

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

5 francs par an.

PARIS

257, rue Saint-Honoré, 257

UNION POSTALE

6 francs par an.

SOMMAIRE

Cours de M. A. Colombié : Potage crème de chou-fleur à la Rohan.

Recettes : Mauviettes chipolata — Riz aux pommes — Harengs frais sauce moutarde.

Menus.

Novembre gastronomique (Première quinzaine).

Notes culinaires : Les raisins dans le plum-cake — Smyrnes et Corinthes.

Variétés : Fuchsia pleureur.

Mode : Chiffons

Courrier.

POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR

A LA ROHAN

Cours de M. Auguste Colombié

MESDAMES,

Le chou-fleur, qui est abondant en cette saison, fournit d'excellents potages, précieux surtout à l'époque où les légumes frais deviennent rares.

Les formules sont variables ; et la purée de chou-fleur, qui en forme toujours la base essentielle, peut être amenée à des degrés de velouté fort différents. La préparation reste d'ailleurs simple et rapide : ce n'est qu'une question de dépense. Encore peut-on arriver à un excellent résultat sans trop de frais.

J'emploierai aujourd'hui une formule donnant un potage réellement de choix, et point du tout ruineux, que j'ai dédié, il y a quelques années, au prince de Rohan, et qui, depuis cette époque, est devenu classique dans tous les grands restaurants de Paris.

Formule

Pour environ 2 litres de potage, soit pour 8 personnes :

500 grammes environ de chou-fleur, pesé après enlèvement du trognon et des grosses queues ;

75 grammes tapioca ;

50 — crème de riz ;

150 — beurre frais ;

20 — sucre ;

20 — sel ;

3 jaunes d'œufs frais ;

1 litre de lait ;

1/2 décilitre de crème fraîche.

Purée de chou-fleur

Je choisis un chou-fleur bien blanc, à bouquets très serrés, et dont les fleurs ne soient pas épanouies. Quand les fleurs sont épanouies, le chou sent trop fort. Le même inconvénient se rencontre chez le brocoli, variété de chou-fleur aux bouquets espacés, et à la côte un peu violacée.

Je mets le chou-fleur dans 1 litre d'eau salée avec 20 grammes de sel. Il est préfé-

nable d'employer de l'eau froide, les choux-fleurs de certains terrains pouvant être trop saisis et durcir quand on les plonge dans l'eau chaude. Ne mettez pas de farine, sous prétexte de mieux blanchir le chou-fleur : elle ne sert qu'à contrarier sa cuisson.

Je couvre la casserole, pour activer ; et je la *découvre* quand l'ébullition est déclarée : ceci pour empêcher le chou-fleur de jaunir et de prendre mauvaise odeur.

Après 12 à 15 minutes d'ébullition, le chou-fleur est suffisamment cuit ; il doit s'écraser facilement entre les doigts, sans pourtant tomber en bouillie. Un excès de cuisson lui donne un goût fort.

Je le retire de l'eau ; et, après l'avoir bien égoutté, je le réduis en purée, en le passant à l'étamine ou au tamis en crin. Le tamis métallique le brunit.

Tapioca et crème de riz

Pendant que le chou-fleur égoutte, j'ai dû passer l'eau dans laquelle il a cuit et la remettre sur le feu. Quand elle est bouillante, j'y jette le tapioca, en *pluie*, pour que les grains ne collent pas les uns aux autres. Je laisse reprendre l'ébullition ; puis, dès qu'elle a repris, je couvre la casserole, et je la retire sur le coin du fourneau, de manière que l'eau reste *presque* bouillante. Je laisse ainsi pocher le tapioca pendant vingt minutes.

D'autre part, je délaye à froid la crème de riz dans le lait, j'ajoute le sucre, et je pousse à l'ébullition, *en remuant sans cesse* avec la cuiller de bois, pour éviter l'attachement.

Quand l'ébullition est déclarée, je passe et je verse dans le tapioca auquel j'ajoute ensuite la purée de chou-fleur. Je goûte pour le sel, et j'en ajoute si besoin est.

La liaison

On ne doit procéder à la liaison qu'au moment de servir.

Je délaye alors les jaunes d'œufs avec la crème, et je verse dans la soupière, en passant, pour éviter tout grumeau. J'ajoute le beurre cassé en morceaux ; et, sur le tout, je verse le potage presque bouillant.

Il importe, comme toujours, de n'en verser d'abord qu'une petite quantité et de tourner sans cesse avec la cuiller de bois, pour éviter que l'œuf cuise brusquement, ce qui l'empêcherait de faire corps, de « lier » avec le potage — c'est-à-dire que le potage *tournerait*.

J'obtiens ainsi un potage d'un velouté parfait.

On peut l'orner de quelques petits pois cuits à l'anglaise, de pointes d'asperges cuites à l'eau salée ; ou, encore, de petits croûtons sautés au beurre.

M. Colombié a repris ses cours au magasin d'exposition de la Compagnie du gaz, 116, boulevard Saint-Germain. Ces cours ont lieu le lundi à 3 heures. Pour y être admis, il suffit de demander des cartes à la Compagnie ou aux bureaux du *Pot-au-Feu*.

COLLECTION 1893

Ainsi que nous l'avons annoncé, nous faisons réimprimer la première année du Pot-au-feu ; ce travail est déjà commencé.

Cette collection de l'année 1893 du journal, comprenant dix-sept numéros, reproduction complète de l'édition originale, formera un volume broché avec table des matières. Jusqu'à la fin de la présente année, nous maintiendrons, pour nos abonnés, le prix de cinq francs pour cette collection (port à notre charge, frais de recouvrement à la charge du souscripteur).

Nous livrons à nos abonnés, au prix de vingt-cinq centimes l'exemplaire, les numéros de l'année 1894.



MAUVIETTES CHIPOLATA

Au risque d'encourir l'anathème des « vrais amateurs » enclins à déclarer que la mauviette ne doit se manger que rôtie, je vais indiquer la façon de tirer un parti avantageux de ces petites bêtes.

C'est un excellent plat de famille, ne revenant pas très cher, très « profitable », comme disent les cuisinières. Qu'on ne se laisse pas effrayer *a priori* par l'apparence peut-être compliquée de la recette que, suivant notre habitude, nous présentons avec des détails complets permettant aux personnes les plus novices d'opérer sans tâtonnements. La préparation est, au fond, très simple.

Proportions

Pour quatre ou cinq personnes :
 12 mauviettes ;
 250 gr. de saucisses chipolata, environ deux douzaines ;
 100 gr. de lard de poitrine ;
 125 gr. de champignons ;
 2 douzaines de beaux marrons ;
 2 verres 1/2 de vin blanc, soit 5 décilitres ;

60 grammes de saindoux, soit 2 grandes cuillerées ;

1 cuillerée pleine de farine, soit 15 gr.

Les mauviettes

Avant tout, sachons si nous vidons ou non nos mauviettes. C'est tout à fait facultatif, et cela dépend des goûts. Les chasseurs, et généralement tous les amateurs de gibier, apprécient beaucoup l'intérieur des oiseaux ; d'autres personnes trouvent au contraire, un goût d'amertume trop prononcé aux mauviettes non vidées. Ce goût, je dois le dire, n'est pas très perceptible après une cuisson prolongée, et, alors il se combine avec le tout, ajoutant même un certain « chic ».

Done, vidées ou non vidées, nos mauviettes ont été soigneusement plumées, flambées, puis épluchées, pour n'y pas laisser le moindre brin de plume.

Cela fait, coupez des pattes la partie seulement des griffes, repliez les ailes sur le dos ; et par dessus, repliez le cou et la tête. Passez les pattes l'une après l'autre, et en les croisant, dans le bec de l'oiseau, ou plutôt sous le bec inférieur, là où se trouve une petite cloison osseuse.

Les saucisses

Les saucisses, dites *chipolata*, sont vendues en chapelet, et à la livre. Elles sont faites de lard frais, enfilé dans un boyau, tortillé de place en place, de manière que chaque saucisse ait environ la longueur et un peu plus de la grosseur du petit doigt.

Il faut séparer les saucisses, en coupant le boyau à l'endroit tortillé ; d'abord parce qu'elles se répartiront mieux dans la casserole, et qu'ensuite, sans cette précaution, le boyau, à la cuisson, se détortille ; et la chair, n'étant plus maintenue, s'allonge en une seule saucisse.

Le lard

Du lard de poitrine, frais de préférence, dont on enlève la couenne et qu'on coupe en petits morceaux de 3 centimètres de longueur environ, sur 1 centimètre de large.

Si le lard est salé, il faut, après en avoir retiré la couenne, le mettre dans une casserole d'eau bouillante en quantité suffisante pour qu'il baigne complètement.

Laisser reprendre l'ébullition, et au bout de 2 minutes, retirer le lard, l'égoutter, l'éponger sur un linge avant de le couper en morceaux.

Les marrons

Les marrons doivent être rôtis ou grillés, soit dans la poêle ou plus simplement au four ou sous les cendres chaudes. Il est préférable, au lieu de les fendre, ce qui souvent entame trop profondément le marron, d'enlever avec le couteau une lamelle d'écorce.

Mais de toutes façons, ne pas les laisser trop cuire, car ils se racornissent et durcissent.

Les champignons

On coupe la partie terreuse de la queue ; on passe vivement les champignons dans une terrine d'eau fraîche pour enlever le sable qu'ils peuvent avoir. On les égoutte sur un torchon ; puis on sépare la queue de la tête avec un couteau. Puis, sans les éplucher, on coupe : les têtes en quatre, ou plus, selon leur grosseur ; les queues, dans les mêmes proportions.

La graisse

La graisse est préférable au beurre pour cette préparation qu'on dégraisse, du reste, soigneusement avant de servir. Mais il ne faut employer que de très bonne graisse blanche de porc, bien pure et bien fraîche.

Mise en train

Tous les ingrédients étant prêts et rassemblés, prenez une casserole assez large et point trop profonde, en cuivre étamé, ou même une « cocotte » en fonte.

Mettez-y fondre la graisse sur un bon feu ; et dès qu'elle est bien chaude, jetez-y lardons et saucisses. Faites-les revenir en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient blonds, dorés, mais pas foncés, soit pendant 10 minutes.

Retirez-les avec une écumoire, et posez-les sur un plat.

Dans la même graisse bien chaude de la même casserole, mettez alors vos mauviettes avec les champignons ; remuez presque constamment le tout. Pour obtenir une coloration égale des mauviettes, il faut compter de 7 à 8 minutes sur feu très vif, et à casserole découverte, bien entendu.

Au bout de ce temps, saupoudrez les mauviettes avec la farine — une cuillerée rase pour les qualités actuelles — remuez avec la cuiller de bois pour bien mêler, et laissez cuire une minute.

Versez alors, *petit à petit*, surtout pour commencer, le vin blanc, en tournant toujours pour éviter les grumeaux.

Remettez le lard, les saucisses ; et ajoutez en même temps les marrons, préalablement rôtis et épluchés, avec une bonne prise de poivre. Il vaut mieux, pour l'instant, ne pas saler, même si le lard est frais. Car les saucisses, toutes fraîches qu'elles soient, sont salées à un degré que vous n'avez pu apprécier.

Laissez reprendre l'ébullition, puis retirez la casserole sur un feu très doux où vous ferez mijoter tout doucement, à tout petit bouillon, pendant 1 heure 1/2, la casserole couverte, en ménageant une ouverture large de deux ou trois doigts, pour laisser passage au surplus d'évaporation.

Si la casserole est posée sur le feu, surveillez de temps en temps, et remuez son contenu pour que rien n'attache au fond. Si c'est seulement sur le coin du fourneau qu'a lieu la cuisson, il faut, de temps en temps, également, tourner la casserole, pour que tout cuise au même degré.

Pour servir, prenez avec une écumoire, toutes les garnitures, c'est-à-dire saucisses, marrons, lard, etc., et mettez-les dans le plat à servir, préalablement chauffé, ou dans une légumière. Par-dessus, posez les mauviettes. Maintenant, dégraissez la sauce qui doit être assez réduite, et versez-la sur le tout.

Observations

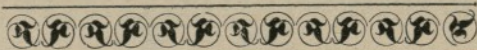
Le feu doit être très soutenu au moment où l'on met les mauviettes et les champignons revenir dans la graisse, sans quoi elles ne prennent pas couleur assez vite, et laissent échapper leurs sucs, étant insuffisamment saisies.

LA VIEILLE CATHERINE.

TROP DE RÉCLAMATIONS

Pendant la période des déplacements, le journal a continué d'être servi très régulièrement à tous nos abonnés. Toutefois, nombre de réclamations nous arrivent pour des numéros déjà anciens non parvenus; c'est-à-dire qu'il est mis un peu trop délibérément à notre compte des négligences de concierges, domestiques, etc.

Nous avons satisfait à ces demandes jusqu'ici, mais elles prennent une telle importance que nous prions leurs auteurs d'y joindre au moins le prix des exemplaires réclamés.



Les Raisins dans le Plum-Cake

De divers côtés, on nous demande les précautions à prendre pour que les raisins d'un plum-cake restent bien disséminés dans la pâte, et ne se réunissent pas en masse au fond du gâteau.

Il importe, avant tout, de bien répartir les raisins dans la pâte; et pour cela, il faut mêler en « tranchant » la pâte avec la spatule ou avec la fourchette. Le mélange est plus facile à opérer, si, au lieu d'incorporer les raisins après la farine, comme on le fait trop souvent, on mêle d'abord les raisins avec la farine. Puis, on jette dans la pâte, en pluie et progressivement, ce mélange de farine et de raisins.

On peut, encore, comme je l'ai indiqué dans ma recette, mettre les raisins dès que le beurre et le sucre sont amalgamés, puis ajouter les jaunes, les blancs et la farine.

Ce mélange doit être opéré vivement; car si on « fatigue » trop la pâte, elle se liquéfie; et quand le gâteau est cuit, il présente à l'intérieur une couleur verdâtre peu agréable.

La pâte étant ainsi bien mélangée, la verser *tout de suite* dans le moule, et mettre au four *tout de suite*.

Si la pâte attend, les raisins tombent au fond, emportés par leur propre poids (ce qui ne se produit pas dans les gâteaux levés, les gaz de la fermentation, qui font monter la pâte, maintenant les raisins); et alors, le plum-cake, une fois cuit, présente trois couches distinctes: la couche supérieure, très légère; la couche du milieu, consistante et dépourvue de fruits; la couche inférieure, se composant presque exclusivement de raisins.

Il est très facile, comme on voit, d'éviter la « danse des raisins ».

M.



NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Il faut renoncer absolument au saumon importé qui n'est plus mangeable.

La truite saumonée allemande peut, à la rigueur, le remplacer ; mais elle est médiocrement recommandable : 7 fr. le kilo. C'est, avec la truite saumonée italienne, la seule que l'on trouve actuellement sur les marchés.

Rappelons que la pêche de la petite truite de rivière est fermée depuis le 20 octobre.

La sole se maintient entre 4 fr. 50 et 5 fr. le kilo.

Le turbot est bon marché : 3 fr. 50 le kilo ; 3 fr. même, par occasion. La barbue vaut 4 fr.

Toujours très peu de bars, dont les cours, très soutenus, ont une tendance à la hausse : on n'en trouve guère à moins de 5 fr. le kilo.

Le mulot arrive lentement : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le maquereau a augmenté ces jours derniers ; on n'en trouvait point de convenables à moins de 75 centimes pièce.

Le merlan, assez abondant et excellent, reste aux environs de 2 fr. le kilo.

Le hareng se vend invariablement 15 et 20 cent.

Homards et langoustes, 3 à 4 fr. le kilo.

Les petits rougets de la Méditerranée sont un peu plus chers : 4 fr. à 4 fr. 25 le kilo.

Bonnes dorades à 2 fr. et 2 fr. 25.

La crevette rose a augmenté dans des proportions formidables : 25 fr. le kilo, la grosse ; 15 fr. la belle moyenne qui valait 7 fr. il y a huit jours. La crevette grise reste aux environs de 2 fr. 50.

Les huîtres sont bonnes.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les cours du gibier sont, en général, plus avantageux depuis quelques jours.

Les perdreaux sont toujours assez abondants et leur prix ne varie guère : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Même observation pour les cailles importées : 1 fr. 50 pièce.

Les faisans sont superbes, et l'on trouve aisément des poules à 4 fr. 50 et 5 fr. ; des coqs à 7, 6, et même 5 fr., en très beau choix.

Le prix des bécasses a sensiblement baissé : 4 à 6 fr.

Les alouettes valent 2 fr. 50 à 2 fr. 75 la douzaine.

Les grives : 60 à 75 cent. pièce.

Bécassines, assez grasses : 2 fr. 25.

Canards sauvages, 3 fr. 75 à 4 fr. 50 ; sarcelles, 2 fr. 50.

Lièvres de pays, 7 et 8 fr. ; les lapins de garenne sont peu abondants : 2 fr. à 2 fr. 50.

Les cours du chevreuil ont un peu baissé : on a un beau cuissot pour 11 à 12 fr. ; extra, 14 et 15 fr.

On a un très beau poulet pour 5 fr. ; une belle poularde pour 7 fr.

Les canards augmentent : 5 et 6 fr. les nantais 7 et 9 fr. les rouennais.

Nous entrons dans la pleine saison des oies et des dindons. On a une très jolie dinde pour 9 fr. 50 ou 10 fr.

Rappelons aux amateurs qu'ils peuvent de nouveau se mettre en relations avec les escargots.

VIANDE DE BOUCHERIE

Le veau a encore augmenté : il se vend couramment 1 fr. 20 et 1 fr. 25 le demi-kilo, et la hausse paraît devoir continuer. Cela s'explique par l'abondance de fourrage succédant à la disette de l'année précédente : les cultivateurs conservent le peu de bétail qu'ils ont.

Les cours du bœuf sont stationnaires.

Même observation pour le mouton, arrivé à des prix qu'il ne peut surpasser, et que nous paierions 5 francs la livre, « déclarent les bouchers », si nous n'avions pas de moutons allemands.

Bonne saison pour le porc.

LÉGUMES

Grâce à la douceur exceptionnelle de la température, les légumes sont encore abondants, et les prix n'augmentent pas.

On voit encore des petits pois à 2 fr. le litre
Les haricots verts ont baissé; on en trouve de convenables à 35 cent., et d'assez beaux à 50 c.
Flageolets : 60 à 75 cent. le litre; soissons, 60 cent.

Les dernières tomates nationales se vendent 20 cent. la livre. Elles vont être bientôt remplacées par les tomates étrangères.

Beaucoup de beaux et bons choux-fleurs, et de choux de Milan excellents à farcir.

Les choux de Bruxelles, mieux formés, sont bons à 25 cent. le litre.

Commencement des endives : 50 cent. la livre.

Crosnes du Japon : 40 à 50 centimes la livre.

Excellents cardons : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le pied.

Notons encore : le céleri rave — le céleri ordinaire — les salsifis — les betteraves rouges — les artichauts — le potiron — le gros radis noir

FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande.

Abstenons-nous toujours du Camembert et du Coulommiers.

On commence à trouver du Brie « mangeable », mais il n'est pas encore fameux.

SALADES

Laitue, chicorée, escarole, romaine, abondent comme aux plus beaux jours de l'été.

Mâche et barbe de capucin : 25 centimes la livre.

FRUITS

Les pommes de reinettes, bien fermes sont exquisées en ce moment pour la cuisson.

Les coings sont finis.

Noix. Figues de Marseille. Raisin. Commencement des nèfles.

Les grenades arrivent en assez grandes quantités, mais paraissent devoir être de qualité médiocre.

C'est maintenant que l'on trouve des mangues fraîches chez les marchands de produits coloniaux.

Dattes.

La récolte en miel a été mauvaise comme qualité et quantité; les fleurs ayant manqué de soleil, et, par suite, de sucs.

Voir à la page 335 le tarif de la SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT.

* MENUS *

HARENGS FRAIS SAUCE MOUTARDE
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
BŒUF A LA MODE EN GELÉE
SALADE
SOUFFLÉ AU POTIRON

POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR
BOUCHÉES AUX CREVETTES
COTELETTES DE CHEVREUIL SUR PURÉE DE MARRONS
DINDE ROTIE
MOUSSE DE FOIE GRAS
CÉLERI AU JUS
CROUTE AUX FRUITS

HUITRES
MAUVIETTES A LA CHIPOLATA
ESCALOPES DE VEAU A L'ESTRAGON
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS
GATEAU BRETON

POTAGE AUX HERBES
CHARTREUSE DE PERDRIX
RIS DE VEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE
FAISAN ROTI
CROSNE DU JAPON AU BEURRE
RIZ AUX POMMES

OMELETTE AUX CROUTONS
FILETS MIGNONS DE PORC SAUCE POIVRADE
ROSBIF FROID
SALADE DE SAISON
TOT-FAIT

POTAGE CRÉCY
FILETS DE MAQUEREAUX A LA DIEPPOISE
CIVET DE LIÈVRE
GIGOT ROTI
HARICOTS FLAGEOLETS
CRÈME A LA VANILLE

MULET GRILLÉ A LA MAÎTRE D'HOTEL
POULET SAUTÉ CHASSEUR
RUMSTEACK GRILLÉ A L'ANGLAISE
SALADE DE LENTILLES
COMPOTE DE POIRES

POTAGE TAPIOCA
FILETS DE SOLE SAUCE CREVETTE
POULET AU RIZ A L'INDIENNE
GIGOT DE CHEVREUIL ROTI
ENDIVES AU JUS
ASPIC DE POMMES



RIZ AUX POMMES

CET entremets, d'une merveilleuse simplicité, présente le grand avantage de n'exiger ni four, ni bain-marie, et de demander, en somme, peu de travail. La cuisson du riz, qui en constitue la péripétie la plus longue, peut, en effet, s'effectuer sans une surveillance continue. C'est une des meilleures combinaisons auxquelles se prête le traditionnel gâteau de riz. On peut l'exécuter entièrement avec un simple fourneau à gaz.

Proportions

Pour un entremets de 6 à 8 personnes :
200 grammes de riz, soit environ 9 cuillerées à bouche rases ;

125 grammes de sucre, environ, suivant qu'on aime plus ou moins sucré ;

700 grammes environ de pommes de reinette, ce qui, après épluchage, donne à peu près 600 grammes ;

125 grammes de beurre ;

1 litre de lait ;

3 ou 4 bonnes cuillerées de marmelade d'abricot ;

Vanille ou cannelle en poudre.

Cuisson du riz

Commencez par la cuisson du riz, dont je crois utile de rappeler les principes :

Lavez le riz à l'eau fraîche, en la chan-

geant, jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait limpide. Egouttez-le, puis faites-le « blanchir ». Pour cela, mettez-le dans une casserole contenant assez d'eau froide pour qu'il baigne ; posez sur feu modéré, et laissez-le jusqu'à ce qu'il ait bouilli 5 minutes.

Retirez-le, versez-le dans une passoire que vous mettez sous le robinet d'eau froide pour le rafraîchir, et laissez bien égoutter.

Pendant ce temps, vous avez fait bouillir le lait avec un bâton de vanille.

Jetez le riz dans le lait ; couvrez aux trois quarts la casserole, et faites cuire à feu très doux en *ayant bien soin de ne pas remuer du tout avec la cuiller*. Si vous remuez, le riz attache et brûle.

Il est bon de réserver un ou deux verres de lait que vous tenez au chaud. En effet, le riz doit garder une certaine consistance, tout en étant tendre : cuit au lait, le riz doit être moins croquant que le riz cuit au gras. Il faut donc le laisser cuire jusqu'à ce que le lait soit à peu près complètement absorbé. Si, à ce moment, il n'était pas suffisamment tendre — ce que l'on reconnaît en gouttant, et ce qui arrive si on mène le feu trop vite — vous serez enchanté de trouver ce lait de réserve pour l'ajouter et prolonger ainsi la cuisson. Si l'opération est très bien menée, le riz est à point au bout d'environ une demi-heure. Si vous n'opérez pas avec le gaz, qui vous permet d'entretenir un feu aussi doux que possible, vous pouvez interposer une grille entre la casserole et le fourneau.

Ajoutez alors le sucre en poudre en mélangeant bien avec la cuiller de bois, mais en prenant soin de ne pas réduire le riz en bouillie. Mettez ensuite 50 grammes de beurre cassé en morceaux. Remuez encore un peu pour répartir le beurre ; et laissez sur feu très modéré jusqu'à ce que l'humidité produite par l'incorporation du beurre et du sucre ait à peu près disparu.

Si l'on mettait le sucre dès le commencement, le riz serait gluant et compact.

Le riz est alors prêt pour le dressage. Il peut attendre au chaud. Mais, bien entendu, si on doit le faire attendre, il faut lui laisser une plus grande humidité pour éviter le dessèchement.

Les pommes

Pendant que le riz cuit, préparez les pommes.

Épluchez, enlevez les trognons et coupez en quartiers d'environ un centimètre d'épaisseur. Choisissez de bonnes pommes de reinette, à chair dense, pour éviter qu'elles fondent trop.

Prenez une poêle — une sauteuse à le fond épais, et les pommes n'étant pas assez saisies par la chaleur, se ramolliraient trop — et faites fondre un peu de beurre. Quand il est bien chaud, mettez les quartiers de pomme, en évitant qu'ils chevauchent les uns sur les autres. Menez le feu assez vivement, sans excès cependant, en sautant fréquemment la poêle si cet exercice de gymnastique veus est familier. Sinon, contentez-vous de retourner les quartiers avec une fourchette, en les brisant le moins possible.

Les pommes sont cuites au bout de 7 ou 8 minutes. Coupées ainsi en quartiers, elles cuisent plus vite que les disques d'épaisseur égale sur toute leur largeur, dont il a été question jadis dans notre recette d'omelette aux pommes. Cette cuisson rapide leur laisse, en outre, une fermeté relative qui me semble préférable avec le riz.

Dès que les pommes sont cuites, mélangez-les avec la marmelade d'abricots délayée avec un peu d'eau, et procédez au dressage.

Dressage

Étendez une couche de riz, dans un compotier préalablement chauffé.

Sur cette couche, disposez-en une de quartiers de pommes, puis une nouvelle couche de riz, puis une de pommes, en formant le dôme; et terminez par une couche de riz.

Contrairement à ce que l'on serait tenté de supposer, les couches de pommes apparaissant sur le contour de l'entremets lui donnent un mauvais aspect. Mieux vaut, quand l'édifice est terminé, le masquer complètement avec le riz.

Si l'on ne sert pas tout de suite, attendre le dernier moment pour opérer cette « couverture », le riz, en séchant à l'air, se couvrant d'une sorte de pellicule peu flatteuse pour l'œil.

Enfin, saupoudrez le sommet de vanille ou de cannelle en poudre, et servez avec assiettes bien chaudes.

Cet entremets est d'ailleurs excellent, froid.

MAZARIN.



LAIT A DOMICILE

Propriétaire des environs de Paris, disposant d'une petite quantité de lait, désirerait s'entendre avec quelques personnes pour leur approvisionnement régulier.

Ce lait, garanti pur, serait livré à domicile en bouteilles cachetées tous les jours de 9 à 10 heures du matin, ou de 7 à 9 heures du soir, au prix de 60 centimes le litre.

Les demandes que voudraient bien nous adresser nos abonnés seront transmises à l'auteur de cette offre qui répondra directement, et traitera de préférence avec les personnes n'habitant pas trop loin de la gare du Nord ou de la gare Saint-Lazare.

HARENGS FRAIS GRILLÉS

SAUCE MOUTARDE



La sauce moutarde qui accompagne les harengs frais grillés se conçoit de différentes manières.

Les uns font une véritable *hollandaise* ne se composant que de beurre et d'œuf avec addition de moutarde. On obtient ainsi une sauce chère et lourde que l'hygiène nous interdit de manger trop souvent.

D'autres, les Anglais notamment, se bornent à incorporer un peu de moutarde à du beurre fondu. Ce n'est pas du goût de tout le monde.

Souvent, enfin, au lieu d'une *hollandaise*, on fait une sauce blanche — avec ou sans œuf — dans laquelle on met parfois du vin blanc.

Au point de vue « ménage » il nous paraît préférable de faire une sauce blanche — sans trop de farine, — avec œuf; et de nous dispenser d'employer du vin blanc. On peut obtenir ainsi une excellente sauce, assez digestible, et d'un prix de revient en rapport avec celui des poissons qu'elle accompagne.

Proportions pour la sauce

Pour 4 harengs :

Un demi-quart de bon beurre ou 60 grammes;

Une cuillerée de farine fine de gruau ou 15 grammes;

Les trois-quarts d'un verre d'eau chaude, soit 1 décilitre et demi;

Une cuillerée à café de farine de moutarde — de la moutarde anglaise — préalablement délayée avec un peu d'eau;

Il faut en outre 2 cuillerées d'huile pour faire mariner les harengs.

Les harengs

On doit, en choisissant les harengs, en prendre autant avec des laitances qu'avec des œufs, car les uns et les autres sont généralement appréciés. En tout cas ils doivent être bien pleins, c'est une condition essentielle.

Videz les harengs, grattez-les pour enlever leurs écailles. Puis ébarbez-les avec des ciseaux, c'est-à-dire rognez le bout de la queue et les nageoires. Lavez-les et essuyez-les.

Ensuite, avec un petit couteau pointu, faites-leur sur chaque côté, des incisions obliques, profondes de trois ou quatre millimètres environ. C'est ce que l'on appelle « ciseler » le poisson.

Pour un hareng mesurant à peu près 30 centimètres de longueur, on fait cinq ou six incisions de chaque côté, et sur toute la largeur du poisson.

Cela fait, mettez-les dans un plat creux commun, en terre ou en faïence, mais jamais en métal, le fer donnant un mauvais goût au poisson.

Versez dessus deux cuillerées à bouche d'huile; ajoutez deux bonnes pincées de sel et autant de poivre. Laissez-les mariner ainsi pendant 20 ou 30 minutes, en les retournant une fois pour les bien imprégner d'huile et d'assaisonnement.

La cuisson ne demandant que 7 ou 8 minutes, il est préférable, avant de les mettre sur le gril, de vous occuper de la sauce qui exige plus de temps et d'attention, et qui peut très bien attendre sur le coin du fourneau.

La sauce moutarde

Prenez une petite casserole émaillée ou un poêlon de terre de préférence à une casserole étamée, à cause de la forme du récipient. Les sauces à base de farine, de-

mandant à être beaucoup remuées, sont plus aisément maniées dans des casseroles dont le fond n'offre pas d'angle prononcé avec les parois. C'est toujours, en effet, dans cet angle que la farine s'agglutine et échappe à l'action rotative de la cuiller de bois. De là, des grumeaux et une cuisson inégale.

Dans cette casserole, mélangez 15 grammes de farine, ce qui vous donne une cuillerée à soupe remplie par-dessus bord, avec 15 grammes de beurre, ou le volume d'une grosse noix. Faites chauffer juste assez pour réduire en pâte; ajoutez une pincée de sel, et une pincée de poivre, et versez dans le mélange, tout doucement et en tournant sans cesse, les $\frac{3}{4}$ d'un verre d'eau bien chaude, soit 1 décilitre et demi. Posez sur le feu et ne cessez de tourner, tandis que la sauce épaissit, jusqu'au premier bouillon; c'est-à-dire jusqu'au moment où une ou deux cloques se produisent à la surface, indiquant l'ébullition commençante.

Retirez alors *tout de suite* la casserole du feu, et laissez attendre deux minutes pour y jeter votre jaune d'œuf, tournez et mélangez bien; remettez sur feu très doux pour lier, c'est-à-dire pour cuire légèrement l'œuf qu'il tourne, ce qui arrive quand il est saisi par une chaleur trop soudaine. Ce point obtenu, beurrez votre sauce, c'est-à-dire ajoutez-y, par des petits morceaux, pour qu'il fonde plus facilement, tout le reste du beurre.

Dès que le beurre est ajouté, retirez la casserole du feu, tenez-la simplement au chaud pendant que vous donnez quelques tours avec la cuiller pour lisser le tout. Laissez la sauce au chaud jusqu'au moment de servir: soit au bain-marie, soit sur un coin éloigné du fourneau; mais faites attention qu'elle ne doit plus bouillir. Le moment venu, faites griller vos

harengs, après avoir préparé la saucière et le plat qui doivent être préalablement chauffés.

La grillade

Prenez le gril à poisson, en fil de fer étamé; il doit être — ai-je besoin de le rappeler, — scrupuleusement propre et nettoyé après chaque grillade, sans quoi il communiquerait un vilain goût de grillon au poisson.

Faites chauffer le gril avant d'y ranger les poissons, dont la peau, sans cette précaution, adhère au fil de fer.

Le gril étant chaud, posez dessus les harengs « tête bêche », en ayant pris soin auparavant d'en égoutter l'excès d'huile qui, en tombant sur le feu, provoquerait de la flamme et ferait charbonner le poisson. Posez le gril sur un bon feu, et faites griller sur chaque côté 3 ou 4 minutes selon l'activité du feu, qui, je le répète, doit être bien soutenu. Ne quittez pas vos poissons, car un coup de feu est vite pris; et soulevez-les avec une fourchette, les uns après les autres, pour voir s'ils ne charbonnent pas.

Retirez du feu, grattez-les légèrement, si besoin est, pour enlever un peu de peau carbonisée par-ci par-là; et posez-les sur un plat bien chaud.

Ajoutez à ce moment seulement, dans la sauce tenue au chaud, une cuillerée à bouche de moutarde délayée; tournez vivement pour mélanger; versez dans la saucière chauffée et servez avec assiettes bien chaudes aussi.

Observations

La moutarde doit toujours être délayée avec de l'eau, et non point ajoutée en poudre telle quelle. Elle ne doit *jamais* bouillir ni cuire dans la sauce.

LA VIEILLE CATHERINE.



Smyrnes et Corinthes

VOICI l'époque où les raisins secs de la nouvelle récolte vont remplacer les Corinthes poussiéreux et les Smyrnes tout candisés que les épiciers offrent pendant l'été aux amateurs de puddings.

Pourquoi ces raisins sont-ils ainsi dénommés ? C'est ce qu'aucun archéologue n'a encore pu découvrir. Et l'on en est réduit à supposer qu'à l'origine, les raisins de Corinthe provenaient de cette ville et des contrées voisines. Plus tard, les îles grecques de la mer Adriatique, Corfou, Céphalonie et surtout Zante, devinrent les centres de production. Puis, lorsque les ravages du phylloxéra obligèrent la France à importer une quantité énorme de raisins secs pour fabriquer du vin, la culture de la vigne et la dessiccation du raisin gagnèrent la Grèce entière.

Les grains du raisin qui sert à préparer le « Corinthe », sont de la taille des groseilles, très serrés, sans pépins et d'une jolie nuance dorée. Les grappes sont petites. En Grèce, on les appelle *Corenti* ; les Anglais les nomment *Currants*. On les cultive surtout sur les côtes du Péloponèse, aux îles Ioniennes, et sur quelques points de la Grèce continentale.

La récolte a lieu à la fin de juillet ou au commencement d'août. On fait sécher les grappes au soleil, sur la terre bien nettoyée, pendant une dizaine de jours ; et, après les avoir débarrassés de leur rafle, on les expédie en sacs ou en barils. Les plus beaux, triés pour la pâtisserie, sont généralement mis en caisses.

Sur place, le prix de ces raisins ne dépasse guère 12 ou 13 francs les 100 kilos. Avec les droits de douane et d'octroi, ils reviennent à Paris à environ 85 francs.

Le raisin vendu en France sous la dé-

signation de raisin de « Smyrne » appartient à la variété *Sultanina* ; et c'est sous ce nom ou encore sous celui de *Sultana* qu'on le désigne en Angleterre. Le grain, comme on sait, est plus gros que celui du Corinthe ; il est dépourvu de pépins, et présente une nuance jaune d'or des plus appétissantes. On le cultive surtout aux environs de Patras, de Nauplie et d'Argos. Le véritable *Smyrne*, qui se récolte sur une autre côte, est brun et ne s'emploie pas en pâtisserie.

La dessiccation du *Sultanina* donne lieu à de fréquents mécomptes, car il redoute beaucoup l'humidité.

Voici ce qu'écrivait à ce sujet le docteur Saracomenos, inspecteur d'agriculture du royaume de Grèce :

« L'apparition d'un nuage peut retarder le séchage ; une simple ondée suffit pour porter atteinte à la qualité du raisin et faire, par conséquent, diminuer sa valeur commerciale. Jugez donc quel désastre pour le pays, si la pluie devient générale et battante. De tels accidents ne sont pas rares au moment du séchage. En 1884, au milieu de l'été, je me trouvais à Patras. Jusqu'à la fin de juillet, il avait fait un temps magnifique, et l'on avait compté sur une récolte de 150 millions de kilos. Des pluies survinrent au commencement d'août, et les propriétaires ne purent mener à bien que 35 millions de kilos ; le reste fut vendu à des prix dérisoires. »

Ce succulent raisin ne se vend guère plus cher en Grèce que le Corinthe, le prix moyen est de 15 francs les 100 kilos. Il est également grevé de droits élevés.

Ajoutons que sur les 190,000 tonnes de raisins fabriquées en Grèce, 73,000 tonnes sont exportées en Angleterre pour la confection des plum-cake, plum-pudding et autres gâteaux. La consommation de la France, qui s'élevait au même chiffre avant l'établissement des droits qui ont ruiné l'industrie du vin de raisins secs, ne dépasse guère aujourd'hui 20,000 tonnes.



FUCHSIA PLEUREUR

La *Revue Horticole* nous signale une nouvelle plante qui nous paraît appelée au plus grand succès pour la garniture des suspensions : le *Fuchsia pendula* ou fuchsia pleureur.

En voici la description technique :

Arbuste vigoureux et très floribond. Branches et rameaux brusquement et régulièrement réfléchis, d'où résulte un aspect d'ensemble gracieux. Rameaux à écorce rouge. Feuilles longuement cordiformes, légèrement arquées, presque entières ou très finement denticulées vers le tiers supérieur, à denticules très courtes, distantes. Fleurs sur un long pédoncule rouge d'une bonne grandeur. Calice à quatre divisions longuement aiguës, d'un très beau rouge clair brillant, un peu plus long que la corolle, qui est à quatre divisions très largement arrondies et comme tronquées, atténuées à la base en une sorte de pédicelle d'un beau rouge qui fait opposition avec la partie élargie des pétales qui est d'un beau violet évêque. Etamines et pistil saillants, dépassant la fleur, ce qui en facilite sa fécondation.

M. Carrière, rédacteur en chef de la *Revue Horticole*, ajoute :

« Par la disposition de ses rameaux, se terminant tous par une inflorescence simple ou ramifiée qui, par sa couleur, fait opposition avec le feuillage abondant et d'un vert très foncé, le *Fuchsia pleureur* convient essentiellement pour faire des suspensions.

» Si on le cultive en pot, il faut le greffer sur des sujets élevés, de manière à bien jouir des fleurs qui doivent être vues de dessous. Mais, pour faire des suspensions, il n'est pas indispensable que la plante soit greffée. Il suffit qu'elle ait une forte tête, afin de donner beaucoup de fleurs ; mais il faut un soutien plus ou moins haut.

» Le *Fuschia pendula* est une plante de premier mérite ornemental ; il est vigoureux, robuste, se fait très bien, et est d'une excessive floribondité. »



CHIFFONS

L'ampleur des manches ne connaissant plus de limites, on se demandait sous quel vêtement on pourrait les loger cet hiver, et il semblait que la jaquette dût être abandonnée.

Eh bien, pas du tout ; elle trouve même un regain de succès avec les nouvelles basques courtes et amples formant godets, qu'il s'agisse d'astrakan, de loutre ou de drap uni. On fait seulement les emmanchures bien larges ; et comme, d'autre part, les manches des corsages, sont, cette année, de moins en moins épaulées et montées très bas, sur le bras plutôt que sur l'épaule, elles se placent d'autant plus facilement dans la manche du vêtement ; je n'envisage ici, bien entendu, que la question de commodité personnelle, celle qui consiste à être à l'aise dans son vêtement sans paquets d'étoffe faisant bourrelet aux entournures. Car, pour ce qui est de chiffonner cette étoffe, il n'y a pas à s'en inquiéter tant qu'il s'agit de lainages d'hiver, généralement résistants ; sans compter qu'on les soutient encore — détail horrible — avec un crinolinage interposé entre la doublure et le tissu !

On verra donc encore autant de jaquettes de fourrure, si douillettes et si pratiques, et beaucoup de jaquettes en gros drap vert foucé, gros bleu, etc., toutes teintées tailleur

classiques, soutachées à la façon des dolmans militaires, de tresse noire sur les coutures, avec quelques fioritures en ganse ronde. Les unes, bordées d'une mince bande d'astrakan; les autres, ornées d'un immense col de fourrure couvrant les épaules et descendant le long des devants, intérieurement.

Cette disposition est articulièrement réussie en fourrure à longs poils : en belle chèvre de Mongolie, bien frisée et brillante, elle est très élégante.

Ces modèles sont tous assez ajustés du dos, et généralement droits devant, croisés; avec, pour les jaquettes de drap, de gros boutons en nacre foncée.

Enfin, pour plus d'élégance, on fait la jaquette en velours — velours de Lyon ou beau velours du Nord — rappelant tout à fait la « casaque » d'autrefois. Très ajustée derrière, ajustée devant et agrafée au milieu, brodée de jais, ou garnie en étole d'une belle fourrure large, ou bien encore brodée et garnie alors d'une fourrure moins large.

Si nous voyons maintenant le côté des collets, il n'y a pas de transformation apparente qui s'impose. C'est-à-dire qu'un vêtement de l'hiver dernier — vêtement de velours et assez volumineusement garni bien entendu, — ne paraîtra pas démodé cette année, grâce, justement à ces garnitures qui brouillent l'aspect général.

Mais, en examinant de près les nouveaux modèles, on remarque plus de tombant et d'ajusté dans l'ensemble : les dos sont appliqués à la taille, les devants ont des pans séparés pour laisser passer les bras serrés aux épaules; et ces pans, eux-mêmes, s'allongent par-devant en mantelet. Enfin, c'est une tendance marquée vers la résurrection de l'ancienne « visite » si élégante, et beaucoup plus confortable pour l'hiver que les capes courtes et flottantes ouvertes à tous les vents.

Quant aux collets de drap, on les fait surtout à une seule pèlerine pas très courte, toute plate et tombante sur les épaules,

mais assez large pour marquer de nombreux godets vers le bord. Ce drap est ou soutaché, ou garni d'appliques piquées; ou, ce qui n'est plus nouveau, il est découpé à jour, sur un transparent, et tout rebrodé de jais; ou bien encore brodé à jours, comme la broderie anglaise. Ce genre de broderie sur drap a un grand succès, car il se prête à d'heureuses combinaisons pour le transparent.

Pour terminer, signalons l'apparition des petits dahlias sur les grands chapeaux ronds. Jusqu'à présent les modistes n'avaient pas encore mis à contribution cette fleur raide et trop régulière. Les garnitures de chapeaux, affectant cette année la forme de pompons symétriques, ont sans doute donné l'idée d'utiliser le dahlia, d'autant mieux que les teintes violacées sont très en faveur. Mais c'est bien lourd, et cela rappelle trop les rudimentaires fleurs en papier des chapelles et des processions.

Plus seyantes sinon plus nouvelles, sont les belles chrysanthèmes nuancées qu'on voit réapparaître avec les bouquets de violettes de plus en plus naturels et merveilleusement imités.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

COURRIER

Française en exil. — Pour que le sucre se mélange bien à la crème Chantilly, il faut l'incorporer progressivement, dès le commencement. En outre, n'en pas mettre une trop grande quantité : 100 grammes par litre de crème constituent une bonne proportion. — Bonne note est prise pour la purée de marrons. Le *Pot-au-Feu* a donné dans le numéro du 15 novembre 1893, la recette du *Mont-Blanc*, entremets se rapprochant assez de celui que vous indiquez.

M., à Cratonnaie. — Bonne note est prise pour le gâteau moka. — Il est très difficile de réussir la brioche sans le four du boulanger.

SOCIÉTÉ PARISIENNE D'APPROVISIONNEMENT

12, Rue Turbigo, 12 - PARIS

TÉLÉPHONE

Adresse télégraphique : PROVISION-PARIS

Expédition de tous Comestibles

EN PROVINCE ET A L'ETRANGER

PRIX-COURANT FRANCO SUR DEMANDE

MARÉE
VOLAILLE
GIBIER
FRUITS
PRIMEURS
DESSERTS

Au cours.
Tarif sur demande.

CONSERVES DE VOLAILLE & DE GIBIER

Perdrix aux choux	5	85
Perdreau rôti à la gelée.	5	»
— — et truffé.	6	»
Alouettes rôties. la boîte de 3	1	50
— — — — —	6	2 70
— rôties et truffées.	3	1 90
— — — — —	6	3 60
Grives rôties	3	3 10
Civet de lièvre (Moitrier). 1/2 boîte	1	85
— — — — —	3	50
Civet de lièvre aux champignons. 1/2 —	1	85
— — — — —	boîte	3 50
Civet de chevreuil. 1/2 —	2	10
— — — — —	boîte	4
Filet de lièvre rôti.	4	
Sanglier en ragoût. 1/2 —	2	50
— braisé	3	»
— hure.	3	30
Côtelettes de chevreuil 6 pièces	3	40
Filet de chevreuil. la pièce	11	50
Confit d'oie. boîte de 2 membres	6	30
— — — — —	1	— 3 25
— de canard 2	6	30
— — — — — 1	3	25
Galantine de volaille. 1/2 boîte	3	25
— de gibiers divers. boîtes n° 1	»	70
— — — — — 2	»	95
— — — — — 3	1	50
Poulet de Bresse à la gelée entier	5	50
— — — — — 1/2.	3	50
— — — — — 1/4.	2	»
Poulet Marengo. 1/2 boîte	4	80
Fricassée de poulet. boîte	3	60

CONSERVES DE POISSONS MARINÉS ACCOMMODÉS ET AU NATUREL

Harengs de la Baltique 1/2 boîte	7	»
Sardines de Norvège marinées au vin blanc.	—	1 40
— — — — —	boîte	1 90
Appetit sild (filets d'anchois)	—	1 10
Harengs marinés de Dieppe	—	0 90
Maquereaux	—	1 25
Filets de soles au vin blanc. 1/2 boîte	3	60
— — — — —	1/4 —	2 10
— — — — — à la normande 1/2 —	4	20
— — — — —	1/4 —	2 40
Matelote à la parisienne.	1/2 —	2 70
— — — — —	1/4 —	1 50
Homards au naturel.	1/2 —	1 60
— — — — —	—	1 »
Saumon au naturel	—	1 50
— — — — —	1/4 —	0 95
Queues d'écrevisses (en saumure). 1/4 flac.	1	45
— — — — —	1/2 —	2 70
— — — — —	le —	5 »
Beurre d'anchois 1/2 boîte	0	70
— — — — —	la —	1 15
Huîtres Pignolet	—	2 »
Potage tortue. 1/2 boît.	1	80
— bisque d'écrevisses.	—	2 50

CONSERVES DE VIANDE 1/2 Boîte. boîte.

Tête de veau au naturel.	2	50	1 50
— en tortue.	3	85	2 15
Tripes à la mode de Caen	1	90	1 »
— Marseillaises (Pieds Paquets). 1 90	0	95	
Choucroute garnie	1	90	1 »
— au naturel.	1	40	» »
Bœuf rôti.	4	30	2 25
— en daube.	4	30	2 25
Veau braisé.	3	85	2 10
Ragoût de mouton	3	10	1 70
— de veau.	3	85	2 10
Goulash	4	»	2 15
Oie en daube.	4	»	

M. H. à Amsterdam. — Les gnocci se composent d'une pâte à choux à laquelle on incorpore 250 grammes de permesan par quart de litre de pâte. On en forme des boulettes que l'on fait pocher au bouillon ou à l'eau salée. Et généralement on les fait gratiner dans une croûte où on les sert avec un peu de béchamel.

G. B. — Vous avez dû trouver dans le Courrier du précédent numéro des indications sur le homard à l'américaine. — Pour la pâte de pommes on coupe les pommes pelées en minces quartiers que l'on fait cuire avec un peu d'eau. Quand les pommes sont cuites on passe au tamis, puis on incorpore à cette purée poids égal de sucre cuit au *boulé*. On laisse alors réduire jusqu'à ce que le sirop nappe fortement l'écumoire. A ce moment on verse dans des moules, et l'on fait sécher à l'étuve.

F. L. R. — Les ballottines de volaille sont de petites galantines confectionnées avec les cuisses de poulardes. On procède absolument comme pour la galantine. On les sert froides, enveloppées de gelée; ou, chaudes, avec une sauce Périgueux.

Château des Bruyères. — Nous tâcherons de faire paraître le plus tôt possible la recette du glaçage des chemises.

G., à Besançon. — Le meilleur moyen pour obtenir du cacao lisse, c'est de verser sur le cacao l'eau ou le lait *bouillant*, en tournant, et de ne pas le faire cuire davantage. Les grumeaux tiennent souvent à la mauvaise qualité du cacao. — La question des dessins dont vous nous parlez est à l'étude.

Deux Nantaises. — Bonne note est prise pour les beignets soufflés et les fruits à la Condé.

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus

SA
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

L'UNION
Cie D'ASSURANCES SUR LA VIE
FONDÉE EN 1829
Rentes Viagères
Garanties : CENT VINGT-DEUX Millions
15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

AVIS AUX GOURMETS
LOUIS KAH & C^{IE}
BOUCHERS-CHARCUTIERS à DINGSHEIM
(PRÈS STRASBOURG)
VÉRITABLES SAUCISSES & CERVELAS DE STRASBOURG
Jambon, Lard et Choucroute du Pays
Tous Produits garantis de premier choix
ENVOI PAR COLIS POSTAUX
Prix courant franco sur demande

PATE 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.**

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS.—IMP. CHARLES SCHLAEGER, 237, RUE SAINT-HONORE