



Timbales de Filets de Soles

CECILIA

CE mot de « timbale » évoque généralement une idée de pâtisserie; mais ici il n'en est rien. Ce sont de simples filets de soles roulés en larges anneaux et remplis d'une farce mousse, qui, figurant ainsi de petites timbales, sont dressés sur leur coulis ou sauce épaisse au fumet de poisson, — c'est-à-dire au bouillon fait avec les arêtes et débris; — on décore avec une truffe coupée en rondelles, et il va sans dire que ce décor peut être supprimé. Le plat est très agréable, très fin, d'une exécution qui ne présente rien de difficile; il varie des éternels filets de soles au vin blanc, Mor-nay, etc., et il offre cet avantage de pouvoir être préparé pour un petit nombre de convives seulement.

Pour façonner les filets en timbales et les faire cuire, il est indispensable de disposer de petits moules en fer blanc, dits moules à darioles ou à babas, qu'on trouve partout, et dont le prix ne dépasse pas 4 ou 5 sous pièce.

Pour la préparation du « fumet » ou bouillon des arêtes et débris de poisson, nous conseillons d'une façon absolue de n'employer que de l'eau, si l'on ne peut employer d'*excellent vin de Bordeaux* blanc. Le vin blanc ordinaire se décompose: il donne à la sauce une très vilaine teinte grise; — or, cette sauce doit rester parfaitement blanche, — et,

de plus, il lui communique un goût aigrelet.

Nous indiquons, à la suite, la façon de procéder à l'exécution de la farce mousse sans crème double.

Proportions

Pour 10 personnes :

3 belles soles du poids de 375 gr. chaque.

1 petite sole du poids de 150 gr. ;

25 gr. de beurre ;

5 — de sel fin ;

1 — de poivre blanc ;

2 décilitres de crème double, bien fraîche ;

1 petit blanc d'œuf nature ;

1 blanc 1/2 d'œuf battu en neige.

Au cas où la crème viendrait à manquer, il est indiqué comment y suppléer.

POUR LA SAUCE

3 décil. 1/2 d'eau; ou 2 décil. 1/2 d'eau et 1 décil. d'*excellent* vin blanc de Sauternes;

125 gr. de champignons bien frais;

50 gr. de beurre ;

15 gr. de farine ;

6 gr. de sel ;

La quart d'une carotte; la moitié d'un oignon; 2 queues de persil; fragments de thym et laurier.

POUR DÉCORER LES TIMBALES

Une truffe bien noire, du poids de 25 à 30 gr.

RÉSUMÉ

Lever les filets de soles. Piler la chair de sole nécessaire à la farce; laisser reposer. Préparer le bouil-

Ion ou fumet de poisson avec arêtes et débris. Beurrer les moules. Finir la farce en y ajoutant blancs d'œufs et crème ; garnir les moules. Faire la sauce. Pocher les timbales, 14 minutes. Passer la sauce, la mettre à point. Retirer les timbales de l'eau, laisser reposer 3 ou 4 minutes ; démouler, dresser et servir.

Observation

Etant donnés l'apprêt de la mousse de poisson qui doit reposer au frais pendant une demi-heure, celui du bouillon de poisson et de la sauce, il faut compter *une heure et demie* pour ces timbales. Mais ce temps ne leur est pas exclusivement réservé, et on peut très bien les faire tout en s'occupant des autres articles du repas. On peut les garnir un peu à l'avance avec la farce de poisson, un quart-d'heure à vingt minutes par exemple, mais il ne faut les mettre à pocher que *18 minutes* exactement avant l'instant où elles seront servies.

Les filets de soles

Comme c'est l'emploi de ces filets qui règle pour ainsi dire le travail, c'est par eux qu'il faut commencer. Ainsi, leurs parures étant employées dans la mousse, il s'indique qu'il faut d'abord les façonner et les parer ; puis d'un autre côté, les arêtes sont nécessaires pour préparer le fumet, ou bouillon de poisson, qui sert pour la sauce et, naturellement, pour tout cela, les filets de soles doivent d'abord être levés ; ce qui se fait en quelques minutes, en opérant ainsi :

Coupez en biais la tête de chaque sole, rognez le bout de la queue, et grattez légèrement sur l'extrémité de cette queue pour soulever un petit fragment de peau. Saisissez ce fragment avec un coin de torchon, tirez brusquement à vous, et la sole se trouve dépouillée d'un côté. Recommencez l'opération de l'autre côté et, sitôt les peaux

enlevées sur toutes, levez les filets. Pour cela : tracez une incision tout le long du milieu de l'arête, glissez la lame du couteau (couteau mince et ployant autant que possible) sous les filets de soles, et détachez les en rasant bien l'arête avec la lame de biais pour n'y pas laisser de chair.

Ceci vous donne 12 beaux filets, et 4 petits qui proviennent de la petite sole. Ces derniers sont destinés à parfaire la chair de sole nécessaire à l'apprêt de la mousse.

Sur les 12 filets de grosses soles, prenez les 10 plus beaux. Avec la batte à boucherie trempée à l'eau froide, aplatissez-les sans brusquerie, jusqu'à ce qu'ils n'aient plus que *4 millim. d'épaisseur* ; comme leur épaisseur normale est de 7 millimètres, ils gagnent en largeur ce qu'ils perdent en épaisseur. Ces filets là sont destinés à former les timbales mêmes (les autres sont pour la farce mousse.) « Parez » tout de suite les filets pour timbales, ce qui signifie que vous leur donnez la forme et les dimensions nécessaires en rognant leurs extrémités avec un couteau, de façon que chaque filet aplati représente un rectangle régulier — ou « carré long » de 14 centimètres de long, sur 5 centimètres de large. Rangez-les sur une assiette tenue au frais, jusqu'au moment de les employer.

La farce mousse

Sitôt cela fait, mettez dans le mortier les deux filets de grosse sole réservés, les quatre filets de la petite sole, et les parures que vous avez faites en rognant les filets pour timbales. Le tout vous donne un poids moyen de 200 à 220 gr. de chair. Pilez vivement jusqu'à ce que cette chair soit en pâte fine, puis

ramassez-la pour la déposer sur un tamis en toile métallique ou autre ; ceci pour la réduire en pâte encore plus fine, plus unie, car il ne doit rien rester sur le tamis quand la farce a été passée avec le champignon de bois. Ayez soin de recueillir, sous le tamis, jusqu'à la moindre parcelle. Tenez ensuite au frais pendant 25 à 30 minutes, et sur glace si c'est possible pour raffermir.

Pendant ce temps il convient de mettre en train le fumet ou bouillon de poisson, de la façon expliquée plus loin.

La pâte de poisson ayant donc reposé 25 à 30 minutes, ajoutez le beurre bien ramolli pour qu'il se mélange facilement à la pâte de poisson, ainsi que le sel et le poivre, puis commencez à travailler vigoureusement le tout avec une cuiller de bois. Ceci pendant 4 ou 5 minutes, pour que la pâte prenne une sorte d'élasticité. Ajoutez alors le tiers du blanc d'œuf nature, et travaillez à nouveau pendant 3 minutes ; mettez alors le reste du blanc en deux fois, à quelques minutes d'intervalle, et commencez à ajouter la crème, par parties de la valeur d'une cuillerée à bouche, et en massant toujours la farce. Il a été dit que c'était *une condition formelle, que cette crème soit épaisse, d'une fraîcheur absolue*, et nous n'insisterons pas davantage sur ce point.

Incorporez finalement le *blanc d'œuf fouetté* bien ferme, et procédez immédiatement à l'apprêt des timbales. Pour obtenir ce blanc d'œuf au degré de fermeté nécessaire, il est presque nécessaire d'en fouetter 3 ou 4, sur lesquels on prélève ce dont on a besoin, soit 3 cuillerées $\frac{1}{2}$ qui représentent un blanc d'œuf et demi. C'est en somme une petite perte qu'il vaut mieux s'imposer,

que de ne fouetter qu'un blanc et demi, et ne pas l'avoir au point voulu.

Les moules

Il a été dit plus haut que les moules à employer sont ceux dénommés « grands moules à darioles » ou « petits moules à babas ». Leur forme est celle d'une petite timbale toute droite, ayant 5 centimètres de hauteur, et 4 cent. $\frac{1}{2}$ de diamètre à l'ouverture. Il faut préférer la forme toute droite parce qu'elle est plus facile à foncer et à garnir. Si vos moules sont à parois inclinées, il y a tout simplement à faire quelques petites entailles sur la partie du filet de sole qui touchera le fond du moule, pour qu'en se rapprochant et se tassant, les chairs s'adaptent à la forme rétrécie du moule.

Ayez soin de beurrer les moules à l'avance, avec une noisette de beurre cru que vous étalez du bout du doigt dans le fond et sur les parois intérieures, et même de les décorer à la truffe, de façon que le fonçage et le remplissage puissent se faire en quelques minutes. Ces petits détails s'exécutent pendant que la pâte de poisson est à reposer. Pour le décor vous procédez ainsi : divisez la truffe en lames minces ; coupez chaque lame avec un petit emporte-pièce rond cannelé de 2 centim. $\frac{1}{2}$ de diamètre ; piquez chaque rondelle au bout d'une aiguille à brider, et déposez les au fond de chaque moule et bien au milieu ; ce qui avec l'aiguille est plus facile que de les y mettre à la main.

Pour foncer et garnir les timbales

Prenez les filets de soles déjà préparés en rectangles ou « carrés longs ». Rapprochez les deux extrémités des filets l'une vers l'autre, de façon à former

comme une bague ou un anneau, et, tenant ainsi du bout des doigts cette sorte d'anneau, déposez les dans les moules. Appuyez bien, ensuite, contre les parois, pour qu'ils prennent la forme du moule, et passez un petit pinceau trempé dans le blanc d'œuf cru sur les extrémités rassemblées : ceci pour les coller. Il ne vous reste plus qu'à emplir l'intérieur avec la mousse préparée, soit la valeur d'une bonne cuillerée à bouche dans chaque ; mais ayez soin de ne pas les emplir tout à fait, et de laisser environ un centimètre d'espace que comblera la mousse en gonflant pendant le pochage.

Ranguez les moules garnis dans un sautoir et si les timbales doivent attendre avant d'être pochées, tenez-les au frais et couvertes d'un grand couvercle. Le sautoir est une large casserole à bords bas, comme nous l'expliquons toujours.

Pour pocher

Au moment de mettre les timbales en marche, versez dans le sautoir assez d'eau bouillante pour qu'elle arrive à 7 millimètres des bords des moules (soit pas même à un centimètre). Mettez au four, couvrez la casserole et laissez « pocher » pendant 14 minutes, en observant rigoureusement que, à aucun moment l'eau ne doit bouillir, mais se tenir à 95°, c'est-à-dire à un degré voisin de l'ébullition, puisque l'eau bout à 100°, mais qui n'est pas l'ébullition.

Le « fumet » ou bouillon de poisson.

La sauce

Pendant le repos de la pâte de sole, le bouillon doit être mis en train.

Le bouillon. — Rassemblez dans une petite casserole les arêtes de soles, chacune cassée en trois ou quatre parties, la carotte et l'oignon émincés en fines

rondelles, les queues de persil, thym, laurier, vin blanc, eau et sel. Faites partir en ébullition, écumez et laissez bouillonner tout doucement pendant 25 minutes. Si l'on emploie de l'eau exclusivement, ajoutez quelques gouttes de citron. *Pas* de citron avec le vin.

Le roux. — Aussitôt le fumet en train, faites fondre dans une petite casserole 20 gr. de beurre ; ajoutez la farine et cuisez ce roux pendant 2 minutes sans le laisser prendre couleur. Tenez-le ensuite de côté jusqu'au moment de faire la sauce.

La sauce. — Au bout du temps de cuisson indiqué, passez le bouillon à la mousseline ; versez-le peu à peu dans le roux déjà préparé, et en remuant avec un petit fouet pour éviter de faire des grumeaux. Tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce que l'ébullition s'accuse nettement, et retirez ensuite la casserole sur le coin du feu, pour que cette sauce ne fasse plus que mijoter.

Les champignons. — Coupez vivement les bouts terreux, lavez-les à deux eaux, égouttez-les bien, passez-les au tamis de laiton, ou bien hachez-les, mais très, très finement, et ajoutez-les dans la sauce. Vous n'avez plus à vous occuper de cette sauce qu'au moment de sa mise à point, et vous la laissez cuire tout doucement pendant l'apprêt de la Mousse et des Timbales.

Mise à point de la sauce

Cinq minutes après que les timbales sont au four, occupez-vous de cette mise à point qui consiste à passer la sauce à l'étamine, en foulant avec deux cuillers pour obtenir la purée des champignons qui y ont été ajoutés. Ou, si le passage à l'étamine vous semble compliqué, passez simplement sauce et cham-

pignons au chinois, mais en foulant fortement avec un fouet ou une cuiller de bois, pour que cette purée passe entièrement.

Chauffez le coulis obtenu dans une petite casserole, jusqu'au premier frisson d'ébullition ; puis, retirez du feu, et finissez le coulis en y ajoutant ce qui vous reste de beurre, soit 25 grammes. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement si c'est nécessaire, et tenez au chaud, mais ne laissez plus bouillir.

Pour dresser

Quand le pochage des timbales (dont le temps a été indiqué : 14 minutes), est à point, ce qu'il est bien facile de constater, en touchant du doigt la mousse qui doit être légèrement élastique, sortez le sautoir du four.

Retirez les timbales de l'eau, et laissez-les reposer pendant 3 ou 4 minutes avant de les démouler. Si, ce qui arrive presque toujours, la mousse a formé le dôme en montant, rasez-en une légère rondelle pour que les timbales se tiennent bien d'aplomb, autrement elles risqueraient de chavirer.

Juste au moment de les servir, démoulez-les ; rangez les en couronne sur le plat et versez au milieu le coulis de champignons, en prenant garde d'en mettre après les timbales qui doivent rester intactes et nettes.

PERRAUT JUNIOR.

Racineout des Arabes
DELANGRENIER
19, rue des Saints-Pères, Paris



LE MEILLEUR ALIMENT
des Enfants et des Malades

Pour faire une Mousse

sans crème double fraîche

Bien qu'à première vue cela semble illusoire, on peut cependant y arriver, tant il est vrai que dans le travail de la cuisine la nécessité rend industrieux. A Paris, on trouve toujours de la crème dans des conditions irréprochables, et c'est précisément à la campagne, où on devrait l'avoir à volonté, qu'elle manque le plus souvent. Comment la remplacer dans l'appât d'une mousse chaude ? C'est ce qui va être expliqué ; mais ce qui est possible pour la *mousse chaude*, ne l'est pas du tout pour la mousse froide et il faut le faire observer, bien que dans la circonstance il ne s'agisse pas de celle-ci.

On remarquera d'abord que ce genre de plat a pris beaucoup d'extension depuis quelques années : la raison est que, en chaud ou en froid, il est très pratique, sauf dans les endroits où la crème ne se trouve pas facilement : c'est pour cela que nous indiquons le moyen de la remplacer sans trop de dommage.

Quel que soit l'élément de base d'une mousse, ou des mousselines qui en dérivent, que cet élément soit : volaille, gibier, poisson, jambon, etc., les proportions et le travail sont et restent invariables. La différence qu'il y a entre la mousse et les mousselines, est que la première se fait par « service », c'est-à-dire pour un nombre de personnes qui s'arrête généralement à dix, tandis que les mousselines qui sont faites de la même pâte et constituent un très agréable plat, se font en petits moules (demi-ovoïdes généralement) ou se moulent à

la cuiller, et à raison de une ou deux par personne. Il n'y a qu'à les faire plus ou moins grosses.

Donc, au cas où on manquerait de crème, on la remplacerait par une béchamel apprêtée comme il est dit ci-dessous, et les proportions des différents éléments de la mousse seraient ainsi transposées.

Proportions

Pour une mousse de 8 à 10 personnes :

Élément de base : chair de volaille, de gibier, de poisson, etc., 250 grammes.

Beurre fin : 60 grammes.

Assaisonnement : 5 grammes de sel, 1 gr. de poivre, et soupçon de muscade quand l'élément de base est de la volaille.

Pour *liaison* : 1 petit blanc d'œuf et demi nature, et 2 blancs et demi en neige bien ferme.

En place de crème : 2 décilitres de sauce béchamel froide pour laquelle il faudra : 20 gr. de beurre, 15 gr. de farine, et 8 décilitres de lait, prise de sel et muscade (1/3 de gramme).

Pour l'apprêt de cette béchamel

Faites bouillir le lait d'abord, puis tenez-le ensuite sur le côté du feu, de façon à ce qu'il bouille doucement et continuellement, jusqu'à ce qu'il soit réduit à 5 décilitres. Apprêtez un roux blanc avec le beurre et la farine, délayez-le avec le lait réduit, en prenant garde de faire des grumeaux ; mettez en ébullition, et laissez cuire cette sauce, qui se trouve très claire, pendant 30 à 35 minutes. Réduisez-la alors en la faisant cuire à grand feu ; soit dans la casserole où elle a été apprêtée, soit dans un sautoir ou une sauteuse, ce qui est plus facile et se fait plus vite, étant donné que la sauce se trouve répartie sur un plus large espace, et en la remuant *sans arrêter une seconde* avec une spatule

ou une cuiller de bois pendant le temps de la réduction. Quand la sauce ne représente plus que la quantité indiquée (2 décilit.), versez-la aussitôt sur une assiette pour la faire bien refroidir. Observez qu'elle ne doit être employée que complètement froide, de sorte que, si vous adoptez ce moyen pour une mousse quelconque, vous devez vous y prendre au moins 2 heures à l'avance, tant pour la réduction du lait que pour l'apprêt de la sauce et sa réduction finale.

Bien entendu, ceci n'est qu'un moyen que nous devons indiquer, mais malgré cette réduction prolongée, le lait ne donne pas à la mousse l'extrême délicatesse que lui donne la crème. Pour la légèreté, on arrive au même résultat, attendu que la dose de blanc d'œuf en neige est légèrement augmentée.

Résumé de l'opération par ce mode

1° Pilez vivement l'élément de base de la mousse, passez au tamis, et tenez au frais ou sur glace pendant une bonne demi-heure et même une heure, si vous avez le temps.

2° Travaillez vigoureusement la pâte avec une cuiller de bois, après y avoir ajouté beurre et assaisonnement, et jusqu'à ce que vous constatiez une certaine élasticité dans son état.

3° Mettez le blanc d'œuf nature, en quatre fois, avec intervalle de 2 minutes entre chaque partie ajoutée, et massez l'appareil sans interruption.

4° Ajoutez la sauce qui remplace la crème (*bien froide surtout*), par demi-cuillerée à bouche.

5° Compléter finalement avec les blancs en neige, très fermes, et ne craignez pas de les bien mélanger à l'ensemble. S'ils ont été bien montés, leur effet se fera toujours sentir suffisamment pendant la cuisson. P. J.



Menus

RISSOLES DE MENAGE
ÉPAULE DE MOUTON BOUILLIE
A LA PURÉE DE NAVETS
CHOU-FLEUR AU GRATIN
POIRES AU RIZ MERINGUÉES

POTAGE AUX ÉPINARDS AU
TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
CROQUETTES DE VOLAILLE
FILET DE BŒUF A L'ESTRAGON
LÉGUMES A LA PAYSANNE
CHARLOTTE NOËMI

PETITES TRUITES MEUNIÈRE
LAPEREAU SAUTÉ A LA BOURGEOISE
BŒUF A LA MODE EN GELÉE
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
TARTE AUX PRUNES

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
TIMBALES DE FILETS DE SOLES CECILIA
SELLE DE PRÉ-SALÉ AUX CONCOMBRES
PERDREAUX ROTIS
PLAGEOLETS SAUTÉS
GELÉE AU KIRSCH

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS
COTELETTES DE MOUTON A LA ROBERT
POMMES DE TERRE FARCIES
POIRES AU GRATIN

POTAGE BORDELAIS
FRICANDEAU AUX PETITS POIS
RABLE DE LIÈVRE A L'ALLEMANDE
TRUITE FROIDE EN GELÉE
CROUTE AUX POIRES

FROMAGE D'ŒUFS A LA MAYONNAISE
FILETS DE BARBUE A LA DUGUESCLIN
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

POTAGE MANETTE
CROUTES AUX CHAMPIGNONS
BAR SAUCE GENEVOISE
PAIN DE TOMATES
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
PÊCHES A LA BOURDALOUE



Râble de Lièvre A L'ALLEMANDE

Une bonne méthode et la plus simple pour apprêter le râble à l'allemande. Cet apprêt a pour base essentielle la crème aigre dont on fait grand usage dans la cuisine des pays du Nord. En France la cuisine ménagère ne l'usite que peu ou pas du tout; et quand l'occasion se présente d'apprêter un mets où figure cette crème, on la remplace tout simplement par de la crème fraîche que l'on acidule avec quelques gouttes de jus de citron. De plus, l'accompagnement invariable de ces plats est une gelée de groseilles ou une marmelade de pommes très peu sucrée; ou bien encore les deux, pour donner le choix aux convives. Nous avons vu parfois ajouter la gelée de groseilles dans la crème constituant la sauce du râble, ce qui lui donne une teinte indéfinissable et fort peu engageante. Nous estimons donc qu'il est infiniment préférable de servir à part la groseille qui réellement s'accorde très bien avec la chair noire du lièvre, mais de cette façon en prend seulement qui veut.

Bien que cela ait déjà été dit ici, il n'est pas inutile de répéter que le genre de lièvre à employer pour civet ou pour

rôtir doit être le « trois quarts, c'est-à-dire un lièvre de l'année dont la chair est tendre et de haut goût. Cependant, ce n'est pas parce qu'un vieux lièvre a la chair filandreuse qu'il faudrait l'abandonner aux chiens; mais celui là doit être plutôt utilisé en terrines ou en pâtés, en soupe à l'anglaise, etc., malgré l'assertion du vieux proverbe qui dit « qu'un vieux lièvre et une vieille oye sont la nourriture du diable ». A défaut d'autres renseignements pour reconnaître un jeune lièvre d'un vieux, on peut s'en référer au poids: ainsi, le poids normal d'un « trois quarts » va de 4 à 5 livres, tandis que celui d'un vieux lièvre flotte entre 7 à 9 livres. L'année dernière, nous avons fait des expériences sur une *hase* qui pesait 4 kilos 650.

Ce qu'est le râble.

Comment il se prend.

Le râble est la partie du lièvre qui correspond à la selle chez le mouton et l'agneau. Il part des premières côtes et se termine à la queue. C'est en un mot la partie des reins dont on supprime les cuisses en les tranchant en biais, et en ayant bien soin de laisser subsister la queue. Un râble pris sur un lièvre de 5 livres pèse de 400 à 420 grammes, soit 16 à 16,8 pour cent du poids total de la bête, et peut servir pour 4 personnes. Quand le nombre des convives est de 8 ou 9, rien n'empêche de garder les cuisses, seulement dans ce cas, ce n'est plus à proprement parler un « râble de lièvre » que l'on sert, mais le « train de derrière ». Cette partie de la bête (râble et cuisses réunis) pèse dans les 920 gr. Que l'on emploie le râble seul, ou avec les cuisses, l'apprêt est le même; mais comme le poids se trouve un peu plus que doublé, il faut doubler également

les proportions de tout ce qui est indiqué pour le râble: marinade, sauce etc.

Proportions

Pour 4 personnes:

Un râble de lièvre comme il est expliqué ci-dessus.

80 gr. de lard gras frais, pour piquer;

25 gr. de beurre fondu;

2 décilitres de crème épaisse;

2 bonnes cuillerées de jus de viande réduit;

Observation : Il s'agit ici de simple jus de ménage braisé qu'on fera réduire de moitié par ébullition. Soit pour les 2 cuillerées nécessaires, 4 bonnes cuillerées.

Un quartier de citron.

POUR LA MARINADE

3 cuillerées à bouche de vinaigre;

1 cuillerée à bouche d'huile;

6 minces rondelles de carotte;

Un petit oignon, 2 échalotes, 2 branche de persil coupées en tronçons; fragment de thym et de laurier, petite prise de sel et de poivre.

POUR L'ACCOMPAGNEMENT

Un petit pot de gelée de groseilles;

5 pommes moyennes et 30 gr. de sucre.

Temps nécessaire: 30 minutes de cuisson, le râble ayant été piqué et mariné à l'avance.

Pour parer et piquer le râble

Comme le râble doit être mis en marinade, il faut nécessairement l'apprêter la veille, ou le jour même, de bon matin, s'il est pour le dîner. Pour pouvoir le piquer vous devez commencer par le dénervier en retirant d'abord la peau brillante qui recouvre la chair, puis en enlevant les parties nerveuses qui adhèrent directement à la chair. Pour cela, vous

glissez sous cette peau la lame d'un couteau mince et tranchant, et vous enlevez la peau en la soulevant légèrement, ou bien vous la retirez par fragments en introduisant dessous la pointe du couteau, et en prenant garde d'endommager la chair. Cela fait, piquez le râble de trois rangs de fins lardons sur chaque filet. Pour la coupe des lardons et le piquage, voyez la démonstration qui a été faite dernièrement à l'article « Fricandeau » (1).

La marinade

Placez le râble piqué dans un petit saladier ou sur un petit plat rond creux, saupoudrez-le avec le sel et poivre, semez dessus les rondelles de carotte (fines comme dentelle), l'oignon coupé en rouelles minces, les échalotes émincées, queues de persil, thym et laurier, et arrosez-le avec le vinaigre et l'huile. Mettez-le au frais, jusqu'au moment de le cuire, et ayez soin de le retourner ou de l'arroser très souvent avec la marinade. Nous répétons que tout ceci doit être fait *la veille ou le matin de très bonne heure*.

La cuisson

Vous devez calculer exactement à quel moment le râble sera servi afin qu'il n'attende pas, ou le moins possible. Il est évident que, si bien rôti qu'il soit, s'il attend longtemps du jus s'écoulera de l'intérieur, et plus de ce jus viendrait à s'en écouler, plus la chair serait sèche; alors que si le râble est servi pour ainsi dire aussitôt cuit, ce jus resté à l'intérieur conserve la viande moelleuse; chose qui s'explique facilement.

Le calcul exact est très simple: Supposez que le dîner est pour 7 heures, et

que le menu comporte, avant le râble, le potage et un poisson. Le service d'un plat se comptant ordinairement par 10 minutes l'un dans l'autre, ce sera donc à 7 h. 20 exactement que le râble sera envoyé sur table. Or, il faut *25 minutes pour le cuire, plus 5 minutes pour mettre son accompagnement à point, ce qui fait 30 minutes*. C'est donc à 7 heures moins 10 que vous devrez le mettre au four.

Quelques minutes avant de mettre le râble au four, sortez-le de la marinade et débarrassez-le bien des débris d'aromates qui s'y sont attachés. Ensuite, *épongez-le bien dans un linge*, ce qui est absolument nécessaire, parce que l'humidité de la marinade, se convertissant en vapeur dès l'entrée au four, empêcherait le saisissement qui est de rigueur, comme pour toute viande noire. Ou alors il faudrait un calorique infernal, pour faire évaporer presque instantanément cette humidité, mais cette trop forte chaleur risquerait aussi de brûler le râble. Donc, *épongez-le bien*, c'est le meilleur mode à suivre. Placez-le dans un petit plat à rôtir, ou ce qui vaut mieux dans une petite sauteuse ou casserole évasée à bords bas, ce qui vous évitera de prendre un nouvel ustensile pour la réduction de la crème. Arrosez le avec le beurre fondu indiqué, et mettez-le au four, *four bien chaud*, afin d'assurer le saisissement. Comptez *25 minutes* de cuisson depuis le moment de l'entrée au four, et ayez soin d'arroser le râble de temps en temps avec son beurre fondu. Si, 5 minutes avant l'expiration de ce temps, le lard de la piquerie n'était pas parfaitement risolé (ce qui est peu probable, si le four est bien chaud, mais ce qui peut cependant se produire), rapprochez la cas-

(1) N° 14, 1903.

serole tout près de la plaque du foyer, où la chaleur se produit plus fortement.

La marmelade de pommes

Aussitôt le râble au four, coupez vos pommes en quartiers; pelez, épepinez-les et émincez-les bien finement. Réunissez les dans une petite sauteuse avec 3 cuillerées à bouche d'eau (pas plus), le sucre (4 morceaux à café) et posez sur le feu la casserole fermée hermétiquement avec un couvercle pour concentrer la vapeur à l'intérieur, car cette vapeur chaude concentrée aide activement à la cuisson. Ayez soin de faire souvent sauter les pommes dans la casserole couverte afin de les déplacer pour que toutes cuisant également, il ne reste pas des morceaux non atteints par la cuisson qui se retrouveraient dans la marmelade. Cette marmelade peut, il est vrai, être passée ensuite à la passoire à gros trous, mais si la cuisson des pommes s'est faite bien également c'est un travail inutile. Il suffit de remuer la marmelade un instant avec un petit fouet pour la rendre bien unie.

La sauce et la crème

Le râble ayant cuit le temps indiqué, il faut procéder avec ordre pour arriver juste dans l'intervalle voulu.

1° Retirez le râble de sa casserole et dressez-le sur son plat. Tenez-le au chaud et couvert.

2° Egouttez de la casserole le beurre qui a servi à la cuisson: le beurre seulement, car il faut bien réserver le jus rissoié du râble qui s'est attaché au fond de la casserole.

3° Versez dans la casserole ce qui reste de la marinade — que vous avez eu le soin de passer à l'avance — et ajoutez y le jus de viande réduit. Avec cette

marinade « déglacez » la casserole, c'est-à-dire avec une cuiller de bois faites dissoudre le caramel produit par le jus qui s'est échappé du râble pendant sa cuisson et qui s'est au fur à mesure, en chauffant, caramélisé au fond de la casserole. Remarquez bien que nous disons *caramélisé* c'est-à-dire le jus à l'état solide, d'une couleur brun doré clair, et ne confondez pas avec *brûlé* et brun noir. Ce jus caramélisé donne une saveur agréable, mais s'il était brûlé ce ne serait pas la même chose, et mieux vaudrait en ce cas faire la sauce dans une autre casserole parce que loin de donner de la saveur, ce jus brûlé donnerait un fort mauvais goût âcre.

4° Quand le jus caramélisé du râble est bien délayé avec le jus de viande liquide, ajoutez la crème. Posez la casserole sur un feu vif; avec une cuiller de bois *ne cessez pas de remuer* cette crème en appuyant sur le fond de la casserole, et faites ainsi bouillir fortement jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'un *décilitre et demi*. Inutile d'assaisonner, le râble ayant été salé déjà, et le jus de viande accentuant aussi la note du sel.

Pour servir

Immédiatement versez à travers une passoire cette crème réduite autour du râble, *autour* et non pas dessus. Bien entendu, on ne peut s'étonner de la teinte jaune foncé que prend la crème, et qui est occasionnée par le « déglacage » de la casserole et le jus de viande. *Ne pas omettre de faire tomber 7 à 8 gouttes de jus de citron* dans la crème, avant de la passer.

Servez aussitôt, et envoyez à part le pot de gelée de groseilles sur une assiette, et la marmelade de pommes, servie en timbale ou en saucière.

Pour découper

Ici, deux cas se présentent : dans la règle, le découpage d'un rable se fait en détachant d'après l'os les filets et les filets mignons qui se trouvent dessous. Chacun de ces filets est coupé en escalopes prises en biais, à raison de trois dans les gros filets, et deux dans les filets mignons. Il doit toujours y avoir une escalope de ceux-ci pour chaque convive.

Mais nous avons rencontré parfois des gens (principalement des chasseurs) qui n'admettaient le rable que découpé avec l'os, et qui étaient absolument intraitables sur ce point, en donnant pour raison que le meilleur de la viande se trouve après l'os, ce qui est absolument exact.

C'est donc à la maîtresse de maison de savoir quel est le mode qu'elle doit adopter pour donner satisfaction à ses convives. Si le rable est découpé avec l'os, il est pour ainsi dire indispensable que ce travail soit fait à la cuisine, parce que ce serait peu commode dans la salle à manger. Dans ce cas, le découpage se fait sur l'épaisseur et en 6 morceaux, qui sont remis à la suite l'un de l'autre pour reformer le rable à peu près dans son état naturel.

SAVARIN.



ALIMENT DES ENFANTS



SALADE DE BŒUF

A LA PARISIENNE

Voici encore une bonne manière d'employer le bœuf bouilli et qui est surtout recommandable pendant la saison chaude pour le déjeuner.

Pour 6 personnes :

Cuisez vivement à l'eau salée 6 ou 8 petites pommes de terre Hollande, de celles qui sont spécialement réservées pour les pommes sautées. Aussitôt cuites, pelez-les, et émincez-les en rondelles bien régulières dans un saladier. Je dis « bien régulières » parce que si les unes étaient trop minces et les autres trop épaisses, l'assaisonnement se répartirait mal.

Pendant qu'elles sont brûlantes, assaisonnez-les d'une pincée de sel, d'une prise de poivre, et arrosez-les d'un décilitre et demi de vin blanc et d'une cuillerée d'huile. Attention au vin blanc ; que ce ne soit pas quelque composition chimique qui donnerait un triste résultat. Je ne dis pas qu'il faut prendre pour cela un Pouilly vieux de dix ans, mais je conseille, sinon du vrai Chablis, du moins de bon vin blanc. Laissez refroidir, en ayant soin de sauter les pommes de terre souvent, pour qu'elles « boivent » leur mouillement, et elles le boivent

réellement, car il n'y en a plus quand elles sont froides.

Le bœuf

Ici, le bœuf, étant présenté d'une façon bien apparente, doit être en jolies tranches. Il est donc à peu près indispensable que le morceau dont on dispose soit assez important, et un peu ferme pour pouvoir être détaillé convenablement en tranches ovales ou en petits rectangles dont l'épaisseur ne doit pas être supérieure à 3 millimètres (soit pas même 1/2 centimètre) et dont le poids est de 15 à 20 grammes. Il faut donc 4 tranches par personne.

Le dressage

Versez les pommes de terre marinées au vin blanc dans le saladier de service et arrangez-les en dôme.

Disposez autour des pommes de terre les tranches de bœuf en les chevalant très serrées. Entourez les bords du saladier d'une couronne de *tranches de tomates* (les tomates grosses comme une pêche), coupées minces comme une feuille de papier, et placées l'une à côté de l'autre bien régulièrement.

Enfin, sur chaque rond de tomate, posez un *petit anneau d'oignon* frais très mince également, si mince qu'il passe pour ainsi dire inaperçu dans la salade, et ajoutez une *bonne cuillerée à bouche de cerfeuil haché* sur les pommes de terre.

Juste au moment de servir, assaisonnez d'*huile, vinaigre, sel et poivre*, l'assaisonnement précédent n'étant que pour les pommes de terre. C'est seulement lorsque la salade a été présentée sur la table qu'il convient de la bien remuer pour opérer le mélange complet de ses différents éléments.

LA VIEILLE CATHERINE.



Fondant pour glacer les Gâteaux



Le fondant n'ajoute guère de saveur aux gâteaux, il les sucre davantage, voilà tout. Mais c'est comme parure et pour le coup d'œil qu'on l'emploie en pâtisserie. Le fondant « nature » est d'un blanc d'émail; pour l'employer on le parfume — et en même temps on le colore — avec des parfums en rapport avec le gâteau qu'il s'agit de décorer. Seuls, les parfums au kirsch, au marasquin, à l'anisette, au curaçao blanc, et toutes autres liqueurs incolores, lui laissent l'intégralité de sa teinte blanche; le rhum, déjà, nuance de couleur paille; la cerise, la framboise, la fraise le colorent de rose. Le café et le chocolat lui communiquent leurs teintes respectives. Quand au fondant pistache il faut se désillusionner, et se bien persuader qu'on doit y ajouter une couleur verte qui n'a jamais rien à voir avec les amandes de pistaches mêmes. Et c'est pour cela qu'il importe d'en user le moins possible.

Dans un poëlon en cuivre non étamé, faites dissoudre, à froid, 500 gr. de sucre en pain, *cassé à la main*, avec un verre d'eau froide, soit 2 décil. filtrée.

Cette quantité est large pour glacer un grand gâteau ou plusieurs petits ; on ne peut guère diminuer ces proportions, car pour le travail on aurait ensuite des difficultés avec le sucre qui refroidirait trop vite au moment où il faut le masser, et il ne blanchirait pas.

Laissez fondre à froid ; quand le sucre est dissous, non point en sirop lisse, mais affaîssé et liquide, posez la casserole sur un feu clair, dont la flamme ne doit pas dépasser le fond de la casserole en léchant les parois. Cela aurait pour effet de faire colorer le sucre qui saute en fines gouttelettes, lorsqu'il bout trop fort, sur le pourtour intérieur du poêlon, et le fondant n'aurait plus là sa blancheur immaculée, ni sa saveur neutre. Laissez-le cuire sans le toucher jusqu'à ce que vous reconnaissiez qu'il est à point au signe suivant : trempez une aiguille à tricoter ou à brider dans le sirop : saisissez la goutte qui en découle, entre le pouce et l'index : en écartant un peu les doigts doucement cinq ou six fois, il faut voir le sucre s'allonger en un fil, de la grosseur d'un fil de chanvre, dit fil d'Alsace très gros. Bien vite, versez le sirop sur un marbre sec et posé bien d'aplomb, bien à plat. Le marbre ne doit être ni huilé, ni graissé, mais d'une propreté admirable, car le travail qu'y subira le sucre emporterait toutes les moindres impuretés.

Laissez refroidir 3 ou 4 minutes, le temps de faire croûte. Versez-y 3 ou 4 gouttes de citron. Prenez une spatule en buis, large, plate et forte ; la simple cuiller de bois, même grande, est insuffisante. Brassez la masse de sucre d'arrière en avant et d'avant en arrière, en un mouvement toujours régulier, jusqu'au moment où le sucre aura repris sa forme solide.

Ramassez-le en tas vivement, en râclant le marbre avec le coupe-pâte. Tout ceci doit être fait avec une rapidité suffisante, pour qu'il n'ait pas eu le temps de refroidir complètement ; il est encore plus que tiède.

Avec la main *fraisez le*, comme vous fraiseriez une pâte ; c'est-à-dire en faisant glisser peu à peu et très mince, la masse de sucre sous la paume de la main qui l'écrase fortement sur la table et la pousse devant soi par petites parties (*voir le croquis*). C'est le travail qui donne



au fondant son brillant ; sans cela il resterait terne comme du plâtre gâché. A ce moment, le fondant, ainsi travaillé, peut être employé dans sa totalité ou conservé en partie pour les besoins futurs. Pour le conserver, on le met dans une petite terrine, couvert d'un linge humide et plié en plusieurs épaisseurs, tenir à l'abri de l'air. Il peut se garder ainsi indéfiniment.

L'emploi

Prenez une petite casserole, de préférence nickel, argent, ou émail *intact* — c'est-à-dire non craquelé — Mettez-y la quantité de fondant nécessaire. Placez cette casserole dans une casserole plus grande contenant un peu d'eau froide, au fond de laquelle vous mettrez un petit bout de bois, une rondelle de liège taillée sur un bouchon, ou encore une petite grille, enfin n'importe quoi, isolant le fond de la casserole au fondant,

du contact direct avec le fond de la casserole à l'eau : ceci pour éviter trop de chaleur par là.

Posez sur le feu, et avec une spatule commencez à remuer *quand le fondant aura eu déjà le temps de subir un commencement de chaleur*. Dès que l'eau du bain-marie s'est mise à bouillir, retirez tout ensemble du feu, laissant le fondant dans le bain-marie. Continuez de remuer le fondant afin que toute la masse soit bien liquide, et parfumez le à ce moment seulement.

Quand il s'agit d'un liquide, comme une liqueur d'un alcool, ou un jus de fruit, ou de l'essence de café, il faut être très prudent pour ne pas trop diluer la masse du fondant, car il n'y aurait pas de remède si on la liquéfiait trop; vous n'auriez alors qu'un sirop, ce fondant n'ayant plus à cuire, ni à réduire par conséquent. C'est par petites cuillerées à café qu'il faut verser le liquide.

S'il s'agit de chocolat, ajoutez le râpé, 2 tablettes environ, ou employez du cacao, et joignez-y en même temps une noisette de beurre ou un peu de glycérine pure, — une cuillerée à bouche pour nos proportions. — Ceci pour donner du brillant et du coulant. Mais cependant, si la cuite du sucre étant trop juste le fondant était resté mou, il faudrait supprimer l'addition de glycérine qui liquéfierait encore davantage ce fondant. Cacao ou chocolat se mélangent et se lissent avec le travail de la spatule, dans la casserole toujours laissée dans le bain-marie, mais hors du feu.

Pour glacer le gâteau

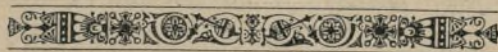
On doit toujours badigeonner légèrement la surface du gâteau, grand ou petit, qu'on veut glacer, avec de la marmelade d'abricot, ou une crème cuite.

Ceci non pour la saveur, mais pour le brillant du fondant. Si c'est un gros gâteau, on le pose sur une grille qui l'isole, et on verse par dessus, avec la casserole, et abondamment, le fondant dont l'excédent tombe sur le marbre. Cet excédent n'est pas perdu; ramassé avec le couteau et remis dans la casserole, il sert pour une autre occasion.

Pour les petits gâteaux, on les prend délicatement entre les doigts, on les trempe à moitié dans le fondant, on les relève, et on les pose sur la grille où ils s'égouttent.

Toutes ces explications pour claires et simples en apparence qu'elles soient, ne doivent pas pourtant donner à penser que la réussite du fondant soit toujours assurée. C'est une des préparations les plus délicates de la confiserie, et il faut être habile praticien pour en venir à bout du premier coup.

A. COLOMBIÉ.



CARAFE A. VIN LOUIS XVI
QUEILLÉ, Orfèvre
11, rue des Petits-Carreaux, 11
PARIS

NOTRE VIN GRIS DE SAINT-POURÇAIN

« Ne pas posséder en propre de vignobles et « pourtant boire du vin récolté, fait pour « soi, voilà ce que le *Pot au Feu* veut offrir « à ses abonnés ! » L'offre que nous formulons, en ces termes, l'année dernière à pareille époque eut un tel succès, que c'est pour nous une obligation de la renouveler, à la veille de la récolte de 1903.

Nous proposons donc à ceux de nos abonnés que l'offre a déjà tentés ou pourra tenter, de leur faire réserver, d'ores et déjà, sur leur demande particulière, une provision de vin gris de Saint Pourçain à livrer en novembre ou décembre, c'est-à-dire, lorsqu'il sera expédiable. Nos précautions sont prises, cette année, pour qu'un plus grand nombre de commandes encore puissent être remplies et que nous n'ayons de refus à opposer que pour les demandes trop tardives.

Car le vin gris doit être fabriqué à l'avance, point comme certaines mixtures vendues sous ce nom, faites d'un mélange de vin rouge et de vin blanc, additionné d'alcool, mais en traitant à la récolte le raisin rouge comme le vin blanc, c'est-à-dire en pressant la grappe au lieu de la laisser cuver. Par ce système, on évite par surcroît les pollutions de la cuve et la surproduction du tannin. C'est, pour le palais, la plus légère, la plus parfumée des boissons, que ce vin gris — disons plutôt rosé — premier jus de raisins soigneusement triés ; on croirait, en le buvant, écraser en sa bouche une grappe fraîchement cueillie sur le cep. Au surplus nous offrons ici le produit de la récolte du château de Briailles, le cru le plus renommé de l'Allier pour cette sorte de vin qui, nous devons ajouter cette indication, ne titre pas plus de 8 à 9 degrés.

Pour ceux de nos abonnés qui au vin gris préféreraient vin blanc ou rouge, de même cru s'entend, ils pourront en obtenir à leur choix. Ces deux autres sortes de vin sont

également des boissons légères, le vin blanc doté de propriétés diurétiques, le vin rouge d'un agréable goût de fruit.

Voici maintenant les conditions et prix auxquels ces vins, gris, blanc et rouge, livrables, nous le répétons, après la récolte, seront vendus à nos abonnés, et à nos abonnés exclusivement, que nous prions d'adresser leurs commandes, non au *Pot au Feu*, mais directement au propriétaire du château de Briailles, par Saint-Pourçain sur-Sioule (Allier), qui leur en accusera réception personnellement, apportant ainsi sa garantie de l'exécution de l'ordre en temps voulu.

Vin gris : barrique de 200 lit. (fût perdu) 150 f.

— blanc : — — 140 f.

— rouge : — — 125 f.

Demi-barrique : 80 fr., 75 fr., 65 fr., fût à rendre en gare.

Ces prix s'entendent en gare de Saint-Pourçain.

Paiement uniforme : fin du mois qui suivra la livraison, à moins qu'on ne préfère se libérer immédiatement par l'envoi en espèces ou chèque à l'adresse, toujours, du propriétaire du château de Briailles.

LE POT-AU-FEU.

LE CHEZ SOI

« Mieux vaut tard que jamais... » après les pluies diluviennes du début de l'été on nous annonce un mois de septembre des plus chauds. Déjà nous en avons un avant-goût et les fins mouchoirs de batiste ou de linon brodé, garnis de dentelle, épongent les visages, accompagnant un petit geste las et désolé parce que... cela enlève la poudre.

Or, sans poudre, les vilains petits points noirs

A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. **Parfumerie L. T. PIVER, 10, Boul^d de Strasbourg, Paris.**

EAU DE BOTOT Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

nommés tannes, qui se développent si rapidement par la chaleur, apparaissent au désespoir des coquettes mettant comme un voile gris sur leur teint.

Combattez-les donc sans plus tarder, ces minuscules ennemis de la beauté qui sont une tare si réelle : l'Anti-Bolbos en empêche le retour (Anti-Bolbos, 5 fr., franco 5 f. 50 ; Savon, 3 fr. 50, franco 4 fr.); l'un et l'autre se trouvent à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

En attendant que l'efficace traitement ait opéré son effet salutaire, portez les délicieuses voilettes de la maison L. Robert dont le tulle est si beau que la figure semble poudrifiée sous ces fins et seyants treillis.

Rien à cela de surprenant, du reste, car ces adorables voilettes blanches ou noires, brodées, chenillées, aux dispositions les plus nouvelles, que M. Robert veut bien vous laisser à 6 fr. 40 la douzaine, coûtent dans les magasins de détail deux et trois francs pièce. C'est donc à peine le sixième de leur valeur que vous les payez en vous adressant directement en fabrique chez M. L. Robert, 5 rue Mulet, à Lyon.

Rappelez-vous. Mesdames, au moment de la reprise de la vie mondaine que les mêmes privilèges nous sont accordés chez cet aimable industriel pour les ravissantes robes mi-confectionnées en tulle perlé ou pailleté qu'il nous cède à des prix étonnants de bon marché : depuis 30 francs jupe et corsage !

Demandez la planche de gravures qui vous permettra de choisir à votre gré. Pour les voilettes également vous pouvez demander une collection d'échantillons. M. Robert tient à ce que nos lectrices soient satisfaites et fait tout le possible pour leur être agréable.

FÉTICHETTE

CORRESPONDANCE

S. D. B. — Il y a des poudres de riz parfaites qui ne peuvent qu'exercer une influence salutaire sur l'épiderme : le Duvet de Ninon, par exemple, donne au teint un éclat, un velouté extraordinaires et adoucit la peau (3 fr. 75, franco 4 fr. 25, Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.)

Sage Maîtresse de Maison. — Vous supprimerez ces abus en prenant votre café par petites sachets de 3,5 ou 10 kilos, chez un importateur direct ; M. Colson, par exemple, 21, r. Saint-Denis, qui vous fournira du café exquis, d'un arôme délicieux, moitié moins cher que le vôtre. En café verts, 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre ; les mêmes qualités torréfiées,

2 fr. 20 et 2 fr. 80. Vous régalez vos invités et enrayerez la danse de l'anse du panier.

Comtesse de G., Vichy. — Une seule expérience vous suffira pour vous convaincre de la coupe irréprochable, de la beauté des tissus, du bon goût du tailleur pour dames, André Orhac, 20, boulevard des Capucines. Il adresse son catalogue à toute personne qui le demande et dans son extrême désir d'être agréable à ses clientes de province, il ne termine jamais un costume sans l'envoyer à essayer très bien préparé. On peut se rendre compte de la qualité de l'étoffe et du genre choisi. Ses costumes valent de 125 à 250 francs ; il fait des vêtements depuis 100 francs. Il a déjà un magasin de ravissants modèles d'hiver.

BÉNÉDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

COURRIER

Rue de Clichy. — Voyez en attendant la recette de confitures d'abricots donnée en 1900. Le même procédé peut s'appliquer aux prunes.

Bibliographie

Vient de paraître :

L'art de conserver les Raisins de table, par FRANÇOIS CHARMEUX. Of. Mérite agricole, préface de M. ALBERT MAUMENÉ. 1 vol. de 175 p., illustré de 56 fig. Prix : 2 fr. 50 ; franco 2 fr. 75 ; relié, 3 f. 75 ; franco 4 francs.

L'auteur ne s'est pas borné à retracer l'origine et les perfectionnements successifs de la conservation du Raisin.

Il enseigne la manière de faire, telle qu'elle peut être pratiquée par toutes les personnes qui, cultivant du Raisin, voudraient le conserver pour le vendre en saison favorable, ou le consommer à l'époque où il est devenu rare. Il montre comment les propriétaires et les jardiniers peuvent organiser chez eux la conservation au moyen d'appareils portatifs mobiles, pouvant être placés dans une pièce libre de leur habitation.

De nombreuses figures, des vues de clos et de truitiers, intérieures et extérieures, d'après photographies, illustrent cet intéressant ouvrage, que toutes les personnes, amateurs comme cultivateurs, possédant au moins une treille, ont intérêt à consulter.

Le gérant : J. ROLAND.

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