



## Noisettes de Chevreuil

### A LA PURÉE DE CERFEUIL BULBEUX

#### SAUCE GRAND-VENEUR

Cours de M. Colombié  
*Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Les noisettes de chevreuil, qu'on prend dans une selle, ont, sur ce même morceau présenté entier, d'incontestables avantages : leur forme est plus jolie, le dressage du mets beaucoup plus élégant, et le service en est aussi plus facile. Si l'on ajoute à ces agréments l'économie obtenue en faisant la sauce avec l'os et les parures de la selle, on arrive à un total appréciable.

Ces noisettes peuvent être servies avec des garnitures différentes, purée de marrons ou autre. Je vous propose aujourd'hui une purée de cerfeuil bulbeux.

Le cerfeuil bulbeux est une espèce de racine assez petite qu'on vend aux Halles et chez tous les principaux marchands de comestibles. L'arôme en est très fin, et le grain, d'une finesse et d'un moelleux exquis.

#### Pour désosser la selle

Avant de procéder à la confection de la sauce, je désosse la selle dont les débris me sont nécessaires pour la sauce.

Je pose la selle en longueur devant moi, et non en travers. J'ai un couteau à lame flexible et pas trop longue ; je fais une incision d'un bout à l'autre de

chaque côté de l'os du milieu, ou arête dorsale, qui sépare les deux gros filets. Puis je tourne la selle en travers, cette fois, devant moi, et je détache, l'un après l'autre, les gros filets. Je manœuvre lentement, par petits coups, en appuyant toujours la lame du couteau sur l'os, car un coup donné maladroitement entaillerait les chairs et suffirait à faire perdre une noisette ; ce qui serait en la circonstance un dommage important, car la quantité des noisettes est limitée. Une selle moyenne de chevreuil pèse environ 2 kilos ; chaque filet doit fournir 6 noisettes, ce qui donne en tout 12 parts.

Les « filets mignons », ou petits filets minces attenant à la selle, fournissent en plus, chacun 2 parts mais on ne les compte pas, et le plat serait mesquin si on le servait ainsi pour un nombre de convives supérieur à douze.

Les filets étant détachés, j'enlève la peau luisante qui les recouvre, et toujours avec grande attention, car toute parcelle de chair qu'on laisse adhérer à la peau enlevée diminue d'autant les noisettes.

Je divise chaque filet au milieu, sur le travers ; de chaque moitié je fais trois parts égales, dont chacune constitue une noisette. Je mets le tout sur une assiette recouverte d'un papier, et je garde au frais.

#### La sauce grand-veneur

Pour que cette sauce de grande allure soit bonne, il est nécessaire qu'elle soit



corsée et de haut goût, un peu épaisse, et liée presque sans farine. Avec l'os et les parures il est facile d'obtenir ce résultat. J'ajoute ce qui suit :

50 gr. de lard gras ;

20 — de farine ;

1/2 litre de jus brun ;

Une bouteille de vin rouge de Bourgogne ;

Une carotte moyenne ;

Un oignon moyen ;

Un bouquet garni, avec un peu d'ail et d'échalote ;

Deux cuillerées de gelée de groseille ;

Une pointe de poivre de Cayenne.

Cette sauce se prépare d'une façon presque identique à celle d'un civet.

Je coupe le lard en dés et je le fais légèrement colorer dans une casserole évasée, dite sauteuse ; pendant ce peu de temps, je découpe l'os en petits morceaux, du volume d'un œuf moyen ; je les fais roussir lentement dans le lard fondu, sur un feu clair ou de préférence sur la plaque du fourneau rougie. Je ne remue que de temps en temps pour bien laisser roussir les os ; j'ajoute la carotte coupée en dés plutôt petits ; quand la carotte est à moitié roussie, j'ajoute l'oignon coupé en filets un peu gros. Dès que le tout a pris un peu de couleur, je saupoudre avec la farine ; je remue lentement pendant deux minutes. Je mouille avec le vin ; je remue pour dissoudre la farine, et dès que le vin bout, j'y mets le feu pour en brûler l'alcool. Je verse, seulement au moment où le vin s'éteint, le jus ; j'ajoute le bouquet garni et très peu de sel. Je couvre et je laisse cuire très doucement, à peine « frémir » pendant *trois heures*.

Les os doivent se détacher et le peu de chair qui restait, doit être assez cuite pour la passer au tamis de fil de fer une

première fois, et une seconde au tamis de crin ; le mieux serait de le passer à l'étamine ; je sais que c'est une difficulté dans les maisons où la cuisinière ne peut se faire aider, aussi ne fais-je que l'indiquer en passant.

La sauce, à ce moment, doit être réduite à environ un demi-litre, de consistance un peu épaisse, presque comme une purée ; mais elle n'est pas finie.

Je la verse dans une casserole sauteuse : j'y ajoute la gelée de groseille et le poivre de Cayenne, et je fais bouillir quelques instants seulement pour tout bien mélanger, en remuant doucement, en la « vannant » selon le terme technique, avec une spatule de bois.

Puis je la transvase dans une petite casserole que je tiendrai au bain-marie jusqu'au moment de servir. Pour empêcher la formation d'une peau à la surface de la sauce, je verse doucement dessus deux ou trois cuillerées de cognac ; je couvre la casserole d'un papier et je laisse à côté du fourneau sans bouillir.

### **Pour sauter les noisettes et colorer les croûtons**

Si je veux servir les noisettes à point, je suis obligé de les sauter au dernier moment. Lorsque donc le poisson est servi, je mets une casserole dite sauteuse, au feu, assez grande pour les contenir toutes ensemble ; si je les sautais en deux fois, les premières perdraient leur jus et refroidiraient.

Si je veux donner un peu de cachet à ce mets très distingué, je poserai les noisettes sur de tout petits croûtons ou sur des petits fonds d'artichauts garnis avec la purée de cerfeuil.

Aujourd'hui, je les servirai avec les croûtons. A cet effet, j'ai acheté un petit pain de mie de 30 centimes. J'y



coupe des tranches épaisses d'environ 3 centimètres. Je passe un peu de beurre fondu sur un des côtés coupés de chaque tranche que je pose à mesure sur une plaque quelconque, le côté beurré du croûton en dessus.

Pendant que les noisettes cuiront, je ferai dorer les croûtons dans le four, en sorte que les deux arrivent en même temps à point.

Pour sauter les noisettes, je n'emploie pas de beurre ; du dégraissis de la marmite ou du rôti est suffisant : la graisse saisit mieux la chair ; et la glace de viande qui rissolera sur le fond de la casserole, sera plus claire, car le beurre renferme des impuretés qui, en brûlant, ternissent les jus.

Donc, dès que le poisson est parti, je chauffe fortement la casserole où j'ai mis la graisse ; aussitôt que la fumée s'élève, j'y mets les noisettes. Je laisse cuire ainsi *deux minutes et demie, trois au plus*, et je les retourne ; encore *trois minutes* et elles sont cuites. Je les enlève vivement avec une fourchette, sans les piquer, et je les pose sur le plat de service. J'égoutte la graisse qui reste dans la casserole, et je passe deux ou trois cuillerées de vinaigre dans le fond de cette même casserole pour le déglacer. J'ajoute ceci à la sauce avec quelques gouttes de citron.

#### **Pour dresser le plat**

Sur chaque noisette, déjà posée sur le plat, je place un croûton, et, sur le croûton, je forme une petite pyramide de purée. Je verse un cordon de sauce tout autour du plat, et j'envoie à table, avec le reste de la sauce dans une saucière.

On verra plus loin, à la suite de la purée, la façon de dresser cette petite pyramide. La même façon s'applique aux autres genres de purée.

#### **La purée de cerfeuil bulbeux**

500 gr. de cerfeuil bulbeux ;  
50 — de beurre fin ;  
4 cuillerées à bouche de lait ;  
Un morceau de sucre ;  
Pincée de sel.

Dès que le cerfeuil est apporté du marché, il faut le mettre dans l'eau froide pour le faire gonfler ; il est alors plus facile de le dépouiller de sa peau très fine.

Avec un petit couteau j'enlève cette peau, et je lave de nouveau les racines.

Je les mets dans une casserole étamée, je les couvre à peine d'eau ; j'ajoute un peu de sel et un morceau de sucre ; je les fais partir en ébullition, et dans 12 ou 15 minutes, au plus, je les égoutte et les passe au tamis *de crin* sur une serviette.

Je remets cette purée dans la casserole avec un peu de sel, le beurre, et je mélange avec la cuiller de bois, pendant un bon moment, pour rendre la purée très légère. J'ajoute deux cuillerées de lait d'abord ; je travaille encore la purée ; encore deux autres cuillerées de lait, et c'est suffisant. Je goûte la purée, et j'en modifie l'assaisonnement, s'il y a lieu.

Je fais un cornet, dans le cas où je n'ai pas de poche à douille. Je le remplis de purée, je coupe le bout du cornet de la grosseur de la pointe du petit doigt. En pressant doucement le cornet avec la main, je pousse la purée sur les croûtons. Le bout du cornet doit presque toucher la surface du croûton ; chaque petite poussée y étale la purée comme un macaron. Avec cinq ou six petites poussées successives, je forme cinq ou six couches superposées et bien distinctes les unes des autres, figurant ainsi une petite pyramide qui donne beaucoup de coup d'œil et de recherche à l'ensemble.

L'ASSIDUE.





## Filets de Soles grillés

### AUX FINES HERBES

**C'**EST un mets de déjeuner, délicat et simple, qui ne réclame qu'un peu de soin et de surveillance.

Il sera bien accueilli dans les maisons où l'on se préoccupe de trouver des plats de poisson légers, nourrissants, sans condiments échauffants, mais appétissants bien que simples, et pouvant être aussi préparés dans de petites proportions. C'est un de ces plats tout indiqués pour le déjeuner de deux ou trois personnes; bien commode aussi quand on a des enfants ou des personnes âgées à table, pour lesquelles on redoute également les arêtes.

On peut tout aussi bien cuire et apprêter de la même manière de petites soles entières, en comptant une sole par personne; il faut les écorcher comme nous l'indiquons pour les filets et leur couper la tête de même. Mais il ne sera pas nécessaire de recouvrir le gril avec

un papier dont la seule utilité consiste à empêcher les filets de glisser par hasard à travers les barreaux du gril. On se bornera à frotter d'huile le gril même, et à saupoudrer les soles de mie de pain avant de les y placer.

On ne sale ni on ne poivre le poisson pendant cette cuisson.

#### Proportions

Pour 2 ou 3 personnes :

Une sole d'environ 400 gr. ;

40 gr. de beurre fin ;

2 grammes de sel fin.

Une cuillerée à soupe de persil haché ;

Une cuillerée à soupe de mie de pain émiettée ;

Une demi-cuillerée à café de jus de citron ;

Une cuillerée à café de cerfeuil haché ;

Une petite pincée de poivre ;

Une demi-feuille de papier d'office.

#### RÉSUMÉ

Lever les filets de soles ; les ciseler ; les humecter de beurre fondu. Etaler sur le papier saupoudré de mie de pain. Griller à feu très doux ; saupoudrer de mie de pain. Retourner les filets.

Travailler le beurre avec persil, cerfeuil, citron, sel et poivre ; étendre le beurre sur plat peu chauffé ; y poser les filets. Servir en même temps des pommes de terres cuites à l'eau.

#### La sole

Il faut toujours, pour ce genre de filets, compter que chaque sole, si l'on en doit prendre une plus forte proportion, doit peser 400 gr., pas moins. Sans cela, les filets sont trop minces, et si une sauce peut, à la rigueur, en dissimuler les véritables dimensions, la façon simple dont ils sont ici présentés, exige des chairs épaisses, une forme bien régulière, et nulle mesquinerie. Presque partout la sole se vend au poids, et la



grosse est plus chère que la petite ; mais il faut tenir compte que le déchet de deux poissons moyens, têtes, peaux, etc., pèse certainement plus que celui d'un seul poisson d'une taille supérieure, et par conséquent l'économie n'est pas assez marquée pour qu'on s'y arrête.

Nous avons expliqué, il n'y a pas longtemps, comment on levait les filets de soles : résumons ces explications.

Lavez la sole ; posez-la sur la table sur son côté blanc. Avec le couteau, incisez la peau noire à la naissance de la queue, en travers. Retroussez la peau, en la repoussant avec le couteau. Prenez-la avec un linge pour qu'elle ne glisse pas dans la main. De l'autre main, tenez la queue : tirez en sens inverse, et la peau s'enlève jusqu'à la tête. Reposez la sole sur la table, toujours le côté blanc dessous. Tranchez la tête en biais, à la naissance des filets, mais sans couper du coup la peau blanche. Prenez la tête dans la main droite, la sole dans la main gauche ; tirez en descendant vers la queue, et la sole est dépouillée. Cette façon est la même, quand il ne s'agit pas d'enlever les filets et qu'on doit laisser la sole entière.

Videz la sole. Levez les filets comme il suit : avec un bon petit couteau, faites une incision tout le long de l'arête du milieu, et sur les deux faces du poisson. Faites une semblable incision tout le long de la naissance des nageoires, de chaque côté. N'allez pas trop vers le bord, il ne faut pas couper les petites arêtes courtes de ce bord, car on ne comprend pas la chair qui les recouvre dans ce qui représente les filets ; c'est un déchet qu'on abandonne.

Détachez chaque filet, l'un après l'autre, en soulevant la chair depuis l'arête du milieu avec le couteau tenu

un peu obliquement, tandis que vous le faites descendre vers les nageoires. Appuyez la lame du couteau sur l'arête, afin de ne pas entailler les chairs.

Etalez chaque filet bien à plat sur la table, le côté d'où la peau a été enlevée par dessus. Avec le couteau, rognez nettement toute effilochure des bords ; et surtout enlevez le moindre vestige d'arêtes des nageoires s'il en restait malgré les précautions indiquées. Avec le couteau faites trois ou quatre très légères incisions en travers, à peine un demi-millimètre, sur le côté de la peau ; ceci, pour empêcher de gondoler à la cuisson. Gardez de côté.

### Pour griller

Emiettez de la mie de pain rassis d'un jour ou deux dans le coin d'un torchon fermé dans la main comme une bourse. Frottez-le pour réduire le pain en parcelles fines ; passez à la passoire à trous moyens.

Prenez un gril en fil de laiton mince ; posez dessus la feuille de papier d'office ; c'est un papier spécial, qu'on vend partout, fort et non collé, qui résiste mieux à la chaleur. Frottez-le d'huile et saupoudrez-le de la moitié de votre mie de pain.

Dans une assiette chauffée, faites fondre 10 grammes seulement de beurre. Passez-y les deux faces des filets que, vous disposez successivement sur le papier saupoudré de mie.

### La cuisson

Il faut un feu de grillade en braise très amortie, c'est-à-dire ayant jeté toute sa flamme, cela va sans dire, et se trouvant au point où les braises sont plutôt sur leur déclin, bien qu'encore très rouges. La braise doit, pour chauffer



suffisamment, dépasser les bords du gril tout autour.

Posez-y le gril; dès que les filets ont eu le temps de chauffer, saupoudrez le dessus avec la mie de pain qui reste. Au bout de 5 minutes, retournez-les avec une fourchette. Laissez-les cuire et colorer doucement sur leur autre côté, pendant à peu près le même temps; et durant cet intervalle préparez l'assaisonnement.

### L'assaisonnement

Dans le fond d'un bol, triturez avec une fourchette le beurre, le persil et le cerfeuil haché, le citron, sel, poivre, jusqu'à ce que le tout forme une pâte très maniable. Dans cette saison froide, il faut ramollir le beurre en le tenant à l'avance dans une pièce chauffée, ou bien encore tiédier un peu le bol.

### Pour servir

Faites *légèrement* chauffer le plat de service, un plat long; mais il n'y faut pas une trop forte chaleur qui ferait cuire le beurre. Mettez-y l'assaisonnement, que vous étalez au milieu, en longueur; posez par dessus les filets dès qu'ils sont cuits.

Servez *tout de suite* avec des assiettes bien chaudes.

On doit toujours envoyer en même temps des pommes de terre cuites à l'anglaise, c'est-à-dire simplement à l'eau de sel, ou à la vapeur, et épluchées.

On met les pommes de terre à l'eau froide salée et sous couvercle; on fait bouillir vivement, puis on retire pour laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'une aiguille à barder les traverse. On égoutte en les retenant dans la casserole avec le couvercle. On remet à feu doux pendant trois ou quatre minutes pour

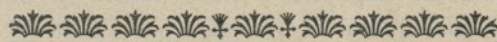
les bien sécher. Ne jamais les laisser dans leur eau quand elles sont cuites et éviter qu'elles ne cuisent avec une trop forte ébullition.

### Observations

Filets ou soles entières doivent garder, après cuisson, leur jolie teinte blanche, à peine blondie sur les parties en saillie ayant été en plus proche contact que le reste avec le feu.

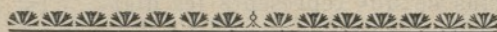
Si le poisson, étant cuit, devait attendre, il faudrait le poser sur son plat, *sans assaisonnement*, et tenir au chaud. *C'est juste au moment de servir qu'il faut ajouter l'assaisonnement*; si le beurre chauffe même une seconde, il tourne en huile, les herbes jaunissent, et tout le caractère du plat est détruit. Pour éviter ce désastre, quand le plat doit attendre, on étale l'assaisonnement sur le poisson au moment de l'envoyer à table, afin qu'une partie du beurre soit encore à l'état de nature au moment où le plat est servi.

SAVARIN.



## NOS SPÉCIALITÉS

Pour éviter que les notes consacrées aux comestibles constituant des spécialités, que nous livrons aux abonnés, n'occupent trop de place dans le texte du journal, nous en avons établi un tableau d'ensemble qui figure à la 3<sup>e</sup> page de la couverture. Prière de s'y reporter. (Poulardes et dindes truffées, Pâtés des Cévennes, Parfaits au foie gras, etc.)



**Queillé** ORFÈVRE  
Couverts, Coutellerie  
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS





## Menus

ŒUFS A LA BÉCHAMEL  
CASSOULET GASCON  
COTE DE VEAU FOYOT  
GATEAU DE POMMES

POTAGE SAVOYARD  
PIGEONS AU SAUTERNE  
QUASI DE VEAU ROTI  
ÉPINARDS AUX CROUTONS  
CRÈME A LA VANILLE  
GATEAU A LA MINUTE

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES  
POULET EN FRICASSÉE  
TOURNEDOS ROSSINI  
CROSSES AU BEURRE  
SOUFFLÉ AU CITRON

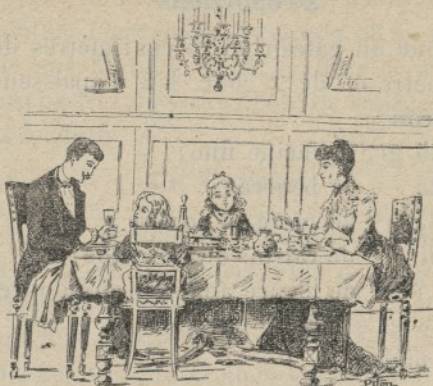
POTAGE BAYONNE AU TAPIOCA  
BOUILLON BOUDIER  
BARBUE A LA HAVRAISE  
PAUPIETTES DE VEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE  
FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE  
TERRINE DE CANETON  
ASPIC DE POMMES

MOULÈS A LA BORDELAISE  
CANARD A LA MARAÎCHÈRE  
PAUPIETTES DE VEAU A LA GELÉE  
SALADE  
PUDDING BRÉSILIENNE

POTAGE VELOUTÉ  
TIMBALE DE FILETS DE SOLES JOINVILLE  
NOISETTES DE CHEVREUIL A LA PURÉE DE CERFEUIL  
BULBEUX  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
POULARDE TRUFFÉE  
MOUSSE DE FOIE GRAS  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
PUDDING GLACÉ MACÉDOINE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES  
FILETS DE SOLES GRILLÉS  
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE  
GNOCCHIS GRATINÉS  
COMPOTE DE POIRES

POTAGE CONDÉ  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
DARNE DE SAUMON SAUCE AUX MOULES  
CAROTTES A LA VICHY  
GATEAU A L'ORANGE



## Gâteau à la Minute

« A la minute », ne doit pas être pris au sens trop littéral ; mais il est certain que ce gâteau est un des plus prompts et des plus simples à exécuter qui soient. Et comme il est aussi bon tout chaud, sortant du four, que le lendemain quand il est refroidi, il constitue une véritable ressource dans le cas où l'on est surpris par des convives inattendus : 10 minutes pour le préparer, 25 à 30 minutes pour le cuire ; ce n'est pas bien long.

La pâte rappelle assez celle des plum cakes français ; ou, pour mieux dire encore, celle des madeleines, avec les raisins en plus. C'est un très agréable gâteau à servir avec le thé, le chocolat, même alors qu'il est encore chaud ; bien bon aussi avec une compote de fruits ou une crème. Il se conserve parfaitement plusieurs jours.

Au besoin on en peut faire en ce moment un gâteau des Rois, en mettant une petite fève dans la pâte.

Surtout ne pas changer les dimensions du moule, car les conditions de cuisson ne seraient plus les mêmes si l'épaisseur de la pâte était modifiée. Pour cuire dans le temps indiqué, le gâteau ne doit pas être épais.



### Proportions

Pour un gâteau de 24 centimètres de diamètre et de 2 cent. 1/2 d'épaisseur environ :

- 125 gr. de farine fine ;
- 125 — de beurre ;
- 125 — de sucre en poudre ;
- 75 — de raisins de Corinthe ;
- 4 — de levure anglaise en poudre, (Berwick's baking powder) ;
- 2 œufs ;
- 1 cuillerée de rhum ;
- 1 cuillerée, en plus, de sucre en poudre.

Temps nécessaire, en tout : 35 à 40 minutes.

### RÉSUMÉ

Travailler le beurre en crème dans une terrine ; ajouter les œufs, le sucre, la farine et la levure ; les raisins macérés dans le rhum. Verser dans une tourtière garnie de papier. Saupoudrer de sucre en poudre. Cuire 25 à 30 minutes à four très modéré.

### Préparatifs

Pour aller vite, il faut procéder par ordre, et, par conséquent, prévoir ce qu'on doit faire, afin de ne pas perdre de temps.

Commencez par mettre à chauffer la terrine dans laquelle vous travaillez la pâte ; elle ne doit pas être trop petite, car en craignant d'y trop remuer la cuiller et d'éclabousser, vous vous retardez. Posez la renversée sur le fourneau de façon qu'elle chauffe doucement par tout à l'intérieur.

Tout de suite après cela, pesez les raisins. Puis mettez-les dans le coin d'un torchon propre avec une cuillerée de farine ordinaire ; fermez le torchon et frottez vivement les raisins qui sont à l'intérieur, pendant une demi-minute ; ceci pour détacher du même coup, en les séchant, les petites queues longues

et ennuyeuses à éplucher une à une. Jetez ensuite les raisins dans une passoire à trous larges. Secouez : les queues s'échappent par les trous.

Mettez les raisins dans une petite tasse ; versez le rhum par dessus, et remuez-les pour les mouiller tous.

Pesez le beurre, le sucre, la farine, la levure ; ayez vos 2 œufs tout prêts.

Passez la farine au tamis ; aussi choisissez qu'elle soit, elle se tasse souvent en petits grumeaux qui ensuite se mélangent mal. Ajoutez la poudre de levure dans la farine, en l'y mélangeant.

### La pâte

Retournez la terrine ; mettez-y le beurre. Avec une cuiller en bois un peu large ou une spatule, travaillez le beurre pour l'amollir et l'amener à l'état de *crème* ; s'il fait froid et que le beurre soit très ferme, il sera bon de le diviser en morceaux pour qu'il s'amollisse plus vite. Et même il faudra, pour le travailler, poser la terrine sur le fourneau, à un endroit tiède seulement, et non point chaud, car si le fond de la terrine chauffe trop, le beurre fond en huile, et *c'est ce qu'il faut absolument éviter* ; le beurre doit être amolli, onctueux comme une crème plutôt épaisse, mais pas du tout fondu ni liquide.

Quand il est ainsi réduit à l'état de « pommade » — c'est le terme culinaire technique —, cassez-y les œufs entiers, un à un, et sans cesser de travailler vigoureusement. En hiver, si les œufs sont tenus dans un endroit froid, leur température saisit le beurre qui est tiède, et le fait cailler : ce n'est rien ; il n'y a qu'à travailler le tout un peu plus longtemps, toujours en tenant, dans ce cas, la terrine au chaud ; et surtout, n'ajouter le second œuf que quand le premier est



parfaitement amalgamé avec le beurre, le tout formant un mélange aussi lisse qu'avant d'y introduire l'œuf.

Après le mélange des œufs, et *sans cesser* de travailler, ajoutez le sucre en poudre; battez bien, et dès qu'il est mélangé, ajoutez la farine; vous pouvez la verser, comme le sucre, en une seule fois. Ne vous contentez pas de tourner la pâte avec la cuiller, battez-la en la soulevant, et en tenant pendant ce temps la terrine un peu inclinée. En tout dernier lieu ajoutez les raisins avec les quelques gouttes de rhum qui restent dans la tasse. Battez bien. Posez la terrine au tiède, sur le fourneau, pendant que bien vite vous préparez le moule.

### Le moule

Une tourtière, avec un petit rebord de 2 à 3 centimètres, ou un moule à pain de Gênes, ou un simple cercle à flan posé sur une plaque conviennent également. Il est indispensable, quel que soit le moule choisi, de le garnir avec un papier, mais sans rien beurrer. Prenez une feuille de papier blanc; *papier écolier* et non papier d'office, il importe dans ce cas. Etalez la feuille sur la table; posez dessus le moule renversé et, avec des ciseaux, coupez le papier tout autour du moule, en laissant dépasser le papier d'une largeur de deux doigts environ.

Retournez le moule, garnissez-en l'intérieur avec le rond de papier, en ayant soin de bien appuyer pour masquer l'angle du fond, tout autour; en remontant le long du bord, fixez l'ampleur du papier en marquant au fur et à mesure des plis verticaux. C'est l'affaire de deux minutes à peine.

Donnez encore un ou deux coups de cuiller dans la pâte avant de la verser, d'une seule coulée, dans le moule ainsi

tapissé. Donnez quelques petits coups en tapotant légèrement le moule ou la plaque sur la table pour égaliser la pâte. Saupondrez de sucre. Tout de suite mettez au four.

### La Cuisson

Il faut une chaleur modérée, presque un four doux, et pas plus de chaleur dessous que dessus; si le gâteau chauffe trop fort dessous, au début, les raisins tombent au fond et ne montent pas avec le reste de la pâte. Il faut compter que la pâte doit doubler au moins de hauteur. Elle peut monter plus que cela, mais elle retombe toujours ensuite. Ouvrez le four de temps en temps pour surveiller la cuisson, mais évitez toujours de laisser longtemps ouverte la porte du four. Si le gâteau colorait à la surface un peu trop vite, couvrez-le avec un papier beurré. Au bout d'un quart d'heure, quand il est bien moulé et qu'il colore, vous pouvez le mettre dans la partie inférieure du four, sous la plaque de tôle mobile qui divise le four en deux. Là, il ne chauffe plus trop du haut, et il n'y a plus crainte qu'il chauffe trop du bas; à cette période de la cuisson, les raisins ont pris leur position dans la pâte, et un peu de chaleur dessous n'aura qu'un bon effet, en colorant le fond du gâteau. On constate le degré de cuisson suffisant, en appuyant légèrement le doigt sur le gâteau qu'on doit sentir bien affermi à l'intérieur, tout en gardant de l'élasticité; si on attendait qu'il fût trop ferme, il serait alors desséché. Mais n'attendez point qu'ainsi que pour des gâteaux de ce genre, il «quitte» le moule, car le papier ne produit point le même effet, et il ne se détache pas du papier tout seul: le papier a justement pour effet d'empêcher un tasse-



ment de la pâte sur elle-même après cuisson. Il faut donc bien se garder de l'enlever en sortant le gâteau du four. Posez le gâteau, du côté du papier, sur une grille, et si l'on doit manger le gâteau tout chaud, servez-le avec son papier sur un plat garni d'une petite serviette. De toutes façons, il paraît préférable de laisser le papier qui empêche le gâteau de sécher, quand on le garde quelques jours surtout.

### Observations

Il est toujours très difficile, pour les personnes qui n'ont pas l'habitude de la pâtisserie, même toute simple, d'apprécier le degré de chaleur nécessaire. Disons qu'il vaut mieux pour ce genre de gâteau, que la chaleur soit plutôt trop douce que pas assez ; si le gâteau n'est pas cuit au terme indiqué, on n'aura qu'à le laisser dans le four 5 ou 10 minutes, ou même 15 minutes de plus. Ce qui est fort important par exemple, c'est que le four soit bien « atteint », c'est-à-dire, qu'allumé à l'avance, il ait eu le temps de s'échauffer parfaitement et partout. Si le gâteau chauffe plus fort d'un côté, il se boursoufle de ce côté-là, et bien qu'il retombe ensuite, la pâte n'est plus homogène.

Si la pâte devait, une fois préparée, attendre un peu avant d'être mise au four, il faudrait tenir la terrine au chaud pour que le beurre ne fige pas dans la pâte ; elle doit rester coulante, et elle épaissirait en refroidissant.

Il ne faut verser la pâte dans le moule que juste au moment de mettre au four.

LA VIEILLE CATHERINE.

Aux demandes de changement d'adresse, prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres poste.



## LE REPASSAGE A LA MAISON

### VII

#### LES CHEMISES D'HOMME (1)

La table à repasser est garnie de sa grande couverture double recouverte du linge blanc ; les fers sont au feu ; le bol et le mouillon, à portée ; la chemise passée à l'empois cru, la veille, ou tout au moins quelques heures à l'avance, est encore humide dans sa partie empesée.

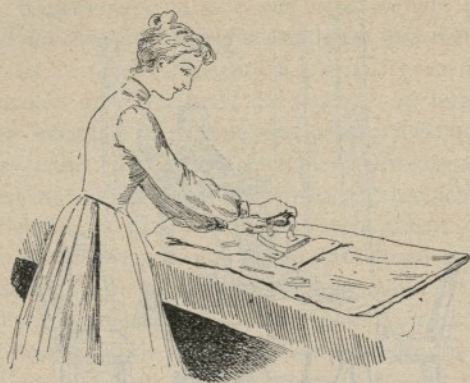
Par ordre de mouvements, — toujours exactement suivi, — comment opèrent les professionnelles qui ont tout intérêt à faire vite en faisant bien ? C'est ce que nous allons examiner.

Vous savez que la chemise a été empesée et pliée à l'envers. Sans encore la retourner, la repasseuse étend sur la table le haut seulement de la chemise, de façon à avoir le *plastron* étalé tout droit devant elle. Elle passe alors le mouillon tout autour du plastron pour en effacer les traces d'amidon qui peuvent y rester, et en même temps elle humecte, toujours avec le mouillon, l'envers du plastron.

Puis, enfilant une main dans chacune des manches de la chemise, elle la retourne à l'endroit. Elle étend la partie de la *pièce d'épaules* sur la table, et c'est sur cette pièce d'épaule que le premier coup de fer est donné. Ceci n'est pas encore pour lisser, mais pour sécher l'humidité plus persistante dans cette partie, à cause de l'épaisseur et des fronces. La repasseuse ne va pas, à ce moment, au delà de la pièce d'épaules ; tout de suite elle dispose la chemise dans la direction où elle la maintiendra pendant presque toute la durée du repassage, c'est-à-dire toujours le haut de la chemise à la gauche de l'ouvrière. Le croquis n° 1 résume les positions respectives de la repasseuse et de la chemise.

(1) Voir n° du 15 décembre dernier.





Donc, la pièce d'épaules étant séchée, on plie la chemise *sur le dos* dans toute sa longueur, les coutures des côtés bien rapprochées l'une sur l'autre. Le devant de la chemise dépasse la table et pend devant l'ouvrière. Il faut alors repasser le corps de la chemise, de la pliure du dos jusqu'aux coutures des côtés, non point encore pour rien lisser, car on y revient plus tard, mais pour en faire bien évaporer l'humidité qui nuirait aux parties empesées qu'on va repasser sur cette surface; car les poignets et le col se repassent successivement sur le pan de la chemise sans qu'on la dérange de la position première que nous venons d'indiquer.

L'ouvrière allonge ensuite la *manche gauche* sur la chemise, et elle repasse le poignet d'abord à l'envers, (croquis n° 2), pour le bien

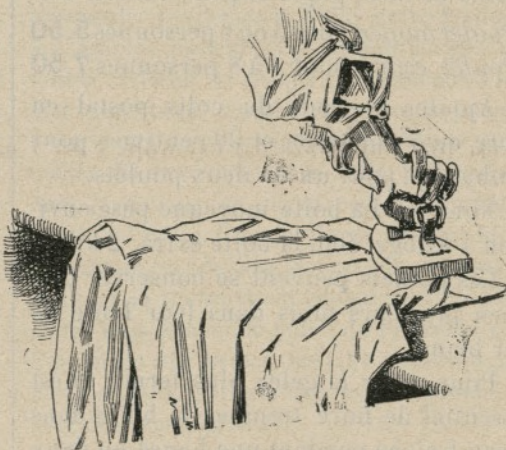


saisir par la chaleur et le sécher, surtout à sa base, près des fronces. Elle retourne le poignet à l'*endroit*, et à deux mains elle repasse fortement jusqu'à ce qu'il soit complètement sec. Si l'on doit glacer la chemise, il faut, pour faciliter le glaçage, repasser avec grand soin les

parties empesées et les lisser le mieux possible; plus elles sont lisses, plus aisément s'opère le glaçage.

Le repassage du *second poignet* s'exécute de la même façon, sans déranger le corps de la chemise de sa première position; on ramène le poignet droit sur la chemise, et on procède exactement comme pour le poignet gauche.

Quand la chemise doit être glacée, on ne repasse pas les manches tout de suite après les poignets, comme pour le repassage simple. Immédiatement après les poignets, on prend le col, et ce n'est qu'après le glaçage de ces trois pièces qu'on reprendra les manches. Le glaçage ne se commence qu'après le repassage des poignets et du col: ceci afin de ne pas perdre de temps en allées et venues pour chercher le fer à glacer dont la chaleur est suffisante pour les trois pièces à la suite.



Quand on ne glace pas la chemise, il faut donner un petit coup de mouillon à l'endroit, après le premier coup de fer, et bien repasser par dessus, après avoir légèrement passé sous le fer ordinaire un petit nouet contenant un peu de cire blanche.

Nous passons alors au col. Toujours sans déplacer la chemise, l'ouvrière étale le col sur le pan même, dans la direction indiquée par le croquis n° 3. Elle procède comme pour les poignets: si c'est un col droit, elle le sèche d'abord à l'envers. Si c'est un col à coins cassés,



elle commence, au contraire, par l'endroit, pour réserver aux pointes rabattues le plus grand lissage. *Il est très important de bien sécher la base du col*; si cette partie reste humide, elle est salie par la moindre poussière au cours du repassage; et, de plus, l'humidité du bord inférieur du col empêche le col de rester droit et de garder sa véritable hauteur; à peine a-t-il été porté quelques instants qu'il bâille et s'affaisse à son ouverture. Ce n'est que lorsqu'il est parfaitement sec et bien raide par conséquent, qu'on peut procéder au glaçage.

(A suivre)

M<sup>me</sup> BELIN.



## POULETS EN GELÉE

Recommandés pour la campagne, bains de mer, pique-niques, chasse, etc.

*Poulet moyen* pour 5 ou 6 personnes 5.50

*Poulet extra* pour 6 à 8 personnes 7.50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile, et 30 centimes pour emballage pour un ou deux poulets.

NOTA. — La boîte moyenne pèse environ 1 kilogr. 500, la boîte extra, 2 kilos.

Ces poulets peuvent se conserver très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc.

Pour avoir la gelée plus ferme, il est essentiel de faire tremper la boîte dans l'eau fraîche pendant une heure ou deux avant de l'ouvrir.



ALIMENT DES ENFANTS



## DU VIN

Il y a aujourd'hui une question du vin : il y en a même plusieurs. Il y a en effet une question économique intéressant une grande partie de la France; cette question est même une question nationale. Il y a aussi une question hygiénique et une question thérapeutique et pathologique du vin.

Nous laisserons de côté la question économique du vin : sa solution, pour nous, d'ailleurs, dépend étroitement de la question hygiénique. Nous occupant uniquement de celle-ci et de sa corollaire, la question thérapeutique, nous pouvons dire aux viticulteurs : faites-vous des vins hygiéniques, vous n'aurez pas de mévente, vous ne vous plaindrez plus d'avoir à garder des vins dont le moindre défaut est de ne pouvoir se garder; vous ne gémirez plus sur l'avilissement des prix. Le bon vin gagne en vieillissant qualité meilleure, prix plus élevé.

Mais comment donc se fait-il qu'en France, pays du vin par excellence, on en soit venu à se demander si le vin était bon, si l'hygiène bien entendue n'en proscrivait pas l'usage?

Le grand ennemi, c'est l'alcool. Le vin contient de l'alcool, comme la bière, comme le cidre; il en contient même davantage, de 8 à 24 o/o, 10 en moyenne pour les vins de table. Le vin est alcoolique : il est alcoolisant. Cependant il a son alcool spécial, l'alcool éthylique.



Regardons-le en face, cet alcool du vin, ce grand coupable. Ses effets toxiques sont réels, mais combien inférieurs à ceux des autres alcools, de betteraves, de pommes de terre, par exemple. Sa parenté avec ceux-ci n'est que lointaine : il pourrait les renier ; son essence est bien différente. Si nous grisons trois chiens, comme l'a fait M. Laborde, trois chiens du même poids, avec une même dose de ces trois alcools pesant le même titre et additionnés d'une même quantité d'eau, nous verrons le chien qui a pris de l'alcool éthylique, au bout d'une heure et demie, marcher, redevenir caressant et manger. Le chien traité par l'alcool de maïs ne se relève que le lendemain ; le chien traité par l'alcool de betterave, le troisième jour seulement.

Au bout de trente mois d'absorption lente et continue d'alcool éthylique, le porc, étudié par Dujardin-Beaumetz et Audigé, ne présentait que des lésions viscérales inappréciables : rien de ces suffusions sanguines, de ces altérations grossières dont les enfants dans les écoles voient les images appendues dans les couloirs et les préaux pour les détourner de l'alcoolisme.

L'alcoolisme est un tel fléau qu'on a raison de lutter par tous les moyens contre lui ; mais les buveurs de vin naturel ne deviennent pas alcooliques. L'alcoolisme est inconnu dans les pays vignobles. Inconnu aussi le *delirium tremens*. Rien de commun entre l'ivrognerie du buveur de vin et l'alcoolisme du buveur d'apéritifs et de petits verres d'alcool de maïs et de betteraves. L'absinthe, c'est de l'épilepsie en bouteille ; mais le vin ! Écoutons le Président de l'Œuvre de la Réclame anti-alcoolique, le docteur Folet, de Lille : « Ces buveurs, nous les avons connus dans les pays vinicoles ingurgitant normalement, tous les jours, trois et quatre litres de vin, et se donnant de temps en temps une pointe d'ivresse aiguë. Cette ivresse était généralement gaie, empreinte d'optimisme et d'attendrissement : et le caractère du buveur était en tout temps facile et joyeux. »

Ainsi donc, cet ennemi du vin, l'alcool, est un ennemi moins irréductible que ne le disent

les abstinents complets, les *teetotalers*, qui veulent absolument supprimer, je ne dis pas l'abus, dont nous ne sommes pas l'avocat, mais l'usage de toute boisson fermentée.

Il faut pourtant que ce soit un besoin bien inné chez l'homme que celui des boissons fermentées, pour que l'usage en remonte aux premiers âges de l'humanité. Le vin a été la première connue : son étymologie le prouve. Qu'on la rattache au mot hébreu, *iin*, vin, de *ioun* (faire effervescence), ou au mot sanscrit *vena*, aimable, amical, il faut de toute façon, lui accorder l'origine la plus reculée. Dans Hérodote, Homère, Virgile, c'est la reine des boissons, celle qu'on offre en libations aux dieux.

Aux peuples, qui ne connaissent pas le vin, la liqueur fermentée par excellence, il faut la bière, la cervoise (vin de Cérés), le cidre. Remontons plus haut : le cidre n'est répandu en Normandie que depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Prenons les peuples pasteurs : à défaut d'orge, de raisins, à défaut du riz que fait fermenter l'Indien sédentaire, ils font fermenter le lait de leurs vaches, de leurs juments, de leurs chèvres. Ils en obtiennent le Kéfir, le Koumys, dont la richesse en alcool peut aller jusqu'à 24 o/o : c'est le titre du vin de Madère. Et le ferment de ces boissons leur est tellement sacré qu'ils se le transmettent jalousement de père en fils sous le nom de millet du Prophète. Les Esquimaux eux-mêmes, les plus déshérités des hommes, ne font-ils pas une boisson fermentée avec des champignons ?

Ce besoin de boisson fermentée, si universel, se rapproche du besoin des condiments dans l'alimentation. Il est aussi général et aussi justifié. Nous contraindre à ne boire que de l'eau, c'est vouloir ramener la cuisine à l'époque préhistorique où le pot-au-feu était encore inconnu, où l'homme se nourrissait de poissons crus, de racines et de fruits sauvages.

L'eau est en effet la boisson la plus naturelle, la plus indispensable. C'est non seulement la boisson, mais l'aliment par excellence ; elle entre dans la composition de toute nourriture, viande, légumes, fruits. Dans le vin,



elle entre pour 80 à 92 o/o, et sous quelle forme ? Sous forme d'une solution contenant du tannin, des matières colorantes, de la glycérine, de l'albumine, des acides tartriques, et phosphoriques entre autres, des matières minérales, de la potasse, de la soude, de la chaux, de la magnésie, du fer. Par sa composition, la partie non alcoolique du vin, la partie aqueuse, est donc une liqueur riche en éléments nutritifs et minéraux. Dire du vin que c'est de l'alcool dilué est une erreur grossière : ce n'est pas aux 10 o/o d'alcool qu'ils renferment que les bons Médocs doivent leur générosité, c'est à leur composition d'ensemble.

Car il y a vin et vin, et le plus riche en alcool n'est pas le meilleur. On en peut faire du bon partout, on n'en peut faire d'excellent que dans certains terrains. Le Bordelais et la Bourgogne doivent leur réputation séculaire à la qualité de leurs terrains. Le Midi n'a jamais eu de crus bien supérieurs.

Au terrain il faut joindre la qualité de la graine : non seulement, il y a vin et vin, mais il y a raisin et raisin.

Le vin de Champagne, par exemple, doit toutes ses propriétés à la nature du sol crayeux, mais beaucoup aussi à l'excellence de ce petit raisin dit pineau, dont l'aspect est si chétif comparé à celui du chasselas. Au pineau encore la Bourgogne est redevable de beaucoup de ses crus, de même que la vallée de la Loire. Les cabernets sauvignons font l'excellence du Bordeaux. Le Midi avait autrefois la carignane qui fournissait un vin plaisant à boire et qui se gardait. Après le phylloxéra, les viticulteurs du Midi ont voulu faire du vin en très grande quantité : ils se sont empressés de greffer sur les ceps américains de l'aramon. L'aramon leur a donné en effet quatre fois plus de vin que leur vieille carignane : il y a des grappes d'aramon en espalier qui pèsent dix livres. Ils ont cru qu'ils avaient « le gros lot ». Le gros lot, c'est encore une variété de raisin qui fournit beaucoup ; mais le vin de gros lot comme le vin d'aramon, ne se conserve pas. Il faut que ce vin soit bu dans l'année sous peine d'être perdu ; il

faut plâtrer ces vins : ce n'est plus du vin que de nom, ce n'est plus la liqueur généreuse et vitale.

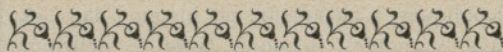
En Algérie, comme dans le Midi, on a abusé de ces ceps prolifères, comme est encore le Boucher-Bernard. Les vins d'Algérie ne seront jamais parfaits : le climat trop chaud ne s'y prête pas.

Le climat est en effet très important. Voulez-vous savoir pourquoi, à mon humble avis, certains Bourgognes cassent la tête et, en général, sont moins digestifs que les Bordeaux ? C'est que, la plupart des années, on est obligé d'aider la nature quelque peu. Au moment de la vendange, le raisin ne se trouvant pas assez mûr, ne renferme qu'une quantité insuffisante de sucre. Alors on en ajoute à la cave : mais ce n'est pas du sucre de vin, c'est une addition avant la lettre. Le palais ne s'en plaindra pas, mais ce ne sera plus un vin conforme au tempérament de la plupart d'entre nous et aussi facilement digestible que les vins du Médoc, cette terre bénie du vin.

(A suivre.)

LE DOCTEUR.

P.-S. — Dans un précédent article sur *l'Alimentation des nourrices*, on m'a fait dire : « la question est encore agitée par l'opinion ». Lisez, je vous prie : *pour l'opium*.



## COURRIER

M<sup>me</sup> L., rue Violet. — Deux recettes de purée Soubise ont paru ; la dernière, au mois de février de 1901. — Nous ne comprenons pas bien une sauce crevettes pour la timbale financière, la sauce crevettes étant destinée surtout à accompagner du poisson. En voici cependant une formule : Pour dix personnes : fondre 20 gr. de beurre ; mélanger 15 gr. de farine ; mouiller avec quart de litre de court-bouillon de poisson ; lier avec deux jaunes d'œufs ; donner un bouillon et ajouter à la fin, 50 gr. de beurre, pilé avec 50 gr. de crevettes, et passé comme le beurre d'écrevisses.

M. B., Lille. — Compote de pruneaux : couvrir les pruneaux d'eau tiède ; donner un bouillon ; égoutter. Cuire très doucement au moins une heure



et demie avec environ demi-litre eau et vin blanc par moitié pour une livre de pruneaux, pelure citron. Egoutter. Ajouter 60 gr. de sucre dans le jus. Réduire à environ un décilitre et demi. Arroser les pruneaux.

**Tarie.** — Fendre largement les rognons sur le dos, jusqu'à la naissance du point d'attache et employer des brochettes un peu larges. — Note est prise de la seconde demande.

**Marguerite.** — Nous ne répondons pas aux lettres non signées, sans bandes d'adresse.

**Bonceel Saint-James.** — Bonne note est prise de la demande.

**Une ancienne abonée.** — Peut-on garder du poisson deux jours dans un court-bouillon et dans une poissonnière étamée ? Peut-on le remettre sur le feu pour le réchauffer ? — Parfaitement et sans aucune crainte. Conditions : tenir la poissonnière au frais, à l'abri de la poussière. Ne pas mettre d'oignon dans le court-bouillon ; surveiller la première et la deuxième ébullition, sinon le poisson se défait.

**Annonay.** — Comment, pour suivre un régime spécial, peut-on préparer la viande braisée, gélatinée ? — Etaler sur le fond d'une casserole, une couche de couennes non grasses, une d'oignon et une de carottes. Poser la viande, la faire légèrement pincer. Mouiller juste à couvert, laisser cuire très lentement deux heures par kilo de viande au four. Passer et dégraisser le jus sur la viande. Laisser refroidir.

**M<sup>me</sup> D., rue de Grenelle.** — Comment mariner et cuire le sanglier ? — Arroser le morceau de cognac, le saupoudrer largement de sel, d'un peu de thym, laurier, romarin et grains de poivre. Le retourner 3 fois par jour. Le cuire à la casserole ou rôti, à feu lent, 35 minutes environ par kilo de viande. Toutes les sauces relevées lui conviennent.

**M<sup>me</sup> L. G. V.** — Ce que c'est exactement que la crème double ? — C'est la crème ou croûte qui recouvre le lait ayant reposé 48 heures dans un endroit aéré, clair et sans poussière. On l'appelle « Chantilly » après l'avoir fouettée.

**M<sup>me</sup> P. L. B.** — Beurre d'écrevisse : Piler 6 ou 8 coques d'écrevisses dans un mortier avec un pilon de bois ; ajouter 50 gr. de beurre ; broyer un bon moment ; passer au tamis de crin ou de fil de fer étamé n° 20.

**Abonnée de banlieue.** — A moins qu'il ne s'agisse de cuisinières très expérimentées, très soigneuses, le cuivre étamé est toujours préférable, parce qu'étant plus épais que le nickel, il offre moins de chance d'y laisser brûler les mets.

**G. R.** — L'indication est trop vague. L'entremets était-il chaud ou froid ? Il faudrait mieux vous expliquer.

**Neuilly.** — Confitures d'abricots : 1900. Des cerises : 97. De fraises : 96. Gelées : d'orange, 96 ; de coings, 96 ; de pommes, 97 ; de groseilles, 98. — Le temps précis ne signifie rien, le feu pouvant être plus ou moins fort ; ce n'est jamais sur le temps qu'il faut se baser, mais sur la densité du sirop, ainsi que vous le verrez dans les recettes ci-dessus. Gelée de coings : 28 à 30° au pèse-sirop. Il faut 750 gr. de sucre par litre de jus.

**Saint-Léger-sous-Beuvray.** — Une recette a paru en 1897 ; nous songeons à en donner une autre ; patientez un peu.

**Villa Henriette.** — Pour cuire la morue sans la durcir : dessaler pendant 48 heures en changeant d'eau au moins 6 fois. Mettre sur feu pas trop vif, à grande eau froide ; dès l'ébullition, retirer à côté sans bouillir pendant 30 minutes et couvert.

**Bruyère.** — Une bonne recette détaillée de pain à la Reine a paru en 1900. — En 1900, également, une recette de gnocchi, dont une autre formule avait paru, comme timbale, en 1898 ; et précédemment encore, des gnocchi au gratin en 1896.

**F. L.** — Mont-Blanc : Passer au tamis des débris de marrons glacés ; monter en dôme sur un plat, entourer de crème fouettée vanillée.

**Abonnée Douaisienne.** — Bonne note est prise de ces simples recettes.

**Luciole.** — Peut-être en donnerons-nous une recette très prochainement.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

EN UNE SEULE APPLICATION, recoloration naturelle des cheveux blancs par la *BAMMATRICINE*, seule teinture approuvée par le contrôle chimique permanent français. Indiquer nuance : 6 fr. ; franco mandat, 6 fr. 85. Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

**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, Boulevard de Strasbourg, Paris.

**CRÈME SIMON SANS RIVALE**  
Pour les soins de la Peau  
MÉDAILLE D'OR Expo. Univ.  
PARIS, 1900

**EAU DE BOTOT** Se méfier des imitations et des dentifrices inférieures. Exigez la signature BOTOT.



## JANVIER GASTRONOMIQUE

## POISSON

Les cours de la marée restent variables, et, ajouterons-nous, élevés, la saison, à quelque point de vue qu'on se place, s'y prêtant : la pêche est irrégulière et la demande soutenue.

C'est le 11 de ce mois que se rouvrira, en France, la pêche du saumon. Quelques jours encore, la seule truite allemande se rencontrera sur le marché ; elle vaut actuellement de 10 à 11 fr. le kilo, et la truite de Dantzig de 13 à 14 francs.

Truite de rivière, c'est-à-dire pour l'instant truite d'élevage : 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le kilo.

La sole est toujours chère : grosse sole : 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo ; sole moyenne, entre 5 fr. et 5 fr. 50 ; la petite sole à frire, 4 fr. 50 à 5 fr.

Turbot, barbu : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Bar : de 5 à 6 fr.

Mulet : 4 fr. à 4 fr. 25.

Sur la dorade, plus irrégulière que jamais, l'écart de prix est grand : il va de 2 à 4 fr. pour la pièce.

Rouget-barbet de la Méditerranée : 5 à 6 fr. le kilo.

Le colin, un peu plus abondant, se vend de 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Merlan : 1 fr. 40 à 1 fr. 60 le kilo.

Le maquereau, qui est hors de sa saison, vaut, suivant grosseur, de 90 cent. à 1 fr. pièce.

Cabillaud : 1 fr. 40 à 1 fr. 75 le kilo.

Le prix du homard et de la langouste est immuable : 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo.

Crevette rose ou bouquet : 20 à 30 fr. le kilo.

La crevette grise : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Brochet de rivière : 3 fr. 50 à 3 fr. 75 le kilo.

Anguilles de Seine : 3 fr. 75 à 4 fr. le kilo.

Goujons : 3 fr. à 3 fr. 75 le kilo.

Coquilles de Saint-Jacques : 20 ou 25 cent pièce.

Escargots de Bourgo gne, non préparés : 4 fr. 50 le cent.

## CAUSERIE DU FOYER

## Le rhume

C'est par excellence le mal de l'automne. Le rhume simple commence par un peu d'embarras gastrique, de l'enclenchement et de l'oppression, un léger mouvement fébrile. Lorsque les poumons sont plus congestionnés, l'oppression est alors très vive.

Le *Vin Desiles* rend, dans ces formes de bronchites, les plus signalés services, en empêchant les poussées successives qui évoluent insidieusement pour aboutir parfois à la phthisie.

Grâce au tannin, à l'iode et au phosphate de chaux, le *Vin Desiles* neutralise l'élément catarrhal et dyspnéique de la bronchite, et procure une issue

promptement favorable à l'affection, en empêchant le tissu pulmonaire d'être envahi.

En raison des lésions bronchitiques persistantes, combien de malades sont soumis à des rechutes périodiques et deviennent, peu à peu, des invalides du poumon, marqués d'avance pour un décès précis ! Alors la fièvre s'allume, des crachements de sang apparaissent, et l'on constate des lésions infectieuses prononcées. Pour augmenter la résistance de l'individu et lui permettre de lutter avec succès et de réagir contre les poussées, il faut lui recommander, aux repas, l'usage du *Vin Desiles*, fait de kola, de coca et de quinquina. On lui évite ainsi l'angoisse de fausses guérisons et le retour offensif des vieilles lésions en apparence cicatrisées et qui ne demandent, hélas ! qu'à recommencer leurs sévices. La médecine moderne ne se résume-t-elle pas en trois mots : fortifier le terrain. D<sup>r</sup> HADET.

58. Boulevard de la Villette

PARIS

**Bornibus**  
Sa  
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Mère Marianne

**H.-J. STUREL**

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

CONSERVATION et BLANCHEUR des DENTS  
**POUDRE Dentifrice CHARLARD** PARIS, 12, Bd Bonne-Nouvelle

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél. : Tradob

**BOUTEILLES**

pour Grands Vins

**EDARD****BOUCHONS**

Liège surfin

ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS — CAPSULES MÉTALLIQUES

Soul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de Calais)

Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos ; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.