANCS DE BORDEAUX

GRAVES 1893.....	1 fr. 30	BARSAC 1890.....	2 fr. 50
GRAVES SUPÉRIEUR 1893.....	1 50	HAUT-SAUTERNES 1891.....	3 »

VINS ROUGES

BORDEAUX		BOURGOGNE	
MÉDOC 1893.....	1 fr. 50	BEAUNE-GRÈVES 1891.....	4 fr. »
POMEROL 1890.....	2 50	VOLNAY 1891.....	4 50
SAINT-JULIEN 1887.....	3 50	CORTON 1891.....	5 »
CHATEAU MALESCOT 1887.....	4 50	CHAMBERTIN 1891.....	6 50
CHATEAU MONTROSE DOLFUS 1881.	7 »	GRAND MUSIGNY 1891.....	8 »
CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 1881	9 »		

Tous ces vins sont livrables à Paris par minimum de 6 bouteilles.

EXPÉDITIONS

Nous expédions de Paris, à partir de 6 bouteilles, aux prix ci-dessus, franco d'emballage et de droits de circulation.

Sauf demande spéciale, les expéditions sont faites en petite vitesse.

COLIS POSTAUX

En outre, nous expédions, des caisses de 4 bouteilles par colis postaux de 10 kilos.

Ajouter 3 francs au prix du vin pour recevoir un colis postal en gare **franco d'emballage, de port et de tous droits de congé ou d'acquit à caution.**

VINS EN PIÈCES

Nous recommandons comme excellents ordinaires :

VINS BLANCS		VINS ROUGES	
GRAVES.....	180 fr.	COTE BLAYES.....	150 fr.
GRAVES SUPÉRIEUR.....	210 »	MÉDOC SUPÉRIEUR.....	210 »
PETIT CHABLIS.....	140 »	MACON.....	130 »

La pièce de 220 litres environ, en gare de Bordeaux et en gare de Beaune pour le Chablis et le Mâcon.

Nous avons toujours en stock un assortiment de vins fins livrables en pièces, demi-pièces ou quarts. Echantillons sur demande.

DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite argentée de Dantzic reste chère ; à partir d'environ 3 kil. 500 à 4 kil. : 7 fr. 50 le kil. ; au-dessous de ce poids, les cours varient de 8 à 10 francs, le cours maximum s'appliquant d'un jour à l'autre à différentes grosseurs suivant les arrivages.

Turbot et barbut : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La belle sole se maintient entre 4 francs et 4 fr. 50 le kilo. Mais il suffit d'un de ces coups de vent fréquents en cette saison pour déterminer subitement une hausse sérieuse.

Le bar varie toujours de 4 fr. 75 à 6 francs le kilo.

Le mulot est plus cher : 3 fr. 75 à 4 fr. 75 le kilo.

Bonne saison pour le hareng frais : 10 centimes.

Dorades françaises : 2 fr. à 2 fr. 25.

Le rouget barbet vaut de 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

La langouste est et va rester chère : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. Les cours du homard sont très mouvementés : 3 fr. 75 à 5 fr. le kilo.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Les perdreaux ont été un peu moins chers. Perdreaux français : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 ; allemands : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

La saison des cailles d'Egypte s'avance, et les prix augmentent : 1 fr. 50 à 2 fr. 75.

C'est le plein moment des faisans. Un beau coq vaut de 6 fr. 50 à 8 francs ; on a une petite poule pour 5 francs ; les plus belles coûtent 6 fr. 50.

Légère baisse sur les bécasses : 5 à 7 francs.

Le Vin Désiles

Pendant les hivers humides on voit s'éterniser les affections des muqueuses en général et des bronches en particulier ; c'est le règne des rhumes, des catarrhes, de la grippe et de l'influenza. Leur début est insidieux, leur marche lente et capricieuse ; leur terminaison, rarement fatale, sinon chez les vieillards, les enfants et les souffreteux, s'attarde dans une convalescence pénible qui compromet pour longtemps les forces les plus robustes en leur laissant une prédisposition aux rechutes, car le rhume a toujours une répercussion inquiétante sur l'organisme. — Il faut donc faire usage de toni-

ques : de la kola, qui donne au cœur le coup de fouet qu'il recevait d'ordinaire d'un sang bien oxygéné par un poumon normal ; il faut du tanin, qui règle la fonction rénale ; de la coca, qui stimule l'appétit et assure la digestion ; de l'iode, laxatif et dépuratif en même temps que grand modificateur des muqueuses ; enfin, du quinquina qui abaisse la température.

Mais quel est le malade qui consentirait à absorber coup sur coup toutes ces substances plus ou moins répugnantes ? Heureusement qu'il les trouve toutes réunies en un seul produit, le Vin Désiles, qui est moins un médicament qu'un cordial régénérateur.

D^r SANDREAU

AU CENTENAIRE

AM. TALLOIS

19, boulevard de Strasbourg, Paris

FABRIQUE D'ORFÈVRE D'ARGENT
COUVERTS

PIÈCES D'ART — COUTELLERIE RICHE

ROBES & MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

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

Costumes doublés soie : 150 francs

OBÉSITÉ

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

HUILE de HOGG de FOIES de MORUE SUPÉRIEURE
2, RUE CASTIGLIONE, PARIS ET PHARMACIES. — FLACON TRIANGULAIRE, franco 4 fr. ; 6 flacons pour 20 fr. la préférée des Médecins

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

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