



Pudding de Riz à l'Orange

ENTREMETS CHAUD

CEST une façon de pudding de riz en somme fort simple, mais de pudding très léger, dans lequel les grains de riz, quoique bien cuits et tendres, restent distincts, et sont moins tassés les uns sur les autres que dans les puddings ou les gâteaux de riz ordinaires.

On peut supprimer la garniture de fruits confits qui ajoute plus au coup d'œil qu'à la saveur du plat; mais cette garniture est plaisante à voir, elle donne à ce simple entremets un air de recherche suffisant pour qu'ainsi on puisse le présenter dans un dîner ou un déjeuner assez soigné.

Toute l'exécution du plat n'offre rien de compliqué; c'est le degré de cuisson qu'on s'attachera à bien observer. Tout le reste est sans difficulté, mais nous avons donné de minutieuses explications à l'intention des débutantes pour lesquelles ce plat peut être, du premier coup, un vrai succès.

On ajoutera beaucoup d'agrément au coup d'œil du pudding, en le colorant avec quelques gouttes de carmin végétal qui lui communiqueront une jolie teinte rose-orangé. Ce carmin est vendu en petits flacons et se conserve indéfiniment.

Proportions

Pour 10 ou 12 personnes.

175 gr. de riz;

50 gr. de beurre fin;
5 — de sel;
175 gr. de chinois confits, verts;
60 — de sucre;
6 décilitres de lait;
4 jaunes d'œufs;
3 blancs d'œufs;
3 cuillerées de macarons écrasés;

POUR LA SAUCE

150 gr. de sucre;
1 décil. 1/2 d'eau;
1/2 décil. de rhum;
Zeste d'orange.
Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Blanchir le riz; cuire avec lait, sel, partie du beurre. Ajouter sucre zesté; puis reste du beurre; les macarons; les jaunes; trois cuillerées fruits confits coupés; les blancs fouettés. Verser en moule à charlotte beurré, saupoudré de sucre. Cuire au bain-marie; passer 10 minutes au four; démouler; garnir de chinois en quartiers. Servir avec sauce à part.

Sauce. — Faire bouillir le sucre et l'eau; ajouter zeste d'orange et rhum, sans plus bouillir.

Le riz

Choisissez toujours du riz de la meilleure qualité; comme espèce, le riz Caroline, soigneusement trié, est ici celui qui conviendra le mieux. Le riz de choix n'a pas besoin, autant qu'un autre, d'être beaucoup lavé, surtout quand on le blanchit avant de le faire cuire.

Mettez-le dans une casserole, et couvrez-le avec deux fois son volume d'eau froide. C'est donc, je suppose, pour 2 décilitres de riz, 4 décilitres d'eau froide qu'il faut mettre.

Posez sur feu modéré, afin que l'eau

ne vienne pas à bouillir trop vite, ce qui rendrait le riz trop ferme pour ce que nous en voulons faire. Quand l'ébullition est déclarée, laissez bouillir sans violence pendant 5 *minutes* seulement. Retirez du feu et tout de suite jetez le riz dans une passoire que vous plongez dans l'eau fraîche. Avec les doigts, remuez le riz pour l'y bien laver et le rafraîchir. Egouttez-le complètement.

Mettez-le dans une casserole épaisse en cuivre étamé, avec 20 gr. de votre beurre; le sel, soit 5 gr.; et 5 décilitres seulement de lait qui a dû être d'abord bouilli, et n'être plus que tiède. Il est des qualités de riz qui cuisent plus ou moins vite, et absorbent plus ou moins de liquide. Comme le riz, quand il arrive au degré voulu de cuisson, doit être à sec dans la casserole, il vaut mieux ne pas mettre tout le lait dès le début, et en garder un peu de côté au chaud, qu'on ajoute, si c'est nécessaire, vers la fin de la cuisson.

Le riz étant donc dans la casserole avec le beurre, le sel et le lait, posez la casserole sur un assez bon feu pour faire bouillir. Dès l'ébullition déclarée, couvrez la casserole, et retirez-la aussitôt sur un *feu doux*, où le riz bouillotte tranquillement, pas trop fort surtout, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, mais toujours entier. Comptez environ 30 minutes pour cette cuisson.

A partir du moment où le riz est installé avec le lait sur le feu, ne touchez pas à l'intérieur de la casserole, et ne vous avisez pas d'en remuer le contenu avec une cuiller ou une fourchette, vous feriez tout attacher. Pour constater que le lait est encore en quantité suffisante dans le riz, inclinez simplement la casserole, et tant que vous verrez sur nager un peu de liquide au-dessus du

riz en apparence à sec, c'est tout ce qui est nécessaire pour que le riz ne brûle pas.

Si, avant le temps indiqué pour la cuisson, le riz a absorbé tout le lait et n'est pas encore tendre à point, alors ajoutez un peu de lait chaud de réserve, mais pas tout à la fois, afin de ne pas risquer d'avoir un excédent de liquide quand le riz est à point.

Si, au contraire, le riz étant déjà tendre et presque cuit à point, il y reste un peu trop de liquide, il faut enlever le couvercle pour terminer la cuisson à découvert, de façon à faciliter l'évaporation du liquide.

Pour être à point, il faut qu'en prenant un grain de riz entre le pouce et l'index, il s'écrase sans difficulté; mais il ne faut pas attendre non plus que le riz éclate en bouillie, ce qui est tout à fait à éviter. Ajoutez alors le sucre « zesté » à l'avance.

Le sucre zesté

« Zester » du sucre, c'est le frotter comme une râpe sur une orange, de façon à lui faire absorber le suc renfermé dans la partie jaune de la peau. Cette peau, ou zeste, bouillie avec le riz ne lui communiquerait pas le même parfum.

Ne vous inquiétez pas de la vilaine couleur sale que prennent les morceaux de sucre ainsi frottés. Ecrasez ensuite le sucre avec une bouteille pour qu'il fonde mieux dans le riz.

Le riz étant à point, mêlez-y le sucre; tenez la casserole découverte sur feu très doux, pendant un quart d'heure, en remuant de temps en temps pour ramener à la surface le riz qui est dessous; pendant ce temps l'humidité qu'a provoquée le sucre en fondant, achève de

s'évaporer, et le riz devient plus consistant. Il est très important qu'il soit bien sec, sans cela il montera mal à la cuisson; *il ne doit pas garder de liquide du tout*, et j'insiste beaucoup là-dessus.

Retirez du feu; ajoutez le reste du beurre dont vous mettez à part, pour beurrer le moule, la valeur d'une belle noisette. Divisez-le en petits morceaux avant de le mettre dans le riz, afin qu'il s'y mélange d'une façon plus égale. Remuez le tout légèrement, et gardez de côté pendant une dizaine de minutes pour laisser tomber la chaleur.

Les macarons

Ajoutez alors les macarons pulvérisés; vous les aurez écrasés avec le champignon de bois, ou encore en roulant dessus une bouteille vide. Ils doivent être bien secs pour se mettre en poudre et ne point former des grumeaux collants; et surtout d'une couleur peu foncée, sans quoi ils donneraient vilaine couleur au riz.

C'est à ce moment qu'il faut ajouter, si vous en avez, à peine la moitié d'une cuillerée à café de carmin rose liquide qui donnera une jolie teinte à tout le pudding.

Les œufs

Dans une soucoupe, cassez un jaune tout seul, et mettez-en le blanc dans une petite terrine. Versez le jaune dans le riz et mélangez-le avec une spatule de bois, toujours sans endommager le riz. Procédez ainsi de même, successivement, pour tous les jaunes que vous n'ajoutez qu'un à un, après avoir constaté d'abord qu'ils étaient frais et sans odeur. Faites attention à ne réserver dans votre terrine que la quantité de blancs indiquée, car on ne peut plus apprécier, après, ce qu'il y en aurait en trop.

Avant d'ajouter les blancs fouettés, le moule doit être tout prêt, car lorsque les blancs sont mélangés dans une préparation quelconque, cette préparation ne doit pas attendre avant d'être mise à cuire; faute de ce soin, les blancs retombent et le résultat n'est plus ce qu'il doit être. Ajoutez, si vous en mettez, la valeur de 60 gr. de chinois coupés en tout petits morceaux.

Le moule

C'est un moule à charlotte, du modèle haut, sans oreilles, et servant également pour les puddings, qui convient ici. Pour ces proportions, il le faut de la contenance d'un litre et demi; il ne doit pas être entièrement rempli, parce que le riz montera à la cuisson. Celui qui a été employé pour expérimenter, mesurait 11 centimètres de haut et 15 de diamètre, à l'ouverture.

Chauffez-le légèrement, et barbouillez en bien tout l'intérieur avec la noisette de beurre réservée; soit que vous preniez le pinceau plat pour y mieux étaler le beurre, soit que vous vous serviez de votre doigt même. Sur ce beurre jetez une cuillerée de sucre en poudre, — dit sucre semoule — et tournez le moule en tous sens pour l'y faire circuler et en saupoudrer légèrement tout l'intérieur beurré.

Les blancs

Avec le fouet, battez d'abord doucement les blancs d'œufs. Quand vous les voyez commencer à se former en masse d'un blanc douteux, accélérez le mouvement du fouet, en battant vigoureusement et en le soulevant haut.

La mousse étant assez ferme pour qu'une petite cuiller ne s'y enfonce pas, mélangez-la dans le riz avec les précautions voulues : c'est-à-dire, prenez le

quart seulement de la mousse ; avec la spatule de bois, ou une large carte de visite ferme, passez sous le riz que vous relevez sur les blancs où vous les enfermez ; fendez la masse au milieu, et suivez le même mouvement, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous, et autour. De cette façon, on mélange les blancs sans les écraser, et ils gardent, dans chacune de leurs parcelles, assez d'air et de légèreté pour bien monter à la cuisson. *Jamais ne touillez*, et donnez le moins de coups de spatule ou de carte possible. Il faut aller très vite, très sûrement, et bien savoir ce qu'on fait en dirigeant son mouvement.

Ce premier mélange fait, le riz est éclairci déjà, et le mélange du reste des blancs est rendu bien plus facile ; vous ajoutez alors le reste des blancs dans le riz, ou le riz dans la terrine où sont les blancs, si vous avez ainsi plus de place. Cela n'importe pas, dès que vous observez les précautions indiquées plus haut.

Tout de suite, versez le mélange dans le moule préparé, en l'y faisant tomber directement de la terrine. Il doit rester un intervalle de 2 centimètres au moins, entre la pâte et le bord du moule.

Immédiatement mettez à cuire.

La cuisson

Ayez une casserole dans laquelle le moule étant entré, il reste ensuite deux doigts d'intervalle entre le moule et les côtés de la casserole, au moins.

Avec un entonnoir, versez dans la casserole de l'eau déjà bouillante, qui doit monter jusqu'au tiers seulement de la hauteur du moule. Posez la casserole en plein feu pour faire bouillir l'eau ; dès que l'eau s'est mise à bouillir, couvrez le moule d'un papier beurré, et retirez-le tout, soit sur un feu très doux,

soit à l'entrée du four pas trop chaud. Laissez cuire ainsi 35 à 40 minutes. L'eau, pendant tout le temps, doit se tenir frémissante sans bouillir franchement. Le pudding cuit aussi bien sur un simple feu doux bien surveillé que dans le four où il risque toujours de prendre un coup de feu, et où la chaleur du haut lui fait faire croûte à sa surface. Dès que cette surface durcit, même très légèrement, la pâte ne monte plus aussi bien, ni avec égalité surtout ; pour un peu de chaleur venant plus d'un côté que d'un autre, dans le four, le pudding cesse de monter du côté chauffé. Il est donc bien préférable, si on n'a pas une grande habitude du four et de ces genres de cuissons, de cuire le pudding au bain-marie sur feu doux.

La pâte gonfle pas mal à la cuisson, mais en se raffermissant elle tasse et retombe à son premier niveau. Au bout du temps indiqué, il faut mettre le pudding, toujours dans sa casserole de bain-marie, au four modéré pendant une *dizaine de minutes*, pour que le dessus se raffermisse tout à fait.

Avant que la cuisson ne soit achevée, préparez la sauce.

La sauce

Dans une petite casserole, mettez le sucre en morceaux avec l'eau indiquée. Posez sur le feu, faites fondre, et laissez bouillir tout doucement une dizaine de minutes, sans couvrir. Ajoutez le rhum, une seconde tout juste avant de retirer du feu, et le zeste. Retirez tout de suite pour ne plus laisser bouillir et couvrez en tenant au chaud.

Pour servir

Coupez les chinois qui vous serviront à garnir l'entremets en quartiers très

minces ; 8 quartiers pour des chinois petits comme ils doivent l'être.

Retirez le moule du bain-marie ; essuyez-le bien. Posez l'intérieur du plat de service sur le moule, renversez le tout ; le pudding doit se démouler à merveille, s'étant déjà tassé sur les bords.

Disposez sur le haut du pudding une couronne de quartiers de chinois, et entourez-en le bas d'une rangée de quartiers que vous placez debout, en appuyant légèrement sur le pudding pour qu'ils y tiennent mieux. Sur le tout, versez deux ou trois cuillerées seulement de la sauce, pour donner tout juste une sorte de vernis au pudding ; servez le reste de la sauce en saucière à part, après avoir retiré le zeste.

Observation

Le zeste de l'orange, c'est seulement la pelure jaune de l'orange qu'on enlève avec un très bon petit couteau, en ayant grand soin de ne pas prendre en même temps la peau blanche de l'orange, qui ne donne point un bon parfum.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



Menus

ŒUFS A LA COQUE, BEURRE, RADIS, ETC.
ROUGETS A LA FRANCILLON
[GNOCCHI GRATINÉS]
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
CRÈME AU CHOCOLAT

POTAGE DU COUVENT
BARBUE A LA HAVRAISE
MACARONI EN TURBAN
CANARD SAUVAGE ROTI
PETITS POIS A LA PARISIENNE
PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

COQUILLES DE CERVELLES
PIGEONS A L'ANGLAISE
PAIN DE VEAU FROID
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE PROVENÇAL AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER
FILETS DE LAPEREUX SOULISE
ALOUAU ROTI
TERRINE DE CANETON
SALADE DE LÉGUMES
CROUTES AU MADÈRE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
CROQUETTES DE DINDE AU RIZ
CARRÉ DE PORC FRAIS ROTI SAUCE POIVRADE
SALADE DE CÉLERI FRISÉ
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

POTAGE VELOUTÉ
MOUSSE DE LAPEREUX
FILET DE BŒUF NIVERNAISE
POULARDE ROTIE
PARFAIT DE FOIE GRAS
PETITS POIS AU BEURRE
PUDDING MACÉDOINE

OMELETTE A L'OSEILLE
CARBONADE DE MOUTON AUX CHAMPIGNONS
POULE AU POT FARCIE FROIDE
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ÉCARLATE
COMPOTE D'ORANGE

POTAGE A LA MÉNAGÈRE
COTE DE BŒUF BRAISÉE A LA LANGUEDOCIENNE
PINTADE ROTIE
PURÉE DE CHICORÉE
ASPIC DE POMMES

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



MOUSSE DE LAPEREAU

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

MESDAMES,

Cette entrée est assez délicate à exécuter, car elle demande surtout un grand souci de l'heure. Si elle est trop cuite, la mousse retombe et se réduit au point de ne pouvoir faire le tour des convives. Si elle n'est pas cuite à point, on croirait manger une bouillie quelconque. Le point capital est donc la cuisson. En suivant à la lettre mes prescriptions, la réussite est certaine ; mais si on passe à côté, je ne réponds de rien. J'insiste un peu dans ce préambule sur cette cuisson et j'attire particulièrement aussi l'attention sur le degré de chaleur du four.

Il vaut mieux qu'il soit un peu chaud. La mousse montera plus régulièrement et on a la faculté de la couvrir pour l'empêcher de se colorer. Si au contraire le four n'est pas assez chaud, les éléments se dessèchent et la mousse est compacte, grumeleuse et s'affaisse plus facilement.

Proportions

Pour 12 personnes :
200 gr. de filets de lapereau ;
80 — de panade (30 gr. de beurre,
30 gr. de farine, 5 cuillerées de lait ou
bouillon) ;
12 gr. de gros sel ;
80 — de beurre frais ;
1 décilitre de crème épaisse bien
fraîche ;

3 jaunes ;
4 blancs ;
Une cuillerée à bouche de rhum ;
Pincée de poivre et de muscade,

POUR LE JUS OU FUMET

50 gr. de beurre ;
30 — de farine ;
2 décilitres de vin blanc ;
1 litre d'eau filtrée ;
Une carotte de 30 gr. ;
Un oignon de 30 gr. ;
Un bouquet garni ;
Les débris et membres du lapereau ;
60 gr. de débris de lard ;
1/2 cuillerée de graisse ;
1 cuillerée à café de cognac.

RÉSUMÉ

Lever les filets de lapereau.
Préparer le jus ou fumet.
Faire la panade ; piler les filets ; mélanger ; ajouter jaunes, beurre, crème, blancs en neige.
Verser en moule à douille beurré ; cuire au four au bain-marie.
Dégraisser le jus déjà passé ; ajouter beurre hors du feu,
Démouler la mousse ; l'arroser d'un peu de jus ; envoyer le reste en saucière.

Le lapereau

Je choisis un jeune lapereau à griffes et pattes courtes, bien râblé, signes qui indiquent que la bête est jeune.

J'enlève la peau, je le vide et je lui enlève les deux filets mignons et les contre-filets qui longent l'os de l'épine du dos. Je pare ces quatre morceaux de tous fils, peaux et nerfs, et je pèse deux cents grammes de leur chair, un peu plus ou un peu moins, quelques grammes importent peu. Je les réserve.

Le fumet

Je commence par le fumet qui sert de base à la sauce, parce que c'est ce qui réclame le plus de temps de cuisson.

Je coupe en petits dés 50 ou 60 gr. de débris de lard ou de jambon cru; je les fais légèrement roussir dans une casserole ordinaire avec une demi-cuillerée de bonne graisse. J'enlève le lard en l'égouttant, et je mets à la place tous les débris du lapereau, os, membres, déchets de chair, tête, etc., sauf le foie. Je les fais sauter, et dès qu'ils commencent à prendre un peu de couleur dorée, j'ajoute la carotte et l'oignon coupés en dés; je n'ai pas mis ces légumes dès le début parce qu'ils cuisent et colorent plus vite que les viandes. Je continue à laisser roussir le tout sur feu très modéré, à casserole découverte.

Quand le tout est de belle couleur bien rousse, je pose un couvercle sur la casserole pour en faire couler toute la graisse, simplement en la penchant, sans rien enlever de son contenu qui est ainsi maintenu par le couvercle. Je découvre, je saupoudre avec la farine; je remue avec la cuiller de bois, et je laisse cuire la farine pendant 3 ou 4 minutes, à feu doux. Je mouille avec le vin blanc et l'eau indiqués, en délayant bien avec la cuiller; je mets une petite pincée de sel seulement, la sauce devant beaucoup réduire; j'ajoute le bouquet. Je couvre la casserole et je laisse bouilloter très doucement à petit feu pendant trois heures. Au bout de ce temps le liquide doit être réduit à environ 3 décilitres et demi.

Je passe le tout à la grosse passoire d'abord pour enlever tout le plus gros, puis une seconde fois au tamis de crin qui retient les moindres parcelles. Je verse ce jus dans une petite casserole et je pose au coin du feu pour laisser bouilloter à peine le liquide du côté où il chauffe le plus. Ce petit frémisse-

ment chasse la graisse du côté opposé, et il est alors facile de l'enlever avec une cuiller de métal. Cette graisse a un goût de lapereau très fort, et il est indispensable de l'enlever. Un quart d'heure de ce petit bouillonnement est nécessaire, et on enlève la graisse et l'écume grasseuse à plusieurs reprises.

La panade

Le fumet pour la sauce étant au feu, mon second soin est de m'occuper de la panade qui, en donnant le corps de résistance à la mousse, assurera son succès. J'y porte en conséquence beaucoup d'attention, bien que l'opération soit des plus simples.

Dans une petite casserole je mets ;
5 cuillerées de lait ou de bouillon ;
30 gr. de beurre.

Si j'emploie du lait, j'ajoute un peu de sel; si c'est du bouillon, je ne sale pas, et je me borne à ajouter les épices indiquées aux « proportions ». Je pose sur le feu; dès que le liquide bouillonne, je retire du feu et j'ajoute la farine d'un seul coup; je délaie en tournant fortement la cuiller de bois, pour réduire en pâte unie; je remets sur un feu doux, je fais chauffer pour rendre la pâte plus consistante, plus sèche, sans cesser de la remuer, afin qu'elle n'attache pas au fond: on doit pouvoir la ramasser en boule dans la casserole sans qu'elle s'y étale à plat.

Je dépose ensuite cette pâte sur une assiette et je la tiens au frais.

La farce

Je découpe les chairs réservées en petits carrés et je les pile avec le gros sel dans un mortier de marbre, avec un pilon en bois; ceux en porcelaine font trop de

bruit et peu de besogne ; en fer ils terminissent la chair.

Lorsque cette chair est réduite en une purée très fine, j'ajoute la panade ; le poids de 80 gr. indiqué doit être à peu de chose près juste, d'après les quantités employées pour composer cette panade. Je triture de nouveau et lorsque le mélange est bien opéré, j'ajoute les trois jaunes d'œufs, crus, un par un, le rhum, 60 gr. de beurre, que je mélange en triturant encore un bon moment. Je relève le tout avec une carte un peu forte, et je passe cette farce, par petites quantités à la fois, au tamis de fil de fer n° 20.

Lorsque toute la farce est passée, je la mets dans un saladier un peu grand ; je la rends légère en la travaillant avec une cuiller de bois et en y incorporant peu à peu la crème double.

Je la laisse de côté à la cuisine et non au froid, jusqu'au moment de la finir, soit une demi-heure avant de servir le dîner.

Le moule

Je prends un moule à douille ou moule à cylindre ; c'est un moule avec un trou au milieu ; dans un moule plein, comme un moule à charlotte, le centre serait trop long à chauffer, et les bords seraient déjà cuits, tandis que l'intérieur n'aurait pas encore chauffé.

Pour mes quantités, c'est un moule de 15 centimètres de diamètre que je choisis ; je fais fondre les 20 grammes de beurre qui restent et je beurre le moule avec soin, promenant le corps gras dans tous les angles du moule, lentement, pour qu'il soit bien beurré ; je tâche que le beurre soit presque froid pour qu'il adhère mieux. Je saupoudre

de farine et je laisse à côté de la farce.

Pour finir la mousse

Je fouette en neige assez ferme les quatre blancs d'œufs choisis un peu gros. Si ce sont de petits œufs, j'en emploie cinq. Ceci a une grosse importance, car le poids des œufs variant de 45 à 90 grammes, il peut y avoir un grand écart dans les proportions ; si la quantité de blancs d'œufs est insuffisante, la mousse risque d'être lourde.

Je mélange dans la farce le quart d'abord des blancs en neige. J'opère avec une spatule de bois ou une carte ferme, à grands coups, en soulevant ce qui est dessous pour l'amener par dessus, et sans tatouiller à petits coups répétés. Je fouette un peu les blancs qui restent pour les remonter, et j'en ajoute un autre quart dans la farce, avec les mêmes précautions. Je fouette de nouveau la neige qui reste et je l'ajoute finalement en entier. Je prends encore plus de soin, si c'est possible, de ce dernier mélange ; tandis que je tiens la spatule de la main droite, je fais tourner peu à peu le saladier de la main gauche, et je coupe la pâte en y donnant quelques coups de spatule pour envelopper les blancs dans la farce, où ils se mélangent tout en restant mousseux. Si l'on opère à petits coups nombreux, on écrase la neige, la pâte devient liquide, et les blancs s'étant liquéfiés de nouveau perdent toute légèreté, la mousse sera lourde.

Je verse la pâte dans le moule avec une cuiller à ragoût, en ayant soin d'éviter de faire des vides. Je tasse légèrement la mousse en frappant deux petits coups avec le fond du moule sur un linge plié et posé sur la table.

La cuisson

Je mets le moule dans une casserole moins haute que lui ; je verse de l'eau bouillante dans la casserole, je fais reprendre l'ébullition sur le feu et je mets le tout au four au moment où le potage va partir. Ceci, dans le cas où, entre le potage et la mousse, on doit servir un poisson, ou bien une première entrée quelconque. Si la mousse est présentée immédiatement après le potage, il conviendra de mettre beaucoup plus tôt au four.

Si je ne pouvais disposer du four qu'un moment, je couvrirais la mousse avec un couvercle bombé et je laisserais bouillir l'eau doucement, jusqu'au moment où la première entrée qui est au four serait enlevée, alors je mettrais au four la mousse *découverte* pour que le dessus se raffermisse.

Il faut tenir compte de ceci : lors que la mousse cuit sur le fourneau, il faut *10 minutes de cuisson de plus*. Au four un peu chaud, *25 minutes* suffisent largement. Si, par cas, la mousse était prête et que le moment de la servir fût retardé, je la laisserais dans l'eau à l'entrée du four *ouvert*.

Pour servir

Le jus étant dégraissé par l'écumage indiqué, j'y ajoute un *filet* seulement de cognac, et gros comme un œuf de beurre, soit 50 gr., que j'incorpore hors du feu, en remuant le jus.

J'essuie le moule, je le renverse sur un plat rond et je soulève le moule *lentement et bien droit*.

J'arrose avec très peu de sauce, et j'envoie le reste à part en saucière.

On peut ajouter une pointe de Cayenne à la mousse et au jus : cela aiguise l'appétit et relève le goût du lapereau.

L'ASSIDUE.



PETITS ROUGETS A LA FRANCILLON

Voici, comme plat de déjeuner, une façon souvent expérimentée, qui convient fort bien aux rougets.

Entre le rouget-grondin, le dauphin symbolique, qui n'est pas fameux, et l'excellent rouget-barbet, que les amateurs dénomment révérencieusement « la bécasse de mer », parce que, tout comme l'oiseau au long bec, il ne se vide pas, la confusion ne devrait pas être permise. Rappelons cependant, pour les profanes, que le rouget-barbet ressemble, comme forme et comme dimensions seulement, à la petite truite de rivière, mais il est d'une belle couleur rouge très brillante.

Proportions

Pour 6 personnes :

6 rougets du poids moyen de 100 à 120 gr. chacun ;

130 gr. de beurre ;

200 — environ de pain de mie ou de pain de ménage rassis, pour les croûtons ;

Une bonne cuillerée à bouche de purée de tomate concentrée (ou 3 belles tomates dans la saison) ;

3 moyennes pommes de terre de Hollande ;

Une poignée de persil frisé bien vert ;

4 anchois, ou à défaut une petite cuillerée d'anchovy-sauce;

2 cuillerées à bouche d'huile (pour griller les rougets);

Gros comme un pois d'ail.

Préparatifs

Le plat tout dressé et prêt à servir est assurément moins long à exécuter que la recette ne l'est à écrire, et il est de ceux qui s'entreprennent juste à temps pour être servis à la minute précise. Il peut s'admettre que les convives attendent le plat quelques instants, mais il est inadmissible que des rougets à la Francillon attendent, ne fût-ce qu'une minute. Il est donc essentiel de coordonner à l'avance les différents petits détails qui, réunis, forment le tout, et en procédant ainsi.

LA SAUCE. — Mettez la purée de tomates, qui forme le fond réel de la sauce, dans une petite casserole, avec 3 cuillerées à bouche de bouillon, ou simplement d'eau, une pincée de sel, une prise de poivre et le pois d'ail bien écrasé. Faites-la partir en ébullition, couvrez et laissez-la mijoter tout doucement ensuite, jusqu'au moment de la mettre à point.

Si vous employez des tomates fraîches, ce qui est assurément préférable, plongez les à l'eau bouillante pendant quelques secondes pour pouvoir enlever la peau; enlevez en l'eau et les semences et, séance tenante, passez-les au tamis. Recueillez cette purée de tomates crues dans une petite casserole, assaisonnez comme ci-dessus, et laissez cuire tout doucement pendant 25 minutes.

LE BEURRE D'ANCHOIS. — Etant bien lavés à l'eau froide, essuyez les anchois avec un linge fin; enlevez le filet d'après l'arête, et pillez ces filets au mortier avec

gros comme un petit œuf de beurre. Passez au tamis fin et recueillez ce beurre sur un coin d'assiette, pour l'avoir sous la main au moment de finir la sauce. — Si vous employez l'anchovy-sauce, il n'y a rien à faire qu'à l'ajouter dans la sauce au dernier moment.

LES CROUTONS. — Taillez sur le pain de mie ou autre, 6 croûtons rectangulaires, dont les dimensions seront de 16 à 17 centimètres de long sur 4 de large et 8 millimètres d'épaisseur. Coupez les extrémités de ces rectangles, de façon à leur donner une forme ovale qui est à peu près celle des rougets. Ces croûtons, qui sont pour servir d'exhaussement aux rougets, seront mis à frire pendant que les poissons seront à griller. On peut, pour cela, faire clarifier 40 gr. de beurre pris sur la quantité totale indiquée, mais il est aussi simple de prendre seulement 30 gr. de beurre et d'y ajouter une bonne cuillerée à bouche d'huile qui permet de chauffer plus fort, et le résultat est en somme le même.

LES POMMES PAILLE ET LE PERSIL. — Pelez les pommes de terre et, après les avoir parées sur les bouts et équarries sur les quatre faces, divisez-les en tranches de 2 millimètres d'épaisseur. Pour aller plus vite, rapportez plusieurs tranches l'une sur l'autre et détaillez-les en filets qui auront eux-mêmes 2 millimètres de côté. De ceci, il résulte une sorte de julienne fine qui représente les pommes *paille*. Pour éviter qu'elles se collent dans la friture, plongez-les dans une terrine d'eau froide; égouttez-les bien, épongez-les à sec dans un torchon, et les y laissez jusqu'au moment de les mettre dans la friture.

Pour le persil, retirez les sommités, et tenez-le prêt sur une assiette.

Cuisson des rougets et mise au point des différents détails

Après avoir retiré les ouïes des rougets qui, c'est chose entendue, ne se vident pas, essuyez-les bien dans un torchon, et, au moyen d'un couteau bien tranchant, pratiquez sur les filets 4 ou 5 petites incisions transversales, lesquelles ont pour but de faciliter la cuisson en ouvrant un passage à la chaleur de la grillade. En plus, sans ces incisions, les poissons risqueraient de se briser en cuisant.

Assaisonnez-les de sel et d'un soupçon de poivre, arrosez-les d'huile et posez-les sur le gril chauffé à l'avance. Ceci est une précaution qui est toujours à prendre, parce que, malgré l'huile qui les enduit, si les poissons étaient posés sur le gril froid, ils s'attacheraient infailliblement aux barreaux et, en les retournant, on les détériorerait.

La « paillasse » ou couche de braisette devra avoir 4 centimètres d'épaisseur et n'être pas trop ardente pour que la pénétration par la chaleur se fasse régulièrement. Si même, au cours de la cuisson, le tirage la rendait trop vive, il faudrait en atténuer l'ardeur en jetant dessus un peu de cendre chaude.

Au bout de 6 minutes on peut retourner les rougets pour leur donner le même temps de cuisson de l'autre côté, et en ayant soin de passer dessus, de temps en temps, le pinceau imbibé d'huile.

En même temps que les rougets sont posés sur le gril, mettez les croûtons à frire, comme il est indiqué.

LES POMMES PAILLE. — Six minutes après que les rougets sont en marche, mettez les pommes paille dans un panier en fil de fer, dit « panier à friture » et plongez-les à grande friture chaude

pendant trois minutes, ce qui est suffisant pour assurer leur cuisson. Au bout de ce temps, retirez-les, mais laissez la friture en plein feu pour les achever.

Juste au moment où les rougets atteignent leur point, plongez à nouveau les pommes paille dans la friture pour les dorer et les rendre croustillantes ; c'est l'affaire de 7 ou 8 secondes. Egouttez-les ensuite sur un torchon étendu.

LE PERSIL. — Immédiatement, jetez le persil dans la friture et retirez-le aussitôt. Une simple immersion de quelques secondes suffit à le raidir et à l'obtenir bien vert. Un plus long séjour dans la graisse brûlante n'aurait d'autre effet que de le rendre noir.

POUR FINIR LA SAUCE. — Ajoutez vivement dans le coulis de tomates : le beurre d'anchois préparé et ce qui reste de beurre, soit 50 gr. environ, divisé en morceaux de la grosseur d'une noisette ; faites fondre. Si, au lieu de beurre d'anchois, on emploie de l'anchoy-sauce, ajouter d'abord le beurre, puis l'anchoy en dernier lieu. Goûter pour l'assaisonnement et le relever d'un soupçon de Cayenne.

Pour dresser le plat

Tartinez vivement chaque croûton d'une petite cuillerée de sauce et rangez-les obliquement sur un plat long. Posez un rouget grillé sur chaque, et entourez-les des deux côtés d'un joli cordon de pommes paille qu'il ne faut pas omettre de saler légèrement ; à chaque bout du plat, placez un bouquet de persil fin, et versez d'un trait la sauce sur les rougets.

Tous ces détails, très longs à écrire, s'exécutent pour ainsi dire en quelques secondes : ce qu'il faut d'ailleurs pour que le plat soit servi brûlant.

PERRAULT JUNIOR.



DU VIN⁽¹⁾

III

La grande majorité des médecins est favorable à l'usage du vin, même dans les pays non producteurs, comme Munk et Ewald, à Berlin. « Au point de vue de l'hygiène alimentaire, le moyen le plus efficace pour combattre l'abus de l'alcool, consiste à faciliter la préparation d'une nourriture saine, en suite de rendre plus accessible aux classes laborieuses l'achat de petits vins naturels, de bières légères et autres boissons stimulantes ».

La consommation du vin n'a d'ailleurs fait que croître dans les hôpitaux. De trois millions de litres en 1888, elle passe au-delà de quatre millions en 1900, à Paris.

On n'en finirait pas si l'on voulait citer tous les médecins qui, ennemis déclarés de l'alcoolisme, reconnaissent dans le vin, avec le docteur Jules Guyot, la boisson la plus alimentaire, la plus saine et la plus généreuse, et veulent avec le docteur Lancereaux, « en développer la consommation parce qu'il donne aux populations une vigueur particulière (Lancereaux). »

Qu'on n'objecte pas la difficulté de se procurer du vin naturel et légitime. C'est une affaire de volonté et de sélection pour chacun de nous. Est-il donc si facile de se procurer de

bonne eau pure aujourd'hui? Serons-nous davantage à l'abri des maladies infectieuses par l'usage de l'eau absolument pure? L'origine hydrique de la fièvre typhoïde est la plus fréquente. Or, nous savons que le microbe de la fièvre typhoïde est annihilé par le vin pur en quinze minutes. Il y a longtemps qu'on a remarqué qu'une boisson fermentée, le cidre, préparé cependant, et souvent, avec une eau infectée, de l'eau des mares, ne donnait nullement la fièvre typhoïde. Nicati et Rietsch ont déclaré que les bacilles du choléra et de la tuberculose, très vivaces dans l'eau, ne résistent pas au séjour dans un mélange de deux tiers d'eau et un tiers de vin.

Il est certain que bien des buveurs d'eau, chez qui la fièvre typhoïde est si fréquente, auraient échappé à cette maladie en additionnant d'un tiers de vin leur boisson ordinaire. Cette proportion de vin est la bonne pour l'usage du vin pendant le repas. Elle permet de se désaltérer largement sans en absorber une quantité dépassant les capacités de la plupart des gens habituellement bien portants. Nous ne cesserons pas d'être sobres en prenant tous les jours trois quarts de litre de vin. Les modernes compagnies d'assurances sur la vie vous obligent, quand vous passez votre examen médical, à déclarer que vous consommez, par jour, trois quarts de litre de vin, considérant donc cette quantité comme normale.

Cornaro, gentilhomme vénitien, célèbre par son traité de la *Sobriété*, dans lequel il prodigue les conseils pour vivre longtemps, nous raconte comment il fut condamné par les médecins à l'âge de trente cinq ans, et comment à l'âge de quatre-vingt-treize ans, il conservait la vivacité de son esprit et l'enjouement de son caractère. Il les garda jusqu'à sa mort, soit jusqu'à quatre-vingt-dix-neuf ans. La vie lui parut toujours gaie et agréable. Or, le régime sobre de Cornaro comprenait un demi-litre de vin par jour, vin convenable à son estomac, dit-il, conforme à la nature de son tempérament. Douze onces d'aliments solides, pain, jaunes d'œufs, viande et potage et quatorze onces de vin (un demi-litre environ)

(1) Voir n° des 1^{er} janvier et 1^{er} février derniers.

constituaient ce régime. Le vin vieux d'un an nuisait à son estomac et le vin nouveau lui était favorable. Il faut voir avec quel soin il s'approvisionnait de ce vin nouveau au commencement de septembre. Il était obligé d'en supprimer l'usage aux mois de juillet et août : « A cette époque, dit-il, le vin devient nuisible et désagréable à mon palais et me fait mal à l'estomac, en sorte que, privé de vin, ce lait des vieillards, je ne sais que boire; car l'eau altérée par quelque préparation et dénuée de la vertu du vin, m'est défavorable. Alors, manquant de boisson et l'estomac dérangé, je mange extrêmement peu ». Ce qui surprenait le plus les médecins, c'était la propriété qu'avait ce vin nouveau de rendre au gentilhomme en, deux ou trois jours, la vigueur que lui avait enlevée l'usage du vin vieux.

L'exemple de Cornaro n'est pas seul à prouver ces propriétés nutritives du vin. Celui de certains naufragés n'est pas moins probant. Ceux de la *Méduse* ont vécu pendant treize jours sans autre nourriture.

C'était autrefois le rôle du médecin de déguster les vins destinés aux malades, et la physionomie de plus d'un praticien émérite doit encore à ce talent son auréole d'épicurisme. Sa renommée ne peut rien perdre d'ailleurs à justifier cette impressionnabilité sensorielle exquise sans laquelle, dit Fonssagrives, qu'on ne saurait trop citer, il n'y a pas d'organisation médicale complète.

Comme le dit l'Ecole de Salerne, le bon vin est celui qui plaît par sa saveur, son odeur, sa couleur, sa limpidité, sa force et sa vieillesse :

Je cherche dans un vin, le brillant, la couleur.
J'y cherche plus encor, le bouquet, la chaleur.
Je veux qu'il ait du corps, une teinte écarlate;
Que, pétillant, mousseux, en écume il éclate.
A l'écumé, le vin se jugera d'abord :
Bon, elle reste au centre; et mauvais, court au bord.

(Ecole de Salerne, trad. en vers français,
par Meaux-Saint-Marc.)

A voir malheureusement toutes les sophistiquations des vins, toutes les tromperies, toutes les fraudes auxquelles ils donnent lieu, et il s'en exerce cent fois plus que sur le lait, on se prend à désirer que les vins, au moins ceux

destinés aux malades, ne soient vendus que par des pharmaciens probes.

De même que la connaissance des eaux minérales et de leurs usages constitue l'hydrothérapie interne, la connaissance des crus, des variétés du vin, de leur appropriation aux différents états de santé et de maladie, constitue une véritable science, la vinothérapie. Hippocrate donnait déjà de l'usage des différents vins les indications variées qu'il comporte.

Asclépiade, de Bithynie, conseillait le vin comme un remède incomparable, proclamant que la puissance des Dieux égale à peine son utilité. Il indiquait avec soin la quantité d'eau qu'il fallait y ajouter, et ce dosage lui permettait, contradiction plus apparente que réelle, d'administrer le vin aux phrénétiques pour les faire dormir, aux léthargiques pour les tenir éveillés. Il y ajoutait quelquefois de l'eau de mer pour le rendre plus excitant, tout comme aujourd'hui nous y ajoutons telle ou telle eau minérale. L'eau de mer n'est-elle pas l'eau minéralisée par excellence?

Au dix-huitième siècle, Hoffmann dont nous prescrivons encore la liqueur, range le vin parmi les principaux médicaments. Il préférerait le vin du Rhin et le donnait à grandes doses dans la goutte. Cette méthode de donner du vin, préconisée à l'excès par l'Écossais Brown, gouteux lui-même, pour lui et pour les autres, en a reçu le nom de Brownisme dans son extension à presque toutes les maladies.

« Buvez du vin, n'en buvez pas, vous aurez la goutte tout de même », disait Sydenham, le père du laudanum. Le tolérant dans la goutte, il n'hésitait pas, dans les fièvres, à donner Malaga, Falerne ou Muscat, et là où la quinine échouait, il réussissait avec une bonne nourriture et du vin.

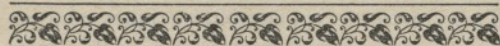
Le vin est indispensable aux diabétiques. Bouchardat, dont le diabète était la spécialité, se rencontre ici avec Sydenham qui conseillait de préférence les vins, secs bien entendu, d'Espagne et des Canaries. Il recommandait surtout le bordeaux, insistant sur la nécessité d'en accorder de grandes quantités.

Quoi d'étonnant à ce que les tuberculeux se trouvent bien de l'usage du vin, étant donné la richesse de celui-ci en tannin? Le tannin est une des meilleures armes contre le bacille de Koch. Préparé à l'alcool, il est le seul bien toléré par l'estomac. Il se trouve à l'état naturel dans le vin et sous sa forme la plus digestible et la plus assimilable.

Cette teneur des vins en tannin est une des dominantes dans le choix qu'on doit faire de telle ou telle qualité, de telle ou telle origine. Les vins rouges des côtes du Rhône en contiennent jusqu'à 2 gr. 80 par litre, alors que les Graves blancs, par exemple, n'en ont que 0,42.

(A suivre.)

LE DOCTEUR.



Le Chez Soi

Il n'est pas un coin de notre « home », que nous négligerons de visiter ensemble et d'améliorer, du moins théoriquement, dans ces causeries de quinzaine ; l'application pratique s'imposera ensuite, car il est des raffinements de confort moderne qui sont irrésistibles : le cabinet de toilette actuel est de ceux-là.

C'est lui qui va nous occuper aujourd'hui.

Que nous sommes loin, dans les immeubles récemment construits, et même dans les anciens, modifiés suivant les préceptes de l'hygiène, de ces petites pièces exiguës, malsaines, obscures, ne prenant jour qu'insuffisamment sur une courette en gorge de puits, qui avaient la prétention de se nommer un cabinet de toilette !

Le cabinet de toilette moderne est une merveille de sybaritisme, de commodité, de luxe et d'hygiène. On lui consacre une pièce vaste et spacieuse, bien aérée, bien éclairée, où se trouvent réunis tous les meubles nécessaires aux besoins et aux soins intimes.

La décoration en est sobre, pratique, élégante. Aucune tenture n'est là pour absorber l'humidité qui se dégage de la vapeur des ablutions chaudes. Murs, plafond, sol, sont garnis de céramique ; ce dallage se fait en uni et aussi en très riches décorations, sortes de panneaux artistiques.

Une spacieuse baignoire garnie d'appareils à douche, un lavabo, un bain de siège, et un autre bain,

un closet-vidoir avec chasse-d'eau et double couvercle, tous ces objets en granit-porcelaine ou en fonte émaillée, se remplissant automatiquement d'eau chaude ou d'eau froide et se vidant avec la même facilité, grâce à une élégante robinetterie de cuivre nickelé et à des tuyaux les reliant au chauffe-bain « Diamant » ou à la prise d'eau froide ; voilà bien, n'est-il pas vrai, le dernier mot du confort dans ce genre.

Les plus luxueux, les plus commodes, les mieux compris de ces cabinets de toilette types, se trouvent dans la superbe usine de MM. Jacob et Delafon, ingénieurs sanitaires, 14, quai de la Rapée, qui ont obtenu Grand Prix et 2 Médailles d'or à l'Exposition Universelle de 1900. Par le joli album-catalogue qui sera envoyé gratuitement à nos lectrices, sur demande, vous pourrez juger, Mesdames, de ces magnifiques installations dont les prix varient de 500 francs à 10.000 francs.

Vous voyez qu'il y en a pour toutes les fortunes.

Attendant au cabinet de toilette proprement dit, que nous venons de décrire, se trouve, si l'appartement est assez vaste, une autre coquette pièce, genre boudoir, où la fée du logis fait sa toilette. Au milieu de fraîches tentures en mousseline ou en linon anglais, voici la table à coiffer garnie de tissu semblable aux rideaux, et toute pomponnée de choux de rubans ; un peu plus loin la chaise longue, où la femme de chambre frictionne Madame à la sortie du bain, de la douche ou du tub ; puis, adossée au mur, une spacieuse penderie contenant les robes. Trois larges portes en glaces offrent le double avantage de refléter l'image sous tous ses aspects ; comme un miroir à trois faces, et ferment hermétiquement cette armoire remplie de tissus précieux.

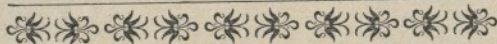
S'y trouve-t-il le charmant costume-tailleur si seyant, si vraiment parisien, et qui est devenu indispensable à toute femme élégante?... Je le suppose. Mais dans le cas où celui de la saison dernière serait défraîchi, je puis vous donner l'adresse d'un tailleur fort habile, ancien premier coupeur des plus grandes maisons, qui, nouvellement installé à son compte, vous vendra 125 francs le ravissant *costume de drap doublé de soie* que vous paieriez trois fois plus cher chez les couturiers en renom. Ecrivez donc sur votre petit carnet : Isidore, 27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette), et si vous passez par là, montez voir ses délicieux modèles. Notez aussi, pour le cas où, habitant la province, vous ne pourriez pas venir essayer chez lui, qu'il exécute parfaitement sur le simple envoyé d'un corsage et des longueurs de jupe.

Voilà ce qu'en style de Bourse on appelle, je crois, *un bon tuyau*...

FÉTICHETTE.

Un Cordon bleu. — Oui, il se fait des batteries de cuisine entières en « *Aluminite* », vous en trouverez dans tous les grands Magasins de Paris et de Province et chez tous les bons faïenciers; mais exigez la marque de fabrique : *Aluminite, Limoges, France, R. F. G.*, sans quoi vous seriez victime des imitations.

Oui, contre envoi de 1 franc à cette adresse : *Aluminite, Limoges*, vous recevrez *franco* la magnifique casserole prime.



COURRIER

Erratum. — Dans le courrier du dernier numéro, à la réponse à M. R..., lire : « Les œufs brouillés sont grumeleux quand ils n'ont pas été parfaitement brouillés avant d'être mis à cuire. » Au lieu de « parfaitement bouillis ».

Une Billancourtaise. — Merci pour la recette. — Nous acceptons avec plaisir votre offre obligeante. Ce sont des oranges d'une espèce plus douce que les autres; à défaut, vous pouvez choisir une espèce du même genre, à peau également très fine. Une excellente recette de marmelade d'orange a déjà paru en 1897; elle est parfaite.

Vandœuvre. — Le type de la sauce brune est la sauce au madère. — On doit toujours fermer la porte d'un four quand on y fait cuire un rôti, à moins que la chaleur n'en soit tellement exagérée, qu'on n'ait crainte qu'il brûle. — Le sucre « glace » et le sucre « semoule » se vendent chez les bons épiciers. — Les ustensiles de cuisine se trouvent chez les fabricants d'articles de ce genre, notamment chez Dehillerin, rue Coquillière. — Note est prise pour la recette demandée.

Georgina. — Dans la salade en question, l'oignon doit être cru; les betteraves de grosseur moyenne, la pomme crue; les anchois salés. — Nous ignorons ce qu'est ce produit; la poudre de levûre anglaise se trouve d'une façon générale dans toutes les bonnes maisons d'épicerie. — Bonne note est prise de la recette demandée.

M^{me} M., rue de Prony. — Œufs en cocote : un peu de béchamel dans une cocote de porcelaine; y casser l'œuf; recouvrir de sauce; au bain-marie dans le four cinq minutes.

** Hyde Park Gate*. — Une très bonne recette de bouillabaisse a paru en 1896; elle ne peut être résumée utilement si l'on n'a pas une certaine expérience des choses de la cuisine. Vous pourriez demander la collection de 1896, car on ne peut pas détacher le numéro contenant la bouillabaisse.

Fribourg-en-Brisgau. — Jamais ne mettre dans l'eau un poulet qui doit rôtir : ce procédé est inexplicable. — Nous ne connaissons pas de gants de ce genre. — Note est prise pour la recette des pommes de terre.

M^{me} V., rue du Louvre. — On ne doit jamais faire cuire à la coque que des œufs frais pondus. — Le procédé de conservation de vos œufs est sans doute cause de la friabilité de leur coquille, et il n'y a rien à y faire.

M^{me} de Ch. — Note est prise.

Penitz. — Nous donnerons tout prochainement une recette pour les pommes de terre. — Poires Bourdaloue : cuites dans du sirop; servies dans timbale de riz; ce n'est pas le moment.

M^{me} G., Arras. — Bonne note est prise.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

MAINS DE PATRICIENNE avec la *PATE DES PRÊLATS* qui blanchit, satine la peau, détruit engelures et gerçures. *Parfumerie Exotique*, 35, rue du 4-Septembre. 5 fr. le pot; f^o, mandat 5.50.

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.*

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

DENTIFRICES DE BOTOT EXIGE LA SIGNATURE BOTOT.
En Vente Partout.

LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

AU VIEUX-CHÊNE. — Ameublements en tous genres, 69 et 71, rue Beaubourg.

A. BORD & Cie. — Pianos neufs et d'occasion, 14 bis, boulevard Poissonnière.

HENRY, à La Pensée. — Nouveautés pour dames, 5, Faubourg Saint-Honoré

MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Il se manifeste un peu plus de régularité dans les arrivages de la marée, et certaines sortes de poissons en bénéficient au point de vue des prix. Mais les cours n'en restent pas moins assez variables, et, comme précédemment, nous ne les donnons qu'à titre d'indication.

Le saumon frais, par pièces de 3 à 5 kilos, descend entre 9 fr. 50 et 10 fr. 50 le kilo; coupé, il vaut de 11 à 12 francs.

Comme jusqu'ici, le marché ne reçoit que la seule truite saumonée de Dantzig, celle-ci est montée jusqu'à 15 et 16 francs le kilo.

Grosse sole : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo; sole moyenne, entre 4 fr. 50 et 5 fr. 50; la petite sole à frire, 4 fr. à 4 fr. 50.

Turbot, barbue : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo.

Bar : 5 fr. 50 à 6 fr.

Mulet : 4 fr. 25 à 4 fr. 75.

En dorades, il se voit de plus petites pièces; on en obtient de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

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

Le colin arrive à son cours régulier : 2 fr. le kilo.

Merlan : 1 fr. 40 à 1 fr. 60 le kilo.

Le maquereau, qui est hors de sa saison, vaut, suivant grosseur, de 75 cent. à 1 fr. pièce.

Le homard et la langouste ont eu de grandes variations de prix : 5 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Crevette rose ou bouquet : petite, de 10 à 12 fr. le kilo; moyenne, de 14 à 18 fr.; grosse, de 18 à 24 fr.

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

Brochet de rivière : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Anguilles de Seine : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

Goujons : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

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

CAUSERIE DU FOYER

Le Vin Désiles

La composition du *Vin Désiles* résume, par sa complexité même, tous les éléments nécessaires à la régénération de l'organisme, à la reconstitution des tissus, à la revivification du liquide sanguin. C'est, à notre connaissance, le meilleur des toniques; régulateur de la circulation par la kola, digestif par le coca, fébrifuge par le quinquina, tonique par le cacao et le phosphate de chaux; il fait la guerre en même temps à tous les symptômes qui compliquent l'anémie : palpitations, dyspepsie avec douleurs et manque d'appétit, amaigrissement ou du moins atrophie musculaire (ce qui n'exclut pas l'obésité), et le manque de force. Le *Vin Désiles* guérit toutes les sortes d'affaiblissement, quelles qu'en soient

les causes : âge, fatigue, surmenage intellectuel, etc., etc.; excellent au goût il est toujours pris avec plaisir, ce qui est une cause de succès.

On peut affirmer que le premier de ses effets est de supprimer les troubles de la digestion et les crampes stomacales qui sont l'une des causes les plus fréquentes de l'échec des traitements qu'on oppose à l'anémie.

En prenant une dose quotidienne du *Vin Désiles*, on relève les forces dans les maladies chroniques et la vitalité des gens affaiblis et âgés.

En un mot, toute personne débilitée y puise la force, la vigueur et la santé. Celui ou celle qui dépense beaucoup d'activité, l'entretient par l'usage régulier de ce cordial efficace dans tous les cas. Éminemment digestif et fortifiant et agréable au goût comme une liqueur de table.

D^r CENDRE.

58, Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

CONSERVATION et BLANCHEUR des DENTS
POUDRE Dentifrice CHARLARD PARIS, 12, B⁴
Bonne-Nouvelle

THES DE LA COMPAGNIE ANGLAISE Envoi du Catalogue sur demande
23, Place Vendôme, Paris (Téléphone : 248-01)

Le Gérant : A. DESBOIS

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