

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1^{er} et le 3^e Samedi de chaque Mois

ABONNEMENTS	PARIS	UNION POSTALE
5 francs par an.	257, rue Saint-Honoré, 257	6 francs par an.

SOMMAIRE

Cours de M. A. Colombié : Ris de veau aux pointes d'asperges.

Recettes : Soufflé au chocolat. — Coquilles de poisson. — Boulettes à la Vénitienne.

Février gastronomique (Seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le Vin « Retour des Indes » — Le sucre de pierre — L'Exposition culinaire.

Petits conseils : Séchage des souliers.

Variétés : Le voyage des trois mouches.

Mode : Chiffons.

Courrier.

RIS DE VEAU

AUX POINTES D'ASPERGES

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Autant que possible, avant d'employer un ris de veau, on doit le faire dégorgé dans de l'eau fraîche fréquemment renouvelée. Si on l'achète la veille, après l'avoir fait tremper pendant la journée, on le place sur un torchon plusieurs fois replié sur lui-même, formant une couche assez épaisse pour absorber l'eau qu'il rend. Puis

on le couvre d'une assiette que l'on charge d'un poids d'environ 2 kilogs.

Sans cette double précaution, le ris est susceptible de prendre un goût aigre.

On pourrait encore le laisser toute la nuit dans un baquet, mais à condition que le robinet coule constamment, cela encore pour éviter les risques de fermentation.

En tout cas, que le ris soit plus ou moins dégorgé, il faut le blanchir.

Voici deux ris qui pèsent chacun 400 grammes, c'est la taille moyenne. Les ris extras atteignent jusqu'à 500 grammes et se vendent alors très cher, 6 à 8 francs la paire, tandis que l'on trouve facilement des ris ordinaires à 3 fr. 50 et 4 francs.

Je mets ces ris dans une casserole pleine d'eau froide et je fais chauffer *très doucement*, à casserole découverte. Si l'on va trop vite, la surface du ris seule blanchit.

Je retire une minute après que l'ébullition a commencé et je passe aussitôt les ris à l'eau fraîche.

Les voilà blanchis, il s'agit maintenant de les piquer.

Le piquage

J'enlève d'abord le cornet et les peaux qui environnent le ris. Ces parures, qui nuiraient à son aspect, nous serviront tout à l'heure.

Puis je coupe le lard à piquer. On emploie pour cela du lard mi-sel, à grain bien

serré, pas trop épais. Il est bon d'enlever le dessus du lard, généralement filandreux et contenant un excès de sel qui rougirait la viande. On remarque souvent une ligne rosée, marquant la séparation entre la partie ferme et la partie filandreuse qui mesure parfois plus d'un centimètre d'épaisseur. Il faut sacrifier jusque-là.

En chauffant légèrement le couteau, on tranche avec une extrême facilité.

Il importe surtout de faire des lardons très fins, 3 à 4 millimètres de côté sur 4 centimètres de longueur, et de n'entrer l'aiguille que superficiellement.

On obtient ainsi des lardons bien cuits, d'un risolé si agréable à l'œil et au goût. Aussi ne doit-on pas prendre d'aiguilles trop grosses.

On fait sur commande des aiguilles en cuivre argenté, coûtant 25 ou 30 centimes, qui sont plus pointues, moins cassantes et glissent beaucoup mieux que les aiguilles ordinaires à 5 ou 10 centimes. Il y a économie à s'en servir.

Un beau ris se pique sur quatre rangs équidistants, les lardons d'un même rang étant environ à 1 centimètre et demi l'un de l'autre.

Dernière recommandation : quand on pique le ris, le tenir sur un linge. La chaleur de la main peut lui communiquer un goût aigre.

Faire suer

Voici les ris piqués ; je vais les faire *suer* comme on fait pour toutes les viandes braisées ou viandes cuites à la casserole.

Je prends un sautoir, casserole un peu plus basse que la sauteuse réservée aux sautés, et je la *fonce*, couvrant tout le fond avec des couennes de lard, sans trop cependant les serrer les unes contre les autres. Cela pour empêcher le ris de *pincer*, c'est-à-dire de s'attacher et de roussir.

J'ajoute un oignon coupé en cinq ou six rondelles, une carotte coupée de même, un bouquet garni, et sur le tout je dépose les ris.

Je beurre un rond de papier du diamètre de la casserole et je l'étends sur les ris, de manière à les enfermer entre ce plafond qui les touche et le fond de la casserole.

Enfin, je couvre la casserole et je place sur feu doux. Il faut que le gaz soit à peine levé.

Voilà ce qui va se passer. Au lieu de s'évaporer en emportant une partie de l'arôme et en laissant se dessécher le fond de la casserole, le peu d'eau rendue par la viande et les légumes retombe en buée. Et cette buée entretient une humidité qui permet aux sucs des légumes de se diluer, puis en se caramélisant de donner cette couleur glacée et brillante qui constitue le charme d'un jus bien fini.

Toutefois, cette buée ne serait pas suffisante pour obtenir un résultat complet. Au bout de quatre ou cinq minutes, quand ça commence à *pincer*, ce que l'on reconnaît au parfum de caramel qui se dégage en même temps qu'une fumée bleuâtre s'échappe de la casserole dès qu'on soulève le couvercle, il faut ajouter un verre à madère de vin blanc qui va fournir un supplément de buée. Les ris sueront à leur tour ; jusqu'ici ce sont seulement les légumes qui ont rendu leurs sucs.

Je laisse encore suer jusqu'à ce que ça pince de nouveau. Les sucs des légumes doivent être alors glacés au fond de la casserole, et ils se dilueront dans le jus avec lequel je mouillerais dans un instant.

Toute cette opération du « suage » demande environ dix minutes.

J'ajoute les parures des ris et je mouille avec du bouillon — du jus de veau, de préférence, si j'en ai — de manière que les ris

baignent aux trois quarts de leur hauteur. Le bouillon étant salé, il est inutile de mettre du sel maintenant, le jus devant réduire.

Ces parures enrichiront le jus. Je ne les ai pas mises dès le début dans la casserole, parce qu'il était inutile de leur faire absorber une partie des sucs dont nous avons enveloppé les ris.

J'étends comme tout à l'heure un rond de papier beurré, je couvre encore la casserole et je mets au four.

Cuisson et glaçage

Il faut mettre la casserole au four, et à four assez chaud. La chaleur doit en outre être plus forte au-dessus qu'au-dessous. C'est nécessaire pour obtenir des ris bien glacés.

A cet égard, les fours à gaz avec rampe inférieure et rampe supérieure, comme celui dont je me sers, sont fort commodes.

On compte, à partir de ce moment, environ trois quarts d'heure pour la cuisson qui doit être assez vive, sans excès cependant. Le temps varie un peu suivant la taille des ris et le degré du four.

Trois ou quatre fois on découvre les ris pour les arroser avec leur jus. On reconnaît qu'ils sont cuits, quand, en les piquant avec une aiguille, la goutte de jus qui perle est bien blanche. Tant qu'elle est rose, le ris n'est point cuit.

Mes ris sont cuits. J'enlève le couvercle de la casserole, le disque de papier, et je les expose pendant une minute directement à la flamme, dont le rayonnement achève de leur donner un glaçage parfait.

Il ne me reste qu'à passer le jus de la cuisson, puis à le dégraisser et à le faire réduire jusqu'à ce qu'il ait une belle consistance. J'ajoute sel et poivre si besoin est, un filet de citron, et je le verse sur les ris

au moment de servir, laissant de côté, bien entendu, oignons, carottes et couennes.

Si les ris de veau sont accompagnés de pointes d'asperges, je ne verse sur eux que ce qu'il faut de jus pour les napper légèrement, gardant le reste pour l'utiliser, comme nous allons voir, dans la sauce de la garniture.

Les pointes d'asperges

La préparation des pointes d'asperges pour garnir les ris de veau est très simple. On compte une petite botte par deux personnes.

On ne doit jamais couper les pointes d'asperges, parce que, n'ayant aucun point de repère pour apprécier l'endroit où l'asperge cesse d'être bonne, on risque d'en prendre trop ou d'en perdre.

Après avoir enlevé la pointe fleurie, qui est amère, on gratte très légèrement les petites feuilles naissantes qui se détacheraient pendant la cuisson et formeraient de la bouillie. Puis, tenant l'asperge dans la main gauche, on saisit de la droite l'extrémité comestible, que l'on courbe jusqu'à ce que la branche casse. De cette façon, on n'a que la partie tendre du légume.

Les asperges ainsi épluchées, il est bon de les laisser reposer quelques instants dans l'eau où elles se débarrassent de leur sable.

Je coupe les extrémités fleuries à une longueur de trois centimètres et j'en forme une petite botte. Ainsi réunies, elles ne cuiront pas plus vite que les parties moins tendres dont chaque morceau, que je coupe à la longueur d'environ trois quarts de centimètre, sera en contact sur toute sa surface avec l'eau bouillante.

Je jette le tout dans l'eau bouillante très légèrement salée, et je laisse bouillir 10 minutes, à casserole découverte, pour que les asperges restent vertes.

Il est même bon d'employer un poêlon d'office en cuivre non étamé; les asperges conservent une plus jolie nuance.

Au bout de 10 minutes, je retire les asperges et je les égoutte.

Si je fais une julienne le même jour, j'aurai soin de la préparer avec leur eau de cuisson. (Tout cela se fait pendant la cuisson des ris de veau.)

La sauce des asperges

Je fais fondre dans une casserole gros comme une noix de beurre. Dès qu'il est fondu, j'ajoute, en mêlant bien et en tenant hors du feu, une cuillerée à bouche de farine, pas davantage. Puis je verse, toujours en tournant, le jus du ris.

Je passe le tout, je remets sur feu assez vif en tournant toujours, et je laisse jusqu'au *sourire*, ou commencement d'ébullition, soit environ une minute.

J'ajoute un soupçon de muscade, poivre, sel, 30 grammes de beurre par botte d'asperges, et je lie en tournant avec la cuiller de bois.

Je termine en introduisant les asperges que je sers à part dans un légumier, dressant au centre la botte des fleurs défilcelées qui indique aux convives qu'on leur sert des asperges fraîches.

J'oubliais de vous dire, mesdames, que le ris de veau doit se servir avec la cuiller, sans aucun secours du couteau.

L'EXPOSITION CULINAIRE

L'exposition culinaire organisée par l'Académie de Cuisine, au profit de la caisse de secours des employés de l'alimentation, se tiendra du 24 février au 5 mars, non plus au pavillon de la Ville de Paris, comme les années précédentes, mais au Palais de l'Industrie.

Des conférences y seront faites, à des heures qui ne sont pas encore fixées, par MM. Colombié et Driessens.



SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

BEAUCOUP de cuisinières, même d'assez expertes, se plaignent de ne pouvoir réussir les soufflés : leurs soufflés ne montent pas.

Cela peut tenir à diverses causes que j'indiquerai successivement.

Proportions

D'abord, on emploie souvent des quantités énormes de farine ou de fécule qui alourdissent la pâte et l'empêchent de monter, la rendant en outre moins délicate.

Pour le soufflé au chocolat, M. Colombié recommande les proportions suivantes :

- 6 blancs d'œufs ;
- 3 jaunes ;
- 100 grammes de sucre ;
- 125 — de chocolat, soit 3 tablettes ;
- 1/4 de litre, soit 2 décilitres 1/2 de lait réduits à 2 décilitres ;
- 1 cuillerée à bouche de farine ;
- 1 pincée de sel ;
- Vanille.

Préparation

Mettez le chocolat dans une casserole avec 2 ou 3 cuillerées de lait, et faites-le fondre en chauffant doucement, sans lais-

ser bouillir, et en remuant avec une cuiller de bois.

Réservez environ 15 grammes de sucre, et mêlez le reste avec les jaunes dans une terrine ou dans une casserole basse; ajoutez un peu de vanille, et travaillez vivement avec le fouet ou la cuiller de bois. Il faut compter près de dix minutes pour que l'amalgame soit complet et la pâte bien lisse. Sur la fin incorporez la farine.

Ajoutez alors le lait préalablement ré-duit, puis le chocolat bien fondu, le sel; mêlez bien le tout et mettez au feu. Que le lait et le chocolat ne soient pas trop chauds pour ne pas cuire les œufs.

Retirez au premier bouillon et transvasez pour refroidir, afin de ne pas cuire les blancs quand vous les incorporerez, ce qui empêcherait le soufflé de monter.

Pendant ce temps battez les blancs. Quand ils commencent à s'affermir, mêlez-y les 15 grammes de sucre réservé pour les aider à tenir. Continuez à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien solides.

Mélangez alors au reste de l'appareil, doucement, sans trop appuyer, mais de façon que l'amalgame se fasse bien. Mettez dans un plat *très légèrement* beurré, et introduisez tout de suite au four.

Les soufflés se cuisent dans des timbales sans queue ni anse — en argent... autant que possible — que l'on remplit à moitié, et que l'on sert sur la table. On fait aussi des timbales en porcelaine à feu assez élégantes. On emploie soit une grande timbale, soit plusieurs petites dont on sert une à chaque personne.

Les proportions indiquées plus haut permettent de remplir sur une hauteur de 15 centimètres un moule de 18 centimètres de diamètre environ.

Cuisson

La question du four est encore très importante.

Si le four n'est pas assez chaud, le soufflé monte mal et se dessèche.

S'il est trop chaud, il se forme à la surface une croûte qui l'empêche de monter et de cuire à l'intérieur.

Il faut que le four soit *gai*, c'est-à-dire ait la même température qu'à la fin de la cuisson d'un rôti bien compris, bien égale partout. Une feuille de papier qu'on y introduit, doit brunir légèrement.

Quand le soufflé est bien monté et *ferme*, il est cuit. Il faut pour cela de 20 à 25 minutes. Retirez-le du four immédiatement, sans quoi il retombe.

On peut, pendant les dernières minutes, le saupoudrer de sucre *glace* — on appelle ainsi le sucre en poudre fin comme de la farine — qui, se glaçant à la chaleur, lui donne l'aspect brillant.

Emploi du Cacao

On peut, au lieu de chocolat, user de cacao : 60 à 75 grammes suffisent.

Inutile de recourir aux marques étrangères, certaines marques françaises sont au moins aussi bonnes.

Il faut alors ajouter aux proportions indiquées plus haut une cuillerée à café de farine, et, si l'on veut, 15 ou 20 grammes de sucre.

On verse le cacao dans le lait bouillant, où il se délaie en deux ou trois minutes. Quand le lait est refroidi, on le mêle aux jaunes et au sucre, puis on remet sur le feu jusqu'à premier bouillon, comme il est dit pour le chocolat.

MAZARIN.

Voir page 63 « Appel des bécassines » et sur la couverture l'avis concernant les Collections.



FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

« Les temps sont durs et la foi périlite ». Ainsi me parlait hier une demoiselle de la Halle, fraîche envolée d'un lycée de jeunes filles, qui a retenu ce vers d'André Chénier.

La « tendance » à la hausse qui se manifestait à l'approche du Carême, et que je signalais il y a quinze jours, a été suivie d'une baisse très accentuée. Aux Halles Centrales, la marée se revend presque au prix coûtant. C'est le moment d'en acheter.

Turbot, 2 fr. 50 à 3 francs le kilo ; barbue, 3 fr. 50. On a pour 7 à 8 francs une très jolie pièce pour un dîner de huit ou dix personnes.

Le bar et le mulot, qui disparaissent momentanément au retour du saumon, sont moins communs, et valent 6 fr. le kilo.

Le saumon, meilleur, reste au même prix : 5 francs le kilo les gros ; 7 francs les petits — Truite saumonée, 12 et 13 francs ; truite de rivière, 8 et 9 francs.

La sole est toujours belle et abondante : 3 fr. 50 et 4 francs le kilo.

Le petit maquereau de Dieppe a cessé d'arriver ; par contre, le gros est revenu, et l'on a pour 85 centimes un joli poisson qui coûtait 1 fr. 50 il y a trois semaines.

Peu de merlan : 2 fr. 50 le kilo.

Toujours beaucoup de belles et bonnes dorades : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 un poisson d'environ 2 kilos.

Beaucoup de gros grondins à 5 francs pièce.

Peu de petits rougets de la Méditerranée : 6 fr. le kilo.

La langouste, plus rare et moins bonne, augmente : 5 francs à 5 fr. 50 le kilo.

Les moules perdent aussi de la qualité : 20 et 25 centimes le litre.

Les coquilles Saint-Jacques sont mauvaises.

La crevette rose a diminué : 22 francs le kilo, le beau bouquet ; 14 francs l'ordinaire — Crevette grise, 3 fr. 50.

Ne plus acheter de hareng.

Eperlans, 1 fr. 25 la livre ; goujons, 2 fr. 50.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Toujours de belle et bonne volaille : de 4 à 8 francs les poulets.

Pintades, 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

La saison de l'oie est à peu près finie.

Canards nantais, dits canetons, 7 francs ; rouennais, 8 et 9.

Le gibier légal est assez cher.

Bécasses, 5 et 6 francs ; gelinottes, 4 fr. 50 à 6 ; black coq ou petit coq de bruyère d'Ecosse, 5 fr. 50 ; coq de bruyère, 16 à 20.

Vanneau, 1 fr. 50 à 2 fr. 50.

Canard sauvage, 4 à 6 francs ; pilet doré, 4 fr. 50 ; sarcelle, 2 fr. 50 à 3 fr. 50.

Les bécassines, rares et étiques, se vendent 2 fr. 50 à 3 fr.

Le cours des foies d'oies ne change pas : 6 à 7 francs le kilo ; ils sont encore bons.

VIANDE DE BOUCHERIE

Toujours chère. On mange les derniers bœufs « d'écurie » à chair persillée si appétissante, et auxquels vont succéder les bœufs « mangeurs d'herbe », dont la viande, au commencement de la saison surtout, est moins savoureuse.

LÉGUMES

Les haricots verts restent rares et chers. L'Algérie en envoie peu. Ceux d'Espagne, de qualité supérieure, se vendent de 2 fr. 25 à 3 francs le demi-kilo.

Petits pois, de saveur médiocre : 75 centimes la livre non écossés.

La pomme de terre nouvelle d'Afrique est assez commune : 40 centimes la livre. Elle est bonne, si on la choisit bien ferme et à peau jaune et un peu rugueuse.

Petites asperges vertes, précieuses pour garnitures : 75 centimes la botte. Grosses asperges forcées de Paris, 12 à 20 francs.

Artichauts : 35 à 50 centimes.

Superbes radis roses à 30 centimes la hotte.

L'oseille a considérablement baissé : on en trouve de fort belle à 60 centimes la livre.

Epinards, 30 centimes la livre ; crosnes, 40 ; endives, 40.

Le persil est tombé de 1 franc à 50 centimes le demi-kilo.

Les choux de Bruxelles, qui approchent de leur fin, se maintiennent à 25 centimes le litre, et sont encore bons. On ne peut en dire autant des salisifs, auxquels il faudra bientôt renoncer. N'oublions pas de signaler aussi le déclin du potiron.

Pas de changement sur le cèleri : le rave, 25 centimes le pied ; l'ordinaire, 15 et 20.

Choux-fleurs moins abondants : 60 à 80 centimes.

Presque plus de cardons.

Champignons, 60 à 80 centimes la livre.

Truffes : 8 à 14 francs la livre.

Tomates d'Egypte : 15 à 25 centimes pièce.

SALADES

Mâche, 40 centimes la livre ; chicorée frisée, 25 ; escarole, 30 ; pissenlit vert, 30 ; pissenlit blanc, 50 ; barbe, 25 et 30 centimes.

Réapparition de la petite laitue forcée, à 50 centimes la livre.

FROMAGES DE SAISON

Brie — Petits bondons — Camembert — Coulommiers — Gruyère — Roquefort — Chester — Hollande.

FRUITS

Peu de poires, mais toujours beaucoup de pommes. Je recommande encore les bananes, qui sont superbes, et les oranges, qui, pour un amateur, commencent seulement à être bonnes.

Le raisin est étonnant : 1 fr. 20 et 1 fr. 50 la livre en très beau choix.

Vu chez Potel et Chabot des abricots de la Floride, à 40 centimes et des pêches dudit pays à 2 francs, à noyau non adhérent, arrivées en France dans un état de fraîcheur extraordinaire, et dont la chair est beaucoup plus savoureuse qu'on serait tenté de le supposer.

SÉCHAGE DES SOULIERS

Il ne faut jamais approcher du feu des souliers humides, dont le cuir se durcit et se raccornit. Une excellente manière de les sécher consiste à les remplir de grains de seigle secs et chauds, qui se gonflent et empêchent la chaussure de se rétrécir, en absorbant l'humidité à la façon d'une éponge.

S'assurer que le seigle est lui-même bien séché chaque fois qu'on s'en sert.

Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
MORUE A LA BÉCHAMEL

PILET DORÉ ROTI
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
SALADE D'ENDIVES CUITES
GATEAU DE LORIENT

POTAGE A L'OSEILLE
DORADE SAUCE AUX CAPRES
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
SARCELLE AUX OLIVES
PATÉ DE SAUMON
CHOU-FLEUR AU GRATIN
GATEAU DE RIZ

HORS-D'ŒUVRE
MAQUEREAU MAÎTRE D'HOTEL
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
MAYONNAISE DE POULET
BRIOCHE A LA VIENNOISE

POTAGE PURÉE DE HARICOTS ROUGES
BARBUE A LA CRÈME
CANARDS SAUVAGES EN SALMIS
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE AUX FINES HERBES
ÉPINARDS AU JUS
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

PIEDS DE PORC GRILLÉS
TENDRONS DE VEAU MARENGO
ROASTBEEF FROID
POMMES DE TERRE EN SALADE
OMELETTE AUX CONFITURES

POTAGE PURÉE DE LENTILLES AUX ŒUFS POCHÉS
FILETS DE SOLE AU VIN BLANC
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE
GELINOTTES ROTIES
CHICORÉE AUX CROUTONS
BEIGNETS D'ORANGE

ROGNON DE VEAU SAUTÉ
COTELETTES DE MOUTON SUR PURÉE DE CHICORÉE
GALANTINE DE HURE
SALADE DE LENTILLES
COMPOTE DE FRUITS

POTAGE CRÈME DE RIZ
COQUILLES DE POISSON
JAMBON AUX ÉPINARDS
ALOYAU A LA BROCHE
TERRINE DE GIBIER
SALADE DE LAITUES
CRÈME AU CAFÉ



COQUILLES DE POISSON

Nous mange beaucoup de poisson en ce moment. Voici une façon très fine et délicate d'accommoder la desserte d'un turbot ou d'une barbue. A défaut de restes, on peut tout exprès faire cuire au court-bouillon l'un de ces poissons, en le prenant de petite taille, ou encore le remplacer par de la dorade, excellente et pas chère pour l'instant. Le cabillaud, quoique beaucoup moins délicat, peut encore être avantageusement employé. Enfin, la morue dessalée et préalablement cuite, offrira encore une ressource dans les contrées où l'on ne se procure pas facilement de poisson de mer frais.

L'un des avantages des coquilles est de pouvoir être préparées à l'avance. Elles figurent, en cuisine, sous la dénomination de hors-d'œuvre chauds — hors-d'œuvres très confortables, en tous cas, et remplaçant suffisamment l'entrée de poisson pour le dîner de famille.

Les coquilles servant de récipient sont de simples coquilles Saint-Jacques, bien lavées et nettoyées, telles qu'on en trouve partout, à moins qu'on ne dispose de coquilles d'argent.

Proportions

Pour six coquilles :
 Une demi-livre de chairs épluchées de poisson ;
 Un quart de beurre ;
 Quatre verres de lait (verres de deux décilitres) ;
 50 grammes de farine de gruau, ou quatre faibles cuillerées à soupe ;
 Un bel oignon (pesant environ cent grammes) ;
 Une petite carotte ;
 Une belle échalotte (environ dix grammes) ;
 Un bouquet de persil ;
 Un peu de fromage de gruyère râpé.
 Si vous avez des épluchures de champignons, gardez-les, elles seront utiles.

Préparatifs

Epluchez oignon, carotte et échalotte ; émincez-les et mettez-les dans une casserole contenant au moins un litre, avec gros comme un œuf de pigeon de beurre.

Posez la casserole sur un feu doux et remuez de temps en temps avec la cuiller pour que le tout cuise *sans roussir* ; ceci pendant cinq ou six minutes. Après quoi, versez dans la casserole les quatre verres de lait, — chaud ou froid, il n'importe. — Ajoutez le bouquet de persil, les pelures de champignons, si vous en avez, deux clous de girofle, sel, et une légère prise de muscade râpée. Laissez bouillir à très petit bouillon pendant 15 à 20 minutes, la casserole couverte.

Pendant ce temps, occupez-vous de préparer votre poisson. Enlevez-en d'abord scrupuleusement les arêtes et les moindres parcelles de peau ; puis, selon la nature du poisson, détaillez les chairs : autant que possible en petits morceaux carrés si c'est une barbue ou turbot, en petits feuillets

épais d'un centimètre, s'il s'agit d'une dorade ou même de morue. Tous les fragments sont bons, aussi menus qu'ils soient : on les répartit après, dans chaque coquille, avec des morceaux plus réguliers.

Votre poisson étant prêt, revenez à votre sauce.

La sauce

Passez votre lait à travers une fine passoire au-dessus d'un récipient quelconque, et tenez-le au chaud.

Lavez et essuyez la casserole.

Mettez-y quatre cuillerées de farine — en tout 50 grammes — avec la valeur d'un gros œuf de beurre. Posez la casserole sur le coin du fourneau, et avec la cuiller de bois, mélangez bien beurre et farine. Le beurre ne doit que *fondre* et ne pas *roussir* du tout.

Beurre et farine étant absolument réduits en pâte homogène, versez — par toutes petites quantités — le lait que vous avez tenu chaud, en tournant consciencieusement avec la cuiller de bois pour obtenir un mélange bien lisse. Mettez la casserole sur un *feu très doux* et tournez le liquide pour qu'il n'attache pas en prenant consistance. C'est au moins l'affaire d'un quart d'heure pendant lequel il ne faut pas quitter la casserole. A ce moment la sauce doit être à point, c'est-à-dire très consistante, comme une *bouillie épaisse*. Si le degré de consistance n'est pas encore obtenu, il suffit de laisser bouillir quelques minutes de plus — toujours en tournant avec la cuiller.

Puis retirez du feu la casserole et mettez dans votre sauce gros comme un bel œuf de beurre, divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux.

Tournez et lissez bien le tout avec la cuiller de bois : j'insiste sur ce travail qui donne à la sauce la finesse et l'homogénéité

recherchées. Goûtez pour vous assurer s'il est nécessaire d'ajouter du sel.

Procédez alors au remplissage des coquilles.

Les coquilles

Mélez avec un peu de précaution, pour ne pas les écraser, les chairs de poisson dans votre sauce. Remplissez vos coquilles avec le mélange, en prenant soin de répartir bien également sauce et poisson. Unissez le dessus des coquilles, et tenez-le plutôt un peu bombé qu'étalé vers les bords.

Laissez de côté, — sans les tenir au chaud, — jusqu'au moment du repas.

Un quart d'heure avant de les servir, saupoudrez les coquilles d'une légère couche de gruyère râpé — sans y mêler de mie de pain qui enlève de la finesse au gratin — et mettez vos coquilles au four modéré, de façon à ce qu'elles reçoivent plus de chaleur dessus que dessous, et prennent ainsi couleur, mais sans gratiner absolument, ce qui les dessècherait. Vous pouvez également user du four de campagne ou du gaz.

LA VIEILLE CATHERINE.



LE SUCRE DE PIERRE

Prenez un morceau de pierre ponce que vous percez de petits canaux. Placez-le dans une boîte avec de l'acide carbonique d'un côté, et de l'éther gazeux de l'autre. Faites arriver sur le tout un peu de vapeur d'eau, et par tous les trous de votre cailou, vous verrez couler du sucre, du vrai sucre !

Voilà du moins ce qu'affirme un inventeur breveté, et les résultats de cette cuisine inattendue sont très compatibles avec les règles de la chimie.

Le sucre ainsi fabriqué reviendrait à six centimes le kilog.

BOULETTES A LA VÉNITIENNE

UN de nos distingués confrères de la presse italienne, M. Jacques Caponi, qui est un vrai gourmet, a bien voulu nous communiquer une recette de boulettes « à la Vénitienne », qu'après expérience nous n'hésitons point à déclarer excellentes.

Cette préparation, rapide et économique, sera fort appréciée des personnes ayant de mauvaises dents, et rendra des services dans les pays où la viande est dure.

Recette

« Prenez de la bonne viande de bœuf et faites-la hacher comme de la chair à saucisses, avec un morceau de moelle de bœuf. Étendez-la sur une assiette, le plus possible, et assaisonnez-la avec poivre, sel, — en abondance — quatre-épices, et si vous ne le craignez pas, un peu d'ail.

Après avoir bien amalgamé la viande avec l'assaisonnement, faites-en des boulettes que vous applatissez à l'épaisseur d'un doigt. *Grillez-les absolument comme si c'étaient des biftecks*, mais à petit feu. Vous m'en direz des nouvelles ! »

Indications pratiques

Pour la viande, on peut prendre de la tranche de bœuf, dans la partie maigre. Ce morceau est très juteux et c'est l'un des moins chers. Quant à la moelle, la proportion est d'environ 100 à 125 grammes par livre de viande.

La poudre des quatre épices se trouve chez tous les épiciers ; il en faut une petite cuillerée à café pour une livre de bœuf.

Ne pas craindre le sel.

Un soupçon d'ail complète évidemment l'heureuse combinaison des boulettes. On peut, en ce cas, procéder ainsi : bien frotter

le fond d'un plat avec les morceaux d'une gousse d'ail fendue en deux, puis rouler en tous sens dans le plat la viande hachée, de façon à l'imprégner seulement du parfum de l'ail. C'est juste ce qu'il faut.

La meilleure dimension à donner aux boulettes est celle des saucisses plates dites crépinettes.

Bien que la viande soit hachée, elle s'agglomère *parfaitement*, et on retourne les boulettes sur le gril avec la plus grande facilité. Elles se coupent même très net au couteau, une fois cuites. Quant au degré de cuisson, il est rapidement atteint : l'intérieur des boulettes doit être cuit et non pas saignant, c'est pourquoi M. Caponi recommande de les griller à *petit feu* : ceci est important.

LE VIN "RETOUR DES INDES"

Depuis quelque temps on « vieillit » les alcools en les chauffant dans des conditions déterminées.

Un gourmet de Washington, M. Th. Ruggles Fimby, vient d'imaginer un autre système de vieillissement, purement mécanique.

Les récipients contenant l'alcool sont placés sur des wagonnets sans ressorts que l'on fait rouler sur des voies circulaires établies exprès tant bien que mal. L'agitation inséparable de cette circulation vieillit le liquide. On peut augmenter le vieillissement en s'arrangeant de façon à chauffer, en même temps, les récipients.

Ce système réalise l'ancien et renommé procédé du « retour des Indes ». Après avoir fait une ou deux fois le trajet d'Europe en Asie au fond de la cale d'un des vieux navires à voiles des temps passés, les vins, les alcools et les liqueurs acquerraient des qualités dont les anciennes générations connaissaient tout le mérite.

M. Ruggles-Fimby nous paraît donc avoir simplement retrouvé une vieille formule, et l'adaptation sur place du roulis, du tangage et des chaleurs tropicales ne manque pas d'ingéniosité.

LE VOYAGE

DES

TROIS MOUCHES

M. Maxime Du Camp, l'académicien qui vient de mourir, était un gourmet. Il déplorait souvent les falsifications innombrables que l'on fait subir aujourd'hui aux denrées alimentaires, et qu'il avait été, plus que beaucoup d'autres, à même de constater au cours de ses études sur Paris. Ce sujet, toujours actuel, hélas ! lui inspira une fantaisie charmante publiée il y a quelques années dans le *Figaro*, et aujourd'hui bien oubliée, car elle ne figure pas dans les volumes de l'éminent écrivain. Les abonnés du *Pot-au-Feu* la reliront, pensons-nous, avec plaisir.

Une mouche avait trois enfants. Elle n'était point veuve, mais son mari s'était envolé vers le pays des aventures et n'était pas revenu. Elle supportait son abandon avec dignité et ne s'était point ménagée pour donner une éducation sérieuse à Muscarello, qui était son fils, à Muscabelle et à Muscadine, qui étaient ses filles.

Lorsque ses enfants eurent appris d'elle tout ce qu'elle avait pu leur enseigner, elle les appela, et, les ayant contemplés, avec une émotion qu'elle ne contenait qu'avec peine, elle leur dit :

— L'heure est venue de compléter votre instruction : les voyages sont indispensables à la jeunesse ; ils développent son intelligence en lui montrant la diversité des choses ; ils forment son cœur en lui faisant connaître les misères dont la race des mouches est accablée ici-bas.

Partez-donc, mes enfants, allez acquérir l'expérience. Avant de vous quitter et d'abaisser sur vos fronts inclinés mes pattes qui vous béniront, écoutez la voix d'une mère qui vous chérit tendrement, qui n'a reculé devant aucun sacrifice pour vous rendre parfaits, et qui voudrait vous prémunir contre le plus grand des périls qui vous menacent.

L'univers entier est aux mouches, c'est à elles qu'il appartient, c'est pour elles qu'il a été créé. Partout elles trouvent une nourriture abondante que la nature s'est empressée de produire pour elles ; les fruits, les céréales, les animaux sont à vous ; n'hésitez pas à vous repaître de ces biens que le Créateur a prodigués ; mais, sous peine de dangers mortels, gardez vous de toucher à ce qui provient de l'homme, qui est un animal féroce sans probité, ni pitié, ni vertu. Il est, dit-il, le roi de la création, et le prouve en la détruisant.

Ce qui passe par ses mains en sort contaminé ; en lui tout est mensonge : ses paroles, ses actions, ses œuvres. Il nous hait ; dès que ses enfants sont en âge d'apprendre une vieille langue que l'on nomme le latin, on leur met aux mains un volume où l'on peut lire un commandement inique et détestable : *Puer, abige muscas !* O mes enfants, fuyez l'homme, éloignez-vous de ses œuvres ; jurez-le, jurez à votre mère que vous respecterez sa volonté.

Les trois mouches, retenant leurs sanglots, levèrent leurs pattes, et d'une voix vibrante, s'écrièrent :

— Nous le jurons !

— Adieu, mes enfants, reprit la mère, je n'attendais pas moins de vous ; Muscarello, je te confie tes sœurs ; tu es né quelques secondes avant elles, tu es leur aîné, tu dois être leur protecteur ; souvent j'ai admiré la vigueur de tes ailes, la dextérité de tes pattes, la perspicacité de ton intelligence ; ces hautes facultés, emploie-les à veiller sur mes filles, à les défendre, à écarter d'elles les occasions de faillir si fréquentes, hélas ! pour des mouches sans expérience ; reçois-les comme un dépôt dont je te demanderai compte. Dormons encore cette nuit les uns près des autres ; demain, lorsque le soleil aura dissipé les brumes matinales, vous vous mettrez en route ; pendant vos pérégrinations, vous n'oublierez pas votre pauvre mère qui ne cessera de penser à vous.

Le lendemain, la mère bénit ses enfants,

les pressa longtemps contre son cœur et les regarda s'éloigner. Au moment où les voyageurs partaient, un Auvergnat passait qui portait un orgue de Barbarie et jouait : *La Grâce de Dieu*.

* *

Comme le monde est grand, comme il est vaste, comme il est beau ! Le mouche-ron et les moucherelles s'extasiaient, s'exclamaient, n'avaient point assez de leurs yeux pour tout voir. Elles se disaient : que d'impressions exquis, que de souvenirs pour nos vieux jours, que de récits à faire à nos petits enfants, lorsque nous en aurons !

Le soir, harassées de fatigue, ivres d'admiration, elles prirent gîte sur un sycamore, dont une feuille les abritait. Muscadine, qui avait une jolie voix, chanta une berceuse que leur mère bourdonnait jadis pour les endormir ; cela leur rappela leur enfance et, pendant leur sommeil, elle rêvèrent au logis maternel, comme trois bonnes petites mouches qu'elles étaient.

Avant de repartir, au matin, elles prirent un bain fortifiant sur une tige de folle avoine couverte de rosée ; elles se séchèrent au soleil, firent la toilette de leurs ailes et s'envolèrent vers les régions inconnues. Quelques gouttes de pluie les surprirent en chemin au moment où elles passaient devant un château ; elles y pénétrèrent. Elles s'étaient réfugiées dans la salle à manger ; le couvert était mis : argenterie luxueuse, cristaux éblouissants ; table de grand seigneur s'il en fut. Un domestique se versa un verre de vin, but et dit : « Que les maîtres sont heureux de boire tant qu'ils veulent un vin pareil, c'est du nectar. » Il remplit de nouveau son verre, mais il le cacha derrière un dressoir, car le maître d'hôtel venait d'entrer.

Muscadine, qui était curieuse, regardait le verre et disait : « Quelle belle couleur ! Ce doit être délectable ; j'ai envie d'y goûter. » Muscarello la réprimanda d'un ton

sévère : « Avez-vous oublié les recommandations maternelles ? Gardez-vous de toucher à ce qui provient des hommes. » Muscadine fit la moue et répliqua : « Le vin est le fait de la nature qui le donne dans le raisin. Rappelez-vous ce vieux bourdon qui venait souvent nous voir, le dimanche après la messe : il était gai, marchait de travers, me prenait la taille quand il croyait n'être pas vu et chantait volontiers des chansons égrillardes. Lorsque je lui disais : « Mais compère Bourdon, qu'avez-vous donc pour être si jovial ? » il répondait : « J'ai bu deux grains de raisin et cela m'a mis le cœur en joie. Le vin n'est autre que le jus du raisin, l'homme n'y peut rien changer et, malgré votre mauvaise humeur, mon frère, j'y vais goûter. »

Elle s'élança sur le bord du verre, trempa sa trompe dans la liqueur rouge, but longuement et reprit sa place près de sa sœur qui lui dit : « Fi ! que c'est laid d'être désobéissante ! » Muscarello s'approchait de Muscadine, la patte levée, pour lui donner un soufflet, lorsqu'il s'arrêta pétrifié en voyant la pauvrete devenir toute pâle. Ses yeux exprimaient la souffrance, un frémissement agitait son corps et faisait trembler ses ailes. D'une voix indistincte, elle prononça le nom de sa mère, une convulsion la renversa, ses pattes se raidirent, un dernier soupir souleva sa poitrine et elle resta immobile.

Muscadine était morte, car le vin était sophistiqué.

* *

Désespérés, Muscabelle et Muscarello emportèrent le cadavre de l'imprudente Muscadine jusque dans le parc, au pied d'un tuya solitaire. Ils creusèrent le sol, y déposèrent le corps, le couvrirent d'une feuille de hêtre pour le soustraire à la voracité des animaux féroces qui sont les moineaux et les lézards ; puis ils s'éloignèrent de ces lieux de désolation où leur sœur avait pour jamais été ravie à leur tendresse.

La nuit fut longue, la nuit fut dure.

Réveillées par les cauchemars, oppressées par leurs sanglots, les deux petites mouches parlaient de Muscadine : elles se figuraient le désespoir de leur mère et se disaient : « Non ! jamais il n'y eut de mouches plus malheureuses que nous ! »

Elles étaient bien lasses de cette nuit d'insomnie, lorsqu'au soleil levant elles reprirent leur voyage. Elles allaient sans parler, presque insensibles aux beautés du paysage, l'âme en deuil et l'aile affaiblie. Pour se reposer, elles s'arrêtèrent à l'entrée d'une petite ville que précédait une ferme. Dans la cour, sous la surveillance du fermier, des hommes s'empressaient à verser dans de grandes boîtes de fer-blanc le lait que l'on allait porter au marché. Appétissant, écumeux, le lait apparaissait aux lèvres du vase avec une pureté si blanche qu'elle semblait immaculée.

Muscabelle, qui avait grand soif, dit à son frère : « Je vais boire, ce n'est pas du vin cela, l'homme pervers et meurtrier n'y a pas touché ; la vache honnête qui le produit est incapable d'une mauvaise action. » Elle alla boire et revint aux côtés de son frère. Elle y était à peine qu'elle s'écria : « Oh ! comme j'ai froid ! ma vue se trouble ; dites à ma mère... » Elle ne put achever. Elle venait de mourir, car le lait était sophistiqué.

* *

Muscarello, restait atterré et se demandait pourquoi tant d'infortunes s'abattaient sur lui. Il s'adressa à des cloportes, qui se promenaient le long d'une vieille mesure, et les pria de l'aider à donner à sa sœur une sépulture décente. Malgré leur air un peu grognon, les cloportes ont bon cœur ; cachés à tous les yeux ils ont surpris tant de secrets, ils ont été témoins de tant de douleurs, qu'ils sont compatissants aux misères d'autrui ; ils cachèrent le corps de Muscabelle sous l'écorce d'un chêne. Muscarello les remercia et entra dans la ferme sans trop savoir ce qu'il faisait, car le chagrin lui laissait à peine la force de penser.

Il se posa sur un bahut dans la salle où filait la fermière. Anéanti, écrasé, il se disait : « Que répondrai-je à ma mère quand elle me crierait : « Muscarello qu'as-tu fait de tes sœurs ? » Mieux vaut quitter cette terre maudite ; je veux mourir : je mourrai ! »

Le fermier entra, de méchante humeur ; il tenait à la main un morceau de lard aux trois quart rongé, le jeta sur la table et dit à sa femme : « Ça ne peut pas durer comme ça : les rats mangent tout à la cave ; va chez l'apothicaire, demande-lui de la mort-aux-rats, de la bonne, de la meilleure, tu m'entends : je veux, une fois pour toutes, faire crever cette vermine. »

La fermière sortit, le fermier pestait, Muscarello répétait : « Je veux mourir ! » La fermière ne tarda pas à revenir ; elle étala sur la table une sorte de savon grisâtre et dit à son mari : « C'est une invention nouvelle ; l'apothicaire m'a dit qu'on y avait mis de l'arsenic, de la strychnine, de l'acide prussique ; il m'a dit que c'était si bon que, si un éléphant y goûtait, il tomberait foudroyé. »

Muscarello pensait : « Enfin je vais donc pouvoir mourir ; ce qui est assez puissant pour tuer les rats et même les éléphants aura vite raison d'une frêle bestiole comme moi. » Le souvenir de sa mère ne l'arrêta pas ; il se rappela une mouche bleue, toute jeune, fraîche et charmante, avec laquelle il avait passé des minutes délicieuses derrière un rideau d'indienne ; près d'elle, il eût trouvé le bonheur, le repos du ménage, et les enfants qui eussent été la consolation de sa vieillesse. Il chassa cette vision d'une félicité promise et se précipita vers l'aliment mortel. Il enfonça sa trompe avec une vigueur que centuplait son désespoir ; il aspira les sucs vénéneux, il se gorgea de poison ; puis, par un dernier effort, il alla reprendre sa place sur le bahut, à côté d'une fente où son corps devait tomber, disparaître et échapper à la rapacité des araignées du plafond.

N'ayant plus aucun espoir dans ce bas monde, il attendit la mort avec résignation. Il l'attendit avec impatience, il l'attendit avec rage, mais il ne mourut pas, car la mort-aux-rats était sophistiquée.

MAXIME DU CAMP.

CHIFFONS

L était à espérer que le changement de saison serait prétexte à modification dans la dimension de nos fameuses manches. Eh bien, non ! On va, au contraire, exagérer encore leur ampleur, et il faut y consacrer 3 m. 50, — vous avez bien lu — si l'on veut être à la mode de demain.

A tout bien prendre, pourtant, cette mode des manches excessives et des garnitures flottantes avantage autant les femmes fortes que les femmes minces, en ce sens qu'elle permet des tricheries de perspective auxquelles une forme ajustée et plate ne peut naturellement se prêter. Grâce aux modes actuelles on peut ramener les extrêmes à une moyenne d'apparence normale, pour peu qu'on procède avec un peu de science.

Remarquez qu'en ce moment, il est très difficile d'apprécier au premier aspect le degré d'embonpoint d'une femme bien habillée. Tandis que pour une femme mince on boursoufflera les manches avec une doublure ferme, qu'on multipliera les tuyaux des basques, qu'on posera sur le bout des épaules un triple volant, élargissant une mignonne carrure ; pour une femme dite « forte », on fera empiéter les emmanchures plus avant sur le corsage, de façon à retirer autant de bouffant sur les bras ; la même berthe n'aura qu'une légère ondulation, et au lieu de la poser à l'extrémité des épaules, on la rapprochera de l'encolure pour rétrécir l'aspect général. De même la ceinture, au lieu d'être ronde, sera imperceptiblement biaisée par de-

vant ; si la taille est épaisse, les garnitures en revers flottants aideront à dissimuler bien mieux qu'un corsage plat ne saurait le faire.

..

Quant aux garnitures, nous marchons toujours vers l'ornementation sérieuse et cossue : des soutaches, des broderies et surtout de belles guipures épaisses. On fait pour les modes actuelles de hautes guipures écruës qui, sans atteindre les prix des vieux points artistiques, sont encore assez coûteuses en tant que fantaisie.

Une belle guipure haute de 15 centimètres — ce qui est une dimension normale, — vaut une vingtaine de francs le mètre au moins. On a fait encore dans cet ordre d'idées, le col Louis XIII ; ce qui est infiniment seyant avec une robe de velours foncé, le grand empiècement formant guimpe plate, terminé par une haute guipure s'étalant sur l'ampleur majestueuse des manches.

La moire glacée est la dernière nouveauté. Comme apparence, c'est la moire antique d'autrefois à reflets largement espacés. Mais quelle différence de tissu ! Autant la moire de jadis était raide, lourde et cassante, autant la moire actuelle est souple et légère ; on la froisse comme du surah sans la chiffonner.

Les belles robes de moire noire se garniront avec des grands volants faisant basques en tulle brodé de jais ; c'est un peu lourd à porter, le jais, mais toujours bien joli et élégant. Ces basques sont taillées en rond, à la façon des jupes cloches de manière à laisser les hanches très plates ; on en fera beaucoup aussi en forme de péplums.

Pour les robes du soir, on esquisse de timides paniers et l'on risque des jupes retroussées très sobrement sur un côté, découvrant un jupon en velours ou en damas tout rebrodé.

Tous les corsages se font d'un seul morceau dans le dos, et plus ou moins ajustés

devant par des plis tenant lieu de pinces. Cela n'empêche pas la doublure d'être à petits côtés et à pinces, aussi soigneusement essayée, ajustée et baleinée que s'il s'agissait d'un corsage apparent.

* * *

La forme blouse pour les robes de demi-saison est très pratique. C'est sur une doublure bien baleinée, l'étoffe des devants froncée légèrement à l'encolure et sur la couture des épaules : le triple rang de fronces des épaules est recouvert d'une patte de velours brodé qui va de l'encolure à l'emmanchure. Le col est fait d'une haute bande de velours brodé, ainsi que la ceinture ronde, et le corsage ferme un peu de côté, sur une même bande de velours. On peut broder ces bandes soi-même à un point de fantaisie quelconque, ou simplement au point de marque, avec une soie assortie à la teinte de la robe ; le velours doit être d'une nuance tout à fait différente : vert sur marron, mordoré sur beige, etc. C'est une gentille façon, toute simple pour les jeunes filles, et qui permet de remettre vivement les jaquettes sans l'aide d'une main secourable.

Un joli costume de lainage, d'une élégance très discrète, se fait en petit drap finement brodé à même de soie noire. Par exemple du drap gros vert : avec le noir c'est une des plus heureuses combinaisons. La jupe cloche, cernée au bord d'une étroite broderie, comme un entre-deux. Le corsage est à triples revers étagés de façon à en découvrir le bord brodé ; autour de la taille, triple petit volant brodé et superposé dans les mêmes proportions que les revers. Ces volants sont taillés en spirales et ne forment pas de tuyaux réguliers.

Plusieurs personnes trouvent ces basques engonçantes parce qu'elles ne les ont vues que mal exécutées. Là, encore, il y a une petite supercherie de perspective qu'observent les bonnes couturières : ces volants qui semblent être cousus au niveau exact de la ceinture, doivent en réalité

être montés sur le corsage à un demi-centimètre *au-dessous* de la taille sur les côtés et à un centimètre devant et derrière. C'est imperceptible, et seul un œil professionnel peut s'en apercevoir, mais cela suffit pour dégager l'ensemble et lui donner ce joli mouvement envolé et pimpant.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

APPEL DE BÉCASSINES

J'ai promis un pâté de bécassines à un de mes amis. Les rares bécassines que l'on trouve à Paris, cette année, sont étiques, indignes de concourir au bonheur d'un ami du *Pot-au-Feu*.

Si quelqu'un de mes confrères en Saint-Hubert, abonné du *Pot-au-Feu*, avait la chance de profiter d'un passage exceptionnel de ce friand gibier, et qu'il eût la curiosité de me faire l'honneur de goûter à ma cuisine, je lui propose de m'envoyer une douzaine de bécassines : je lui en rendrais la moitié mises en paté en croûte.

MAZARIN.

COURRIER

J. J., Lyon. — Nous donnerons très prochainement la recette en question. Merci de vos aimables éloges.

Château des Hurlières. — Nous avons l'intention de publier quelques renseignements concernant la laiterie. Vous y trouverez la recette demandée si cette fabrication est possible à la maison.

G. B. — Note a été prise de votre demande. Nous cherchons une bonne recette.

G. P. Rue Saint-Lazare. — Nous ne connaissons personne à vous indiquer pour le moment.

Gabriel P. — Tous nos remerciements pour la recette si gracieusement offerte ; elle sera certainement publiée en son temps.

Fontaine Guérin. — Il serait essentiel de connaître la nature du tissu pour se prononcer : le mieux que vous ayez à faire est de ne pas essayer d'enlever cette tache vous-même et de vous adresser directement à un nettoyeur.

Vicomtesse de L., Nantes. — Nous avons pris note de votre demande.

Château de Campeau. — Remerciements pour les indications.

J. B. — Chez Caron, 8, rue de la Bourse.

LES VINS MÉDICINAUX

Le vin devient particulièrement précieux quand il est chargé de principes médicamenteux bien choisis ; tel est le *Vin Désiles*. Nous avons énuméré bien des fois sa composition et nous insistons volontairement sur ce point, étant d'avis qu'une spécialité pharmaceutique ne doit pas être préconisée et vendue sans l'indication précise de toutes les substances qui entrent dans sa fabrication, cette indication étant la seule garantie du malade.

C'est pourquoi nous répétons que l'iode, la kola, la coca, le quinquina, le tannin, entrent avec le phosphate de chaux dans la composition du *Vin Désiles*, et, médecins et malades voient d'un coup d'œil tout le parti thérapeutique qu'on peut tirer de cette composition

même. La kola active et régularise la circulation ; la coca calme les crises douloureuses de la digestion et rend l'assimilation plus complète ; le tanin excite l'appétit ; le quinquina ramène la température au degré voulu ; l'iode tisse aux vaisseaux sanguins des tuniques neuves ; le phosphate de chaux apporte des éléments minéraux à l'édifice humain.

Et voilà pourquoi le *Vin Désiles* doit être conseillé dans toutes les pertes de force, les anémies, les cachexies, quelles qu'en soient du reste les causes.

D^r BERNEIN.

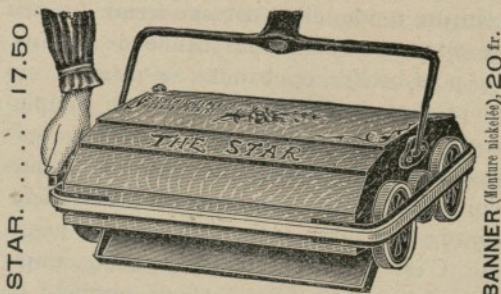
P.-S. — Le *Vin Désiles* se trouve dans toutes les pharmacies ; son prix est de 5 francs. — En envoyant un mandat de pareille somme au dépôt central, rue du Louvre, 5 bis, Paris, Panchèvre, pharmacien, on le reçoit *franco* à domicile.

LINGE OUVRAGÉ
Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Rideaux, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge
M^{me} STUREL, 86, avenue Wagram, Paris.

LIRE AU LIT
AVEC LA
VEILLEUSE-PHARE
Nickelée, lumière dirigeable
égale 3 Bougies, brûle huile
3 cent. p^r nuit. Envoyée avec
mèches contre mandat-poste.
Paris 10^f 65. Province 11^f 90
DECOUDUN, Paris.
101, Faub^g St-Denis.

LES CÉLÈBRES MACHINES À COUDRE
à Pédale Magique Bacle
sont supérieures à toutes, elles
sont les plus complètes et les
plus douces, les plus rapides et
les mieux perfectionnées.
L'ALBUM ILLUSTRÉ contenant dessins et expli-
cation des 20 modèles est expédié *gratis*.
S'adresser directement au fabricant :
M^{me} D. BACLE, 46, rue du Bac, Paris.

BALAIS AMÉRICAINS PERFECTIONNÉS



WILLIAMS & C^o

1 et 21, Rue Caumartin — PARIS

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
SA
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

PÂTE ÉPILATOIRE DUSSEY

Employée une ou deux fois par mois, elle détruit les poils follets disgracieux sur le visage des Dames, sans aucun inconvénient pour la peau, même la plus délicate. Sécurité, Efficacité garanties. — 50 Ans de Succès. — (Pour la barbe, 20 fr. ; 1/2 boîte, spéciale pour la moustache, 10 fr. *franco* mandat.) — Pour les bras, employer le **PILIVORE** — DUSSEY, 1, Rue J.-J.-Rousseau, PARIS.

Gérant : A. DESBOIS

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