



Poussins à la Lucifer

LES jolis poussins de printemps sont excellents, et qu'ils soient simplement grillés pour être servis sur un gratin de nouilles fraîches à la Lorraine, présentés en cocote comme leurs grands frères, ou farcis pour être poêlés à l'estragon, on leur fait toujours l'accueil qu'ils méritent. La façon que nous exposons ci-dessous, n'est pas culinairement supérieure aux autres, mais elle se recommande par son cachet d'originalité, et rien qu'à ce titre, on peut l'essayer avant que les poussins soient devenus poulets dont la destinée est de finir à la chasseur, ou à la Marengo.

Nous estimons que pour l'apprêt en question, ces jeunes bestioles doivent avoir au moins de 4 à 5 semaines, c'est-à-dire être choisis à l'époque où ils ont atteint la taille d'un gros pigeon. Pris plus jeunes, leur chair n'a ni saveur ni consistance, elle n'est mûre pour aucune préparation, et il est sage de les laisser grandir et grossir.

En ce qui concerne la sauce à la Diable, il est évident qu'il n'y a qu'une sauce qui porte ce nom ; mais par contre, il y a dix procédés pour la faire. Comme nous supposons ici que nous n'avons pas de *demi-glace*, ce cheval de bataille de la grande cuisine, sans lequel rien ne semble possible, nous indiquons un moyen de l'improviser, et le résultat

sera le même. Une simple cuisine ne comporte pas dans ses réserves ce qu'il est convenu d'appeler des « fonds » dont fait partie l'éternelle sauce brune, mais il est présumable que l'on y trouve toujours quelque peu de jus, distrait d'un braisage pour tout usage imprévu, et surtout du jus de veau, dont l'emploi est constant.

Proportions

Pour 4 personnes :

2 poussins ;

30 gr. de beurre ;

1 décilitre de vin blanc ;

$\frac{3}{4}$ de décilitre de fine champagne ;

Un petit verre à liqueur de madère ;

2 cuillerées à bouche d'huile d'olive ;

— — — de jus de veau ;

1 cuillerée à café d'échalote hachée finement ;

1 pincée de paprika ; 2 pincées de sel fin ; 3 boules de gros poivre.

Pour la sauce à la diable

2 décilitres de jus de veau ;

1 décilitre $\frac{1}{2}$ de vinaigre (à l'estragon, si possible) ;

1 cuillerée à bouche d'échalote ;

5 à 6 gouttes de glace de viande ;

1 petite cuillerée de cerfeuil et estragon hachés ;

Une petite noix de beurre manié ; soit environ 5 gr. de farine avec 10 gr. de beurre.

RÉSUMÉ

Partager les poussins en deux, sur leur longueur. Les sauter pour colorer dans beurre et huile,

Egoutter, placer en cocote, saupoudrer avec échalote, paprika; ajouter jus de veau, vin blanc, madère. Fermer hermétiquement. Cuire au four 20 minutes. Au moment de servir arroser de fine champagne et allumer. Envoyer flambant avec la sauce à la diable à part.

Sauce : réduire vinaigre avec échalote. Ajouter jus et réduire. Lier avec beurre manié. Ajouter hors du feu les herbes et le poivre.

Première façon à donner aux poussins

Après les avoir appropriés, opération assez minutieuse à cause des tuyaux de plumes en formation, et les avoir vidés, flambez-les à l'alcool ou au gaz, et non pas avec du papier enflammé qui les noircirait. Supprimez les pattes, fendez chaque poussin en deux, et aplatissez légèrement chaque moitié avec la batte à boucherie ou le plat d'un gros couteau. L'extrême fragilité de la chair exige que ceci soit fait doucement, et l'opération n'a pas pour but, comme en d'autres cas, de briser les fibres de la viande, mais simplement de broyer les os, lesquels doivent être retirés aussi minutieusement qu'il est possible de le faire. Il importe surtout de veiller à ce qu'il ne reste dans la chair aucune petite esquille d'os qu'il serait très peu agréable de rencontrer.

C'est pourquoi il vaudrait mieux, si l'on n'a pas déjà une certaine habileté de main dans des apprêts de cette sorte, laisser tout simplement les moitiés de poussins avec leurs os, sans chercher à les briser. Saupoudrez les moitiés de poussins avec le sel fin et le gros poivre broyé très, très finement sous la pointe d'un gros couteau à lame épaisse posée à plat.

Pour colorer

Dans un sautoir, ou casserole basse à fond large, chauffez ensemble le beurre

et l'huile, soit 30 gr. de l'un et deux cuillerées de l'autre. Rangez-y les moitiés, les unes à côté des autres, et faites-les prendre une couleur dorée parfaitement égale en les retournant de temps en temps, et sans, bien entendu, couvrir la casserole; le feu doit être soutenu afin que la chaleur saisisse et colore rapidement les poussins sans les cuire à fond, puisque leur véritable cuisson s'opérera ensuite. C'est du reste afin d'obtenir une chaleur plus forte sans que le beurre brûle, qu'on ajoute l'huile d'olive qui supporte une température élevée sans brûler, c'est-à-dire sans noircir. Car dès qu'un corps gras noircit, c'est signe qu'il brûle, et en brûlant il communique de l'âcreté aux viandes.

Les moitiés de poussins étant donc bien colorées enlevez-les du sautoir en les égouttant bien. Tout de suite arrangez-les dans la cocote.

La cuisson en cocote

De préférence à toute autre, ayez une cocote plissée en porcelaine à feu, en forme de caisse ronde, et qui caractérise très joliment l'apprêt actuel; pour nos quantités, elle doit avoir 15 centimètres de diamètre, sur 7 ou 8 de profondeur. Ce genre de cocote est très répandu maintenant; mais à défaut, on prend une cocote ordinaire. Rangez-y les moitiés de poussins; semez par dessus l'échalote hachée très finement, et la pincée de paprika; intercalez entre les moitiés les foies des poussins, dont il ne faut pas omettre de retirer le fiel.

Retirez complètement du sautoir le beurre et l'huile qui ont servi à la coloration, et versez à la place le vin blanc et le madère; ceci, pour « déglacer », c'est-à-dire dissoudre les quelques larmes

de jus des poussins, qui se sont caramélisés au fond. Faites donner quelques bouillons seulement à ce vin et versez-le sur les poussins, en y joignant les 2 cuillerées de jus de veau. Fermez hermétiquement la cocote, et mettez-la, pendant 20 minutes, dans un four de bonne chaleur moyenne pour compléter la cuisson des moitiés de poussins.

Pendant ce temps, on prépare la sauce.

La sauce à la diable

Dans une petite casserole, mettez l'échalote bien hachée avec le vinaigre; du vinaigre à l'estragon autant que possible. Posez, sans couvrir, sur un bon feu, et faites bouillir jusqu'à ce que le vinaigre ait réduit des deux tiers : c'est donc un demi-décilitre seulement qui doit rester pour les proportions présentes. Ajoutez alors le jus de veau, et de nouveau faites bouillir jusqu'à ce qu'il ait réduit d'un bon tiers. C'est donc un peu moins de 2 décilitres en tout qu'il faut finalement obtenir.

D'autre part, vous avez manié le beurre, soit 10 gr. avec la farine, 5 gr., en les mélangeant en pâte bien unie dans une soucoupe, au moyen d'une fourchette. Si le beurre est trop ferme, on tiédit d'abord un peu l'assiette. Divisez ensuite ce beurre manié par petites parties de la grosseur d'un pois, parce qu'ainsi il se mélangera mieux dans la sauce.

Quand le jus est réduit au point indiqué, ajoutez les petits morceaux de beurre manié, et laissez chauffer juste le temps de donner encore deux ou trois bouillons. Au dernier moment, remuez la sauce avec le petit fouet en fil de fer pour la rendre bien unie et assurer sa légère liaison.

Hors du feu, ajoutez le cerfeuil et

l'estragon hachés, ces herbes ne devant aucunement sentir l'ébullition qui détruit en partie leurs propriétés aromatiques. Ajoutez en même temps une petite pincée de poivre fraîchement moulu, ou un « soupçon » de poivre de Cayenne, et versez dans la saucière chauffée qui accompagne le plat.

Pour servir

Exactement au moment de servir, sortez la cocote du four. Placez-la, découverte, sur un plat recouvert d'une serviette. Arrosez les poussins avec la fine champagne que vous avez légèrement fait chauffer une minute à l'avance. Mettez le feu à la fine champagne, et, sans perdre une seconde, envoyez le plat à la salle à manger.

C'est tout en flammes que doit être placée sur la table la cocote où mijotèrent les poussins « à la Lucifer ».

Servez la sauce à la Diable à part, comme il est dit plus haut.

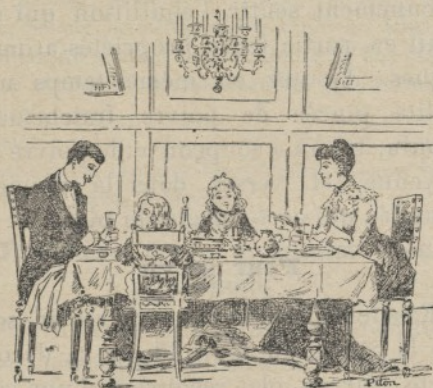
Le service se fait à raison de un demi-poussin par convive avec accompagnement d'une cuillerée de jus de cuisson et d'une cuillerée de sauce à la Diable.

Observation

Remarquer que, quoique dénommée « à la Diable » en indiquant par là que cette sauce doit être relevée, elle ne doit l'être qu'en conformité du goût connu ou présumé des convives. D'ailleurs, il ne faut pas oublier que c'est surtout dans la façon de dispenser les assaisonnements que l'exagération est un défaut.

PERRAUT JUNIOR.

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



Sauce Mousseline

C'est une des sauces dont on nous demande le plus souvent « une bonne recette ». Elle est, du reste, d'invention relativement récente, et ne figure sur aucun des recueils classiques de la cuisine française. On ne connaissait alors que la sauce hollandaise. Or, la sauce mousseline n'est pas autre chose qu'une hollandaise à laquelle on ajoute de la crème fouettée.

Il s'ensuit donc que pour obtenir une sauce mousseline, il faut commencer par faire une hollandaise. De la hollandaise, la composition ne varie point : du beurre, des jaunes d'œufs, un peu de vinaigre. Mais ce qui varie, ce sont les procédés employés pour mener à bien le mélange de ce beurre et de ces jaunes. Déjà nous avons donné à ce sujet, jadis, des explications. Voici une nouvelle façon d'opérer, et d'opérer avec plus de certitude encore de bien réussir.

Rappelons que la sauce mousseline se sert dans toutes les circonstances où l'on peut présenter une hollandaise : avec tous les poissons cuits au court-bouillon ou au bleu, avec certains légumes :

artichauts, choux-fleurs, etc., mais surtout avec les asperges dont nous commençons la saison.

Proportions

Pour 6 personnes :

90 gr. de beurre fin ;

1 décilitre de crème double, épaisse, très fraîche ;

2 jaunes d'œufs ;

2 cuillerées à bouche de vinaigre ;

La moitié d'une cuillerée à café de sel fin ;

Une légère pointe de poivre de Cayenne facultative.

Temps nécessaire : 5 minutes au dernier moment, tout étant déjà préparé.

RÉSUMÉ

Fouetter la crème. Réduire le vinaigre ; y ajouter un peu de crème, les jaunes ; fouetter ; ajouter le beurre fondu ; saler ; poivrer. Au moment de servir mettre la casserole dans l'eau bouillante et fouetter le mélange ; ajouter le reste de crème. Verser en saucière chauffée.

La crème

A la campagne, on prend de la crème recueillie sur du lait de deux jours. A Paris et dans les villes, on demande aux crémiers de bonne crème double pour la fouetter soi-même ; c'est infiniment préférable, et quoi qu'en dise le crémier en prétendant qu'il est difficile de faire ce petit travail, la chose est des plus simples dès que vous avez bien la crème qui vous convient, et que vous opérez au frais. Si la crème est trop liquide, elle ne pourra *jamais* prendre la consistance nécessaire et moussera en globules comme du lait battu ; c'est donc que le crémier vous aura donné ce qu'il appelle de la « crème douce », et qui n'est que ce qu'on vend pour servir avec le thé. D'un autre côté, si la crème est trop épaisse, elle tournera en beurre

aux premiers coups de fouet ; mais, à ce défaut-là on remédie très aisément, tandis que pour le premier il n'y a rien à faire. La crème trop épaisse s'éclaircit avec un peu de bon lait, et on s'assure qu'elle n'est point trop consistante avant de commencer à la fouetter ; elle doit être bien coulante tout en étant épaisse.

Une crème fouettée, dite Chantilly, faite avec de bonne crème double, se conserve très bien en l'état si on la tient au frais. C'est pourquoi vous pouvez commencer à fouetter votre crème à l'avance, sans craindre de la voir retomber.

Mettez-la dans un saladier, de préférence à une terrine, à cause du fond arrondi. En été, si l'on a un peu de glace pour y tenir la crème auparavant, et ensuite pour poser dessus le saladier, ce n'en sera que mieux ; à défaut, prenez de l'eau très froide, et travaillez dans un endroit frais.

Prenez le petit fouet en fil de fer étamé, ou une simple fourchette, mais pas la batteuse mécanique dont le travail accéléré risquerait de faire tourner la crème en beurre. *Battez doucement au début*, à petits coups, en clapotant plutôt la crème ; ce n'est que lorsqu'elle commence à monter que vous accélerez le mouvement. Si vous la trouvez, ce faisant, un peu trop épaisse et que vous craigniez de la voir tourner en beurre, vous pouvez toujours l'éclaircir avec une cuillerée de lait.

La sauce

Prenez une petite casserole légère, qui chauffe vite, et plutôt en forme de poêlon, c'est-à-dire dont le fond ne forme pas avec les côtés un angle très marqué, parce que le fouet y atteint moins aisément.

Mettez-y le vinaigre indiqué ; faites bouillir doucement, sans couvrir, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que *le quart*. Le vinaigre ainsi réduit a perdu toute âcreté et son arôme est plus fin. En même temps, mettez le beurre dans une tasse que vous posez sur le fourneau pour le faire juste fondre sans trop le chauffer ; avec la cuiller de bois vous le triturez, après l'avoir divisé en plusieurs morceaux, vous le frottez dans la tasse chauffée jusqu'à ce qu'il soit coulant, mais non point très chaud. S'il était vraiment chaud, il ferait cailler les jaunes, saisis par cette chaleur.

Le vinaigre étant réduit, *retirez la casserole du feu*. Mettez dans la casserole une cuillerée à bouche de la crème fouettée, puis les jaunes d'œufs soigneusement débarrassés de leur germe blanc. Avec le petit fouet à sauce mélangez ; l'introduction de la crème dans la casserole chauffée empêche les œufs de cailler, et cette température tiède les prépare aussi au mélange avec le beurre qui, tout en n'étant pas absolument chaud, est pourtant d'une température plus élevée que celle des jaunes qui sont tout à fait froids. Pour une simple hollandaise, au lieu de la crème fouettée, ajouter une cuillerée de l'eau de cuisson du poisson ou des légumes qu'accompagne la sauce.

Les œufs étant déjà bien délayés avec le fouet, versez-y le beurre fondu, en travaillant toujours avec le fouet ; salez et poivrez. Maintenant laissez la casserole de côté, sur la table de la cuisine, jusqu'au moment de servir ; il n'est donc point nécessaire de la tenir au chaud.

Pour servir

Ayez une casserole pouvant très aisément contenir votre petite casserole à

sauce; il faut que celle-ci puisse bien y poser sans basculer. Faites-y bouillir de l'eau; il faut que l'eau ait bouilli dans la casserole même pour que la casserole soit très chaude aussi; et l'eau a dû bouillir réellement *jusqu'au moment* où on va l'employer.

Au moment de servir, mettez la casserole à sauce dans la casserole contenant l'eau *bouillante*, mais *hors du feu*. Fouettez le mélange d'œufs et de beurre avec le fouet, jusqu'à ce que, en chauffant, il ait pris la consistance d'une crème épaisse; toujours en tenant la casserole d'eau chaude hors du feu, mélangez le reste de la crème fouettée sans cesser de fouetter. Le mélange devient alors de plus en plus léger et mousseux; ne cessez pas de battre vivement jusqu'à ce qu'il soit tout à fait réchauffé.

Passez de l'eau bouillante dans la saucière; essuyez-la soigneusement et versez-y la sauce.

LA VIEILLE CATHERINE.



Pour les Spécialités et les Vins du *Pot-au-Feu*, prière de se reporter aux pages intérieures de la couverture du présent numéro.

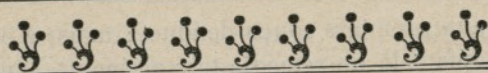
Voir de même pour notre vanille, très recommandée, et le Champagne-Trianon.



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



LE MEILLEUR ALIMENT
des Enfants et des Malades



Menus

OMELETTE AUX MORILLES
RAIE AU BEURRE NOIR
MACARONI EN TURBAN
POMMES CONCIERGE



POTAGE JULIENNE MAIGRE
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON
CANARD SAUVAGE ROTI
TIMBALE DE GNOCCHI
PETITS POIS A LA PARISIENNE
PUDDING MACÉDOINE



PETITES SOLES AU BEURRE
POUSSINS A LA LUCIFER
JAMBON AUX ÉPINARDS
TARTE AUX POMMES



POTAGE VELOUTÉ
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
RIS DE VEAU FARCIS
FILET DE BŒUF NIVERNAISE
POULARDE ROTIE
JAMBON EN GELÉE
SALADE
ASPERGES EN BRANCHES SAUCE MOUSSELINE
GLACE PRALINÉE



OMELETTE AUX FINES HERBES
CROQUETTES DE VOLAILLE
PORC FRAIS ROTI SAUCE TOMATE
CAROTTES AU JAMBON
GATEAU DE RIZ



POTAGE ARGENTEUIL
MALAKOFFS
ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE
PINTADE ROTIE
GROSSES ASPERGES EN RAGOUT
COMPOTE D'ORANGES

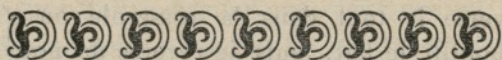


ŒUFS EN COCOTE
BŒUF GRATINÉ AU PARMESAN
POULET FROID EN MAYONNAISE
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE AUX ÉPINARDS AU TAPIOCA-BOUILLON-
BOUDIER
COQUILLES DE POISSON
POULE AU RIZ
AGNEAU ROTI
HARICOTS VERTS SAUTÉS
CRÈME RENVERSÉE A LA VANILLE

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



CRÈME RENVERSÉE

A LA VANILLE

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Avant de décrire la manipulation des éléments composant la crème, il est utile d'entrer dans quelques détails sur les préliminaires de l'opération principale.

Il faut d'abord se procurer de très bon lait; en second lieu s'assurer qu'il est mesuré avec exactitude. A Paris on livre le lait en flacons ou en boîtes qui rarement contiennent la mesure; c'est pour-quoi, souvent, la crème se trouve trop sucrée, et parfois aussi trop compacte, surtout si les œufs sont gros.

Il ne faut pas non plus omettre de saler les crèmes, tout extraordinaire que paraisse la chose; c'est une nécessité capitale si l'on veut éviter que le goût de l'œuf domine, et ce goût est quelquefois accentué plus désagréablement encore par un œuf d'une fraîcheur relative.

On doit travailler le sucre avec les jaunes d'abord, pour obtenir un mélange presque blanc, onctueux et léger, en ajoutant les jaunes un à un; et ne point cesser ensuite de travailler au moins pendant deux minutes entre l'introduction de chaque œuf entier.

Ceci étant posé et bien compris, voici les proportions.

Proportions

1 litre de lait bien mesuré;

300 gr. de sucre semoule;

7 jaunes d'œufs frais, moyens;

3 œufs entiers frais;

Un quart de bâton de vanille;

Une pincée de sel fin.

Un moule à charlotte de 14 centimètres de diamètre.

Le moule

Je prends un moule à charlotte en cuivre étamé, épais, et à fond bien plat. Si le moule est bossué ou s'il creuse vers le centre, le sucre brûlera dans les parties creuses; et sur les parties bossuées insuffisamment atteintes par la chaleur, il s'attachera et collera sans fondre; le caramel sera « grené », c'est-à-dire d'une couleur terne, inégale, et d'une consistance toute grumeleuse.

Je m'assure que le moule est scrupuleusement propre; j'y mets une cuillerée comble du sucre pris sur la quantité indiquée. Je pose le moule sur le fourneau, à l'endroit où la plaque est rougie. Maintenant je ne quitte plus le fourneau et je ne perds pas le moule de vue; j'ai dans la main un torchon bien sec, et à côté de moi un récipient à fond large contenant de l'eau froide. Dès que je vois le sucre prendre couleur d'un côté, je tourne le moule pour que la partie en retard s'équilibre dans sa cuisson. Dans le cas où le sucre fond mal d'un côté, ou ne fond qu'au milieu, j'incline le moule pour y faire glisser la partie fondue, et faire fondre le reste.

Dès que la couleur d'*ambre brûlé* est atteinte, par conséquent sans laisser tourner au brun, j'enlève le moule du fourneau et je plonge le fond dans l'eau froide, pour arrêter la cuisson du sucre instantanément. Je le mets ensuite de côté.

Le lait

Je fais bouillir le lait dans une casserole que je choisis un peu grande afin qu'il y ait la place nécessaire pour que le lait puisse « monter » sans risquer autant de se répandre, dans le cas où ma surveillance ferait défaut une seconde.

Avec une cuiller de bois très propre, je remue souvent le lait pour éviter que la partie solide se fixe en petits grumeaux fins sur les parois de la casserole, car la crème perdrait de sa saveur. Je retire la casserole sur le côté du fourneau ; j'y mets la vanille, et je couvre hermétiquement. On voit donc ainsi que la vanille doit *infuser* et non bouillir ; ceci pendant 15 à 20 minutes.

Les œufs

Je prends une terrine de faïence très propre, ou un grand saladier. J'y bats les œufs comme je l'ai déjà expliqué plus haut : c'est-à-dire que je n'ajoute les jaunes que un à un, et le sucre au fur à mesure aussi, sans quoi le mélange serait trop épais dès le début. Je bats le tout avec le fouet en fil de fer étamé, jusqu'à ce que le mélange ait perdu la teinte jaune qu'il avait au début, et ait pâli au point d'être presque blanc, couleur de mayonnaise ; en même temps, il est parfaitement lisse, onctueux, le sucre s'étant fondu et amalgamé dans les jaunes. Alors j'ajoute les œufs entiers, *un à un*, et je fouette vigoureusement pendant 2 minutes, — mais 2 minutes réelles, constatées sur la pendule — entre l'introduction de chaque œuf : soit 6 minutes de travail rien que pour les œufs entiers.

Je verse *peu à peu* le lait chaud en un mince filet sans cesser de fouetter ; quand il est entièrement ajouté, je re-

verse le tout dans la casserole où a bouilli le lait, puis je reverse de nouveau dans le saladier où j'ai battu les œufs ; ceci afin de compléter le mélange parfait. Enfin, je verse la crème dans le moule en la faisant couler à travers la passoire dite chinois, extrêmement fine. Avec une cuiller de métal, j'enlève la mousse que le travail du fouet a provoquée et qui troublerait la netteté de la crème ; il n'en doit rien rester.

La cuisson

J'utilise pour le bain-marie la casserole où j'ai fait bouillir le lait ; au fond je mets un cercle, une petite planchette, ou n'importe quoi d'assez épais pour que le moule posé dans la casserole en dépasse légèrement le bord. Je verse de l'eau *bouillante* autour du moule, je pose sur le feu pour faire reprendre l'ébullition. Dès que l'eau commence à s'agiter, je retire la casserole du feu, je couvre la crème d'un papier beurré, et je mets la casserole au four, à chaleur modérée, pendant 1 heure environ. Il est indispensable de couvrir la crème parce que la surface, si elle était en contact direct avec l'atmosphère chauffée du four, durcirait avant que l'intérieur ne fût cuit. Il faut très fréquemment ouvrir le four pour s'assurer que l'eau du bain-marie ne vient pas à bouillir, ce qui changerait toutes les conditions de cuisson ; l'eau doit se tenir tout juste frémissante, ainsi qu'on le constate au moment où elle est près de bouillir, mais elle ne doit absolument pas bouillir. Si l'on voit que l'ébullition se déclare, il faut l'arrêter en enlevant un peu d'eau qu'on remplace par de l'eau froide, deux cuillerées suffisent à ramener le liquide au degré voulu.

Pour être à point, la surface de la

crème doit présenter une résistance suffisante pour supporter les quatre doigts posés dessus à plat, sans pression, mais simplement appuyés avec leur poids naturel. La réussite d'une crème renversée exige une minutieuse observation de son degré de cuisson ; il faut juste la cuisson nécessaire pour que la crème puisse se tenir après le démoulage ; si l'on dépasse ce point, la crème devient dure, coriace, et elle *verdit*.

Je retire la casserole du feu, et j'y laisse le moule, de façon à laisser le tout se refroidir ensemble pendant une bonne demi-heure. Je place ensuite le moule dans de l'eau froide que je renouvelle souvent, si je suis pressé ; sinon, je laisse la crème refroidir dans le moule simplement tenu au frais, ou dans un courant d'air ; il faut qu'elle soit très froide, glacée si possible. Aussi est-il nécessaire de la préparer le matin pour le soir, ou le soir pour le matin.

Pour servir

Je pose un plat sur le moule ; je renverse le tout bien droit, et la crème apparaît parfaitement consistante ; on peut, avant de démouler, passer légèrement entre le moule et la crème une lame mince pour donner de l'air et faciliter ainsi le glissement.

Il est inutile de servir cette crème avec une autre crème liquide ; le peu de liquide que produit le petit lait détrempe le caramel suffisamment pour arroser le fond du plat. Une autre crème produirait au goût, un effet d'empâtement, et rendrait le tout d'une digestion plutôt pénible. J'estime qu'il est de tous points préférable de manger une crème renversée avec des gaufrettes, ou tout simplement avec du pain de gruau.

L'ASSIDUE.



BŒUF GRATINÉ AU FROMAGE

UTILISATION DES RESTES

CEST une excellente façon d'ap-
prêter des restes de bœuf bouilli,
qui ne comporte pas d'assai-
sonnement épicé, tout en étant fort
appétissante et d'une préparation très
facile.

Proportions

Pour 3 ou 4 personnes :
300 gr. de bœuf bouilli, net ;
40 — de parmesan râpé ;
40 — de gruyère râpé ;
10 — de beurre ;
10 — de farine ;
2 décilitres de bouillon ;
1/2 décilitre de vin blanc ;
Poivre, muscade.

Le bœuf

Supposons que vous avez à utiliser un morceau de culotte qui est toujours le meilleur qu'on puisse prendre pour le pot-au-feu. Toutefois, la recette actuelle s'applique à n'importe quel autre morceau, dès qu'on y peut découper des tranches régulières ; autrement il n'y aurait qu'à en faire une salade. Coupez des tranches de l'épaisseur d'un bon

centimètre, afin qu'elles ne s'effritent pas; avec un bon couteau, parez-les: c'est-à-dire rognez tout autour les parties grasses ou musculeuses, et aussi tout ce qui est hâlé et durci par l'air. Si le morceau est entrelardé, il faut, bien entendu, conserver cette graisse intérieure en découpant les tranches, parce qu'elle est agréable, tandis que la graisse qui recouvre le morceau extérieurement n'a point les mêmes qualités.

Préparez ensuite la petite sauce.

La sauce

Dans une toute petite casserole mêlez le beurre et la farine indiqués. Posez sur feu doux; mélangez avec la cuiller de bois, et laissez chauffer doucement pendant 4 ou 5 minutes, jusqu'à ce que le tout ait pris la teinte café au lait; c'est donc un petit roux brun clair que vous obtenez ainsi.

Sur ce roux, versez, petit à petit, et en délayant à mesure avec la cuiller de bois, le bouillon froid ou chaud, bien dégraissé surtout, et le vin indiqués. Ramenez la casserole sur un feu plus soutenu, et ne cessez pas de la remuer doucement avec la cuiller de bois jusqu'au moment où elle commence à bouillir; ceci afin qu'elle reste bien unie. Laissez-la bouilloter pendant 5 ou 6 minutes, sur feu doux, et, avec une cuiller de métal, enlevez l'écume grasse qui est montée à la surface. Assaisonnez de poivre, muscade, et goûtez pour le sel.

Le plat

Prenez un plat allant au feu, assez large de fond pour que les tranches de bœuf n'y soient point trop empilées les unes sur les autres. Versez au fond du plat la moitié de la sauce, saupoudrez-la avec

moitié du fromage. Posez-y les tranches de bœuf en les arrangeant de façon qu'elles n'empiètent que légèrement les unes sur les autres, de façon que chaque tranche puisse recevoir une part égale de gratin. Sans ce soin, les convives ne seraient pas tous bien servis. Le tout doit former une surface plane autant que possible, pour que le gratin soit ensuite bien uni; sans cela tout ce qui s'élève en relief colore avant le reste et noircit forcé-ment.

Saupoudrez le plat avec le reste des fromages; on peut, à volonté, n'employer que du parmesan ou même que du gruyère. Le parmesan, seul, est un peu fort pour le goût général.

Le gratin

On met le plat dans le four juste le temps nécessaire pour que le bœuf se réchauffe et que le fromage fonde et prenne belle couleur. Le four doit être assez chaud pour obtenir ce résultat en 8 ou 10 minutes. Si on laisse le plat trop longtemps dans un four qui n'est pas assez chaud, en attendant toujours qu'il colore, il dessèche et colore fort mal.

Il faut placer le plat dans le four de façon à le surélever le plus possible, soit sur des briques, soit sur une casserole contenant de l'eau, afin qu'il reçoive la plus forte chaleur sur sa surface, tandis que le fond du plat chauffe le moins possible. A défaut de four, on place le plat sur des cendres chaudes, et on le couvre d'un couvercle de tôle chargé de braises allumées.

Pour servir, posez le plat sur un plat du service recouvert d'une serviette.

LA VIEILLE CATHERINE.



L'Argentierie

I

Les maîtresses de maison n'ayant que des femmes à leur service se lamentent presque toutes sur la façon dont l'argenterie est entretenue chez elles. C'est un affût perpétuel pour découvrir une poudre, un ustensile, un procédé spécial : « Ma chère, je vous en prie, obtenez de votre Baptiste qu'il me donne « son secret?... Chez vous on se mire dans les « couverts!... bien sûr, il a une poudre ou « quelque chose qu'on ne trouve pas partout. » Baptiste, interviewé, se fait impénétrable. « Oui, il a une poudre : c'est un maître d'hôtel du duc de X — Z qui l'a inventée, et on l'achète chez une concierge de Vaugirard ; elle coûte très cher, mais une petite boîte fait toute une année... L'adresse de la concierge?... Il paraît qu'elle est morte ce printemps... Le maître d'hôtel?... Il est retiré dans son pays ; il ne s'occupe plus de rien maintenant, Oh ! et puis c'est pas tout, la poudre... faut aussi la manière de faire !... » Baptiste se retire.

« Vous voyez, ma chère, il a un truc... ils « en ont tous !... Du reste, je l'ai dit à mon « mari : tant que nous n'aurons que des « femmes, il faut se résigner à garder l'argenterie très vilaine. Et même comment « voulez-vous qu'un petit domestique que je « ramènerai de la campagne apprenne cela ? « Où ? »

Madame, ne vous résignez pas si vite — et ne changez rien non plus à votre train de

maison. Il suffit que la personne chargée chez vous de l'argenterie, quelle qu'elle soit, homme ou femme, soit bien pénétrée de l'idée qu'elle peut, qu'elle doit arriver tout aussi bien que le maître d'hôtel le plus émérite, à tenir l'argenterie en bel état, dès que vous lui accordez pour cela le temps et les accessoires nécessaires. Or, ces accessoires se réduisent à peu de chose ; et si l'entretien est régulier, si, en dehors des jours de grand « fourbi » on soigne véritablement les pièces en usage, le temps lui-même n'est point du tout considérable.

Examinons d'abord votre argenterie, et sachons bien quelle sorte de patine vous entendez lui conserver ; beaucoup de doléances viennent de ce qu'on confond les différences de patine. Pour n'en donner qu'un exemple, le terme d'argent *bruni* qui évoquerait plutôt dans l'esprit l'idée d'argent terni ou oxydé, s'applique tout au contraire à l'argent dans son plus grand éclat, poli, brillant comme un miroir.

Prenons vos couverts, et voyons quel est l'état qu'en termes d'orfèvrerie, il faut leur attribuer ? Est-ce le *bruni* ou *poli*, l'*argent mat* ou *gratte-bossé*, ou le *vieil argent* ?

Je dois dire qu'on voit, à l'état de neuf, beaucoup moins d'argent poli qu'autrefois. Dès qu'une pièce présente quelque travail de relief, c'est l'argent mat et le « vieil argent » qui sont le plus couramment adoptés pour l'argenterie *neuve*. Et vous pouvez le constater dans la plupart des expositions de cadeaux de mariage. Je dis la plupart, car s'il s'agit d'argenterie de famille, c'est-à-dire ancienne, la tradition impose de la conserver uniformément reluisante, frottée, astiquée, d'une façon militaire, sans autre objectif que celui d'une propriété excessive dont le contrôle soit facile. C'est ainsi, du moins que « le Faubourg » comprend l'argenterie. Il est vrai que le brillant de l'argent poli donne beaucoup d'éclat à l'ensemble d'une table servie, mais il diminue l'effet artistique des pièces prises isolément ; les reliefs n'ont plus la même valeur, les reflets sont froids, aigus, et font penser au métal blanc, au nickel ou à l'acier.

Après le *poli*, vient l'argent *mat*, qu'en terme de métier on nomme gratte-bossé. Le reflet de l'argent mat est bien inférieur à celui de l'argent poli, auprès duquel il paraît plutôt dépoli, comme si un usage prolongé lui avait enlevé l'éclat éblouissant du neuf. Entre l'argent poli et l'argent mat demi-poli ou gratte-bossé, il existe la différence de patine qu'on observe entre un bois ciré et un bois verni. L'argent mat, entretenu avec soin, garde l'intégralité de sa teinte caractéristique; au contraire, poli, il devient un véritable miroir et ne fait plus que scintiller et réfléchir ce qui l'entoure.

Nous voici donc au *vieil argent*. C'est l'argent, plongé dans un bain sulfureux qui le noircit, et auquel on fait ensuite subir un nettoyage spécial dont le but est d'obtenir des surfaces à demi brillantes, tandis que les fonds restent noirs.

Le *vieil argent* peut donc être plus ou moins teinté, souvent même il est très clair; mais pour juger du degré de la patine convenant au style ou à l'emploi de chaque pièce d'argenterie, il faut un orfèvre de goût et d'expérience qui apporte à ce choix une grande sûreté d'appréciation. Regardez plutôt les articles fabriqués à la grosse et vendus à bas prix, et vous constaterez qu'ils sont toujours trop foncés.

Ces distinctions bien établies, nous verrons alors, en toute connaissance de cause, comment on doit entretenir pratiquement l'argenterie dans ces différents états.

(A suivre.)

MADAME JOSSE.



ALIMENT DES ENFANTS



DU VIN⁽¹⁾

IV

D'une manière générale, on peut diviser les vins, avec Fonssagrives, en : 1^o vins rouges austères; 2^o vins blancs secs, gazeux ou non; 3^o en vins alcooliques secs; et 4^o en vins sucrés ou de liqueur.

La première catégorie est représentée surtout par le Bordeaux, le vin par excellence des valétudinaires. Sa suprématie est incontestée. On ne saurait trop s'étendre sur cette royauté proclamée, reconnue; et c'est bien ici le cas de rappeler l'aphorisme : le Bordeaux est le trésor de l'estomac. Les malades phlegmatiques, à digestion paresseuse, s'accommoderont pourtant mieux du Bourgogne. La Faculté de Paris adjugea la palme au vin de Beaune, en 1665, dans la dispute qui s'éleva entre Bourguignons et Champenois, car la Champagne faisait alors du vin rouge, et la docte assemblée décida : *Vinum Balnense esse suavissimum et saluberrimum*, c'est-à-dire : « Le vin de Beaune est le plus délectable et le plus bienfaisant. » Il avait, seul, paraît-il, le privilège de figurer sur la table du Sacre. Le duc Philippe-le-Hardi poussa le souci de la réputation de ce vin, dont « Notre Saint-Père le Pape et Monseigneur le Roi, avaient coutume de s'approvisionner », jusqu'à ordonner d'arracher, sous peine de 60 livres d'amende

(1) Voir n^{os} des 1^{er} janvier, 1^{er} février et 1^{er} mars

pour chaque cep conservé, « le très mauvais et déloyau gamai ». Inutile de dire qu'à l'heure actuelle, le déloyau gamai déshonore de plus en plus les côtes de Bourgogne. Plus productif que le pinot, il permet d'abaisser le prix, et par contre-coup la qualité du vin, et de satisfaire une clientèle plus nombreuse.

Les vins blancs secs non mousseux, les Graves, les Sauternes, les vins de la Moselle et du Rhin ont une qualité générale, c'est d'être éminemment diurétiques.

Mais c'est une erreur trop accréditée aujourd'hui, de préférer l'usage du vin blanc à celui du vin rouge. Le vin blanc est *plus alcoolique* que le rouge, même à communauté de contrée d'origine, à communauté de vigne. Il contient peu de tannin et par contre, beaucoup des produits qui portent au cerveau, notamment de l'éther acétique, affectent la moelle épinière et agissent sur le système nerveux. Or, le tannin, plus abondant dans le vin rouge, est un modérateur de l'absorption de l'alcool, et de ces produits, de ces éthers excitants, comme il l'est de l'absorption des alcaloïdes toxiques dans les plantes qui en contiennent, de la santonine dans le semen-contra par exemple. « Le vin rouge est moins excitant que le « blanc, et est supporté par la généralité des « estomacs, tandis qu'il n'est pas rare de « trouver de grands consommateurs de vin « rouge, qui ne peuvent supporter une faible « ration de vin blanc. L'alcool de cette boisson est en effet beaucoup plus vite absorbé, « et, à ce titre, congestionne et surmène le « système nerveux, stimule vivement les « reins, énerve les forces, et hâte même la « production du tremblement alcoolique, « lorsqu'on en fait une consommation quotidienne. Le tremblement est au contraire « très rare chez les gens qui ne consomment « que du vin rouge, même en proportions « exagérées. (D^r Carles, professeur agrégé à « la Faculté de Médecine de Bordeaux). »

C'était du vin rouge que Chomel, médecin du roi Louis-Philippe, conseillait à doses fractionnées dans la dyspepsie des liquides, la dilatation de l'estomac de nos jours ; et l'on sait la réputation méritée de guérisseur, que

possédait le médecin de l'hôpital de la Charité. D'ailleurs, si pendant un temps nos médecins ont ordonné de préférence le vin blanc, c'est qu'ils jugeaient qu'il était moins falsifié, Or, c'est le contraire.

Les vins blancs gazeux, surtout au point de vue médical, sont représentés par les vins de la Champagne. Ils sont usités surtout comme véhicule de l'acide carbonique, toutes les fois que les propriétés antiémétiques et excitantes de celui-ci sont indiquées. En ajoutant à ses propriétés celles du froid, en l'administrant glacé, on double ses effets et on se trouvera bien de son emploi dans les cas d'irritation gastrique ou d'état saburral, toutes les fois que la musculature de l'estomac se convulse pour une cause ou pour une autre. A ce titre, c'est un excellent médicament du mal de mer.

Quand ces vins mousseux de Champagne ne sont pas alcoolisés, ni sucrés, ils ne pèsent pas plus de 12°, et alors l'excitation cérébrale, la gaieté, l'exubérance qu'ils produisent, en font la forme la plus agréable et la plus suave du vin. Toujours vieux au moins de quatre ans avant d'être bu, et dépouillé de plus en plus complètement, depuis ses premières manipulations jusqu'à ses dernières, de tout ce qui représente la grappe et la poussière du vin, le Champagne, le Sillery, l'Aï surtout, arrivent à être le nerf, l'esprit même du vin.

Je ne parle bien entendu que des Champagnes légitimes, fils du pinot comme le Bourgogne, et non adultérés par une addition de liqueur alcoolique et sucrée qui en supprime ou diminue tout au moins la digestibilité. Le Champagne n'est pas un vin de liqueur, comme le Malaga, la Malvoisie ; c'est un vin blanc gazeux, qui, pour jouir de ses qualités digestives et thérapeutiques, doit rester sec. Il faut le prendre le plus nature possible. Sucré, le Champagne est le plus souvent fraudé. Dans les bonnes marques, on ne vend comme secs que les tout à fait bons vins, ceux dont la sève est réellement exquise ; le sucre et la liqueur masquent les vins inférieurs par mauvais terroir, culture défectueuse ou toute autre raison.

Les vins alcooliques secs renferment de 15 à 20 pour cent d'alcool. On ne saurait en faire

une boisson usuelle pour les malades. Ils comprennent le Marsala, le Ténériffe, le Madère, le Xérès et le Porto. C'est sur ces vins que s'exerce le plus le vinage, si condamnable.

Ils sont presque toujours additionnés d'alcool, au moins de 4 à 5 pour cent. C'est eux qu'il faut accuser souvent des suites fâcheuses des grands diners et de beaucoup de cas d'embarras gastriques. Rien de traître comme le Madère du début d'autrefois. Le Sherry, notre Xérès, très demandé en Angleterre, quand on peut se le procurer nature, est préférable à tous les vins forts, dit Pereira, parce qu'il est franc d'acidité et qu'il ne contient ni sucre, ni matières colorantes extractives. Le Manzanilla est, dans le Sherry, ce que le Sillery et l'Aï sont dans la Champagne. Il participe de leurs effets nerveux. C'est un grand vin. Mais comme le Porto, il ne doit être pris qu'en petite quantité.

Les vins doux ou de liqueur comprennent le Malaga, la Malvoisie, le Constance, le Lunel, le Rota, le Pacaret, le Chypre, le Lacryma Christi.

Le Malaga est très rare. On vend sous ce nom quantité d'hydromel vineux. La canne à sucre a remplacé beaucoup de vignes à Malaga, et si le nom de ce vin est répandu, il n'en est pas de même de la chose. Il est recherché par les pharmaciens qui s'en servent pour masquer le goût des médicaments qu'ils y incorporent. La Malvoisie est un excellent vin; mais, comme les autres vins de liqueur, il a une saveur fortement sucrée. Le défaut général de tous ces vins, dont la fermentation a été arrêtée par des moyens factices, est de n'être pas facilement digestibles. Ils sont toujours alcoolisés et leur absorption n'est pas indifférente et doit être réglée. Ceci dit pour la femme élégante, mais irréfléchie, qui, à l'heure du pâtissier, boira quotidiennement, après un gâteau ou une bouchée, un verre de soi-disant Lunel, Frontignan ou Malaga, ingérant ainsi une dose d'alcool insoupçonnée, funeste à sa santé. Ce sont les vins, qui, au point de vue de leur provenance, exigeraient le plus de garanties, et c'est à leur égard qu'on semble se préoccuper le moins de ce point.

Les vins d'Allemagne ont des qualités opposées à ceux d'Espagne. Le raisin ayant de la peine à mûrir, les vins y sont légers et acides. Ils conviennent néanmoins dans la gravelle.

En résumé, toutes les nations aiment le vin. Celles qui n'en n'ont pas, le regrettent, et, dans l'état social où nos sommes, sous notre climat, nous pouvons, nous devons boire du vin. C'est la boisson la plus utile, à l'état de santé et à l'état de maladie. Au même titre que le pain, il est la base de l'alimentation civilisée. Pour le Français surtout, grand mangeur de pain, grand buveur de vin, il faut dire, en interprétant autrement le *in vino veritas* : dans le vin est la vérité !

LE DOCTEUR.

Le Chez Soi

Qu'y avait-il dans ces merveilleuses boîtes ovales, en chocolat, en sucre irisé, en satin, en fleurs naturelles ou en métal qui vous ont été offertes, Mesdames?... Enfant, jeune fille, jeune femme, avez-vous été satisfaites?... Renfermaient-elles le jouet attendu, l'objet souhaité, la chimère entrevue ?

Les œufs de Pâques sont parfois tout un poème. Ils peuvent contenir tant de choses !...

*

Et j'aime à croire tout simplement qu'en maris pratiques, beaucoup des vôtres, Mesdames, ont songé à vous promettre à l'occasion de Pâques un fort joli costume de *demi-saison*, sortant de chez le bon faiseur.

Cette transition de l'hiver à l'été est aussi redoutable au point de vue du goût qu'à celui de la santé. On ne quitte pas impunément les chauds tissus, les épaisses pelletteries pour se découvrir aux premiers soleils : de même l'œil habitué aux couleurs sombres et neutres, n'admettra pas qu'on passe sans transition aux couleurs claires qui donnent l'air dépaysé et inconfortable à celles qui les arborent trop vite.

Isidore, 27, rue Bleue, a eu des trouvailles géniales pour éviter ces deux écueils. Les costumes-tailleur qu'il fait pour la demi-saison sont aussi élégants que pratiques, d'un goût sobre et sûr. Les plus charmantes broderies arment le col, les parements, les manches, le bas de la jupe ; la coupe est irréprochable, et cela aussi bien pour ses clientes de

Paris que pour celles de la province, car il a une, telle connaissance des proportions et des lignes, qu'il peut exécuter des costumes impeccables sans essayer et sur le simple envoi d'un corsage et des longueurs de jupe.

Un simple essai vous convaincra et, au prix très doux de 125 francs le costume doublé de soie.

*

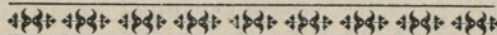
Un autre petit cadeau de Pâques que toutes sont à même de se procurer. C'est un pot de l'incomparable crème Floréine, si efficace pour les soins de la peau, des mains et du visage, que la Parfumerie Floréine, 22, rue de Condé, offrira *gracieusement* à toutes celles de nos abonnées qui lui en feront la demande par lettre. La crème Floréine ne contient aucune substance grasse, rien de nuisible, elle ne peut ni rancir, ni s'altérer.

Blancheur, fraîcheur, velouté, incarnat de la jeunesse, voilà ce que renferme, sous forme d'un pot de crème, cet œuf de Pâques magique qui conserve et rend la beauté.

Cela n'est-il pas mille fois préférable aux bonbons, aux fleurs, aux bijoux qui sont les présents habituels, frivoles et passagers, dont les cloches de Pâques donnent le signal ?

FÉTICHETTE.

Cendrillon. — Nous aurions mauvaise grâce à refuser; oui, tout le mois d'avril encore, notre mignonne *casserole-prime* à monture métallique, en Aluminite, (la belle et solide porcelaine à feu récemment découverte), sera expédiée à toutes nos lectrices qui enverront un mandat de 1 franc à cette adresse : Aluminite, Limoges. Cette porcelaine est jolie, brillante, résistante au feu; c'est la batterie de cuisine propre et hygiénique par excellence. — F.



COURRIER

E. M. D. C. — Non, ce n'a pas été encore fait.

Une fidèle abonnée. — Toutes ces recettes ont déjà paru.

Severy-Valency. — Vous avez une bonne recette de rizotto dans l'année 1901. — Le foie de veau sauté ne doit pas bouillir; quand les tranches sont colorées et cuites à point dans le beurre, on les retire de la casserole et on ajoute le peu de liquide nécessaire, vin ou bouillon, pour détacher le gratin de la casserole et masquer les tranches de foie.

Nantes. — Vous allez, justement, avoir bientôt une des recettes désirées.

Hélène. — Vous ne pouvez avoir que des déceptions avec les gaufres en question, car pour les réussir il est indispensable d'employer un fourneau réglé en conséquence avec tout l'outillage spécial.

La Vigie. — Impossible de résumer tout ce que vous demandez. Gâteau à l'orange : 125 gr. sucre en poudre; 125 gr. amandes pilées; 60 gr. fécule; 3 œufs entiers; 1 orange. Piler finement les amandes; râper le zeste de l'orange; battre les jaunes; ajouter sucre, amandes, jus et zeste d'orange, blancs en neige. Cuire en moule foncé d'un papier, four modéré.

Rue Lafayette. — Voir réponse dans les précédents courriers.

Guiscard. — Note est prise des demandes.

Rue de Jouy. — Nous ne pouvons détacher de numéros des anciennes collections.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

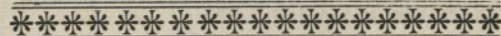
RECOLORATION A SEC des cheveux blancs par la *POUDRE CAPILLUS*. Echantillon nuance avec mandat de 5 fr. 50 à la *Parfumerie Ninon*, 31, rue du 4-Septembre.

ENLEVEZ naturellement les points noirs de votre nez avec l'*ANTI-BOLBOS* de la *Parfumerie Exotique*, 35, rue du 4-Septembre, qui resserre l'épiderme et lui rend blancheur et netteté. (5 fr. le flacon, franco mandat 5 fr. 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

PATE DENTIFRICE DE BOTOT Supériorité reconnue.
17, rue de la Paix.



LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

AU VIEUX-CHÈNE. — 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

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

On a eu à se plaindre, ces derniers temps, des prix élevés de la marée très demandée et arrivant fort irrégulièrement : effets combinés des tempêtes et du carême.

Le saumon de petite taille n'apparaît pas encore sur le marché. En pièces de 3 à 5 kilos, le gros saumon frais vaut de 10 à 12 fr.; coupé, de 12 à 14 fr. le kilo.

On ne voit plus du tout la truite saumonée de Dantzig, remplacée par la truite écossaise, encore rare pourtant. On obtient celle-ci entre 12 et 14 fr. le kilo.

La sole qui arrivait avec une grande irrégularité, se vendait par lots au kilo, entre 5 et 7 fr. le kilo, sans qu'il fût distingué entre grosse, moyenne ou petite. Le prix de ce poisson ne peut se déterminer que le jour même.

Turbot, barbue : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

Bar : 6 fr. 50 à 7 fr.

Mulet : 5 fr. à 5 fr. 50.

La dorade, toujours en petites pièces : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

Rouget-barbet de la Méditerranée : 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo.

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

Le merlan s'éloigne des côtes : il se cote de 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau commence à donner : 70 à 90 cent. pièce.

Homard et langouste : 6 fr. 50 à 8 francs le kilo.

Crevette rose ou bouquet : petite, de 10 à 12 fr. le kilo; moyenne, de 18 à 20 fr.; grosse, de 20 à 25 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. à 4 fr. 50 le kilo.

CAUSERIE DU FOYER

Les floraisons printanières

Les premières chaleurs, en excitant outre mesure la circulation du sang, provoquent des éruptions diverses qui incommode et enlaidissent les personnes à peau délicate et altèrent singulièrement le teint, cette fleur veloutée de l'épiderme. Les spécialistes pour l'hygiène de la beauté préconisent, contre ces éruptions printanières, les lotions et onctions locales dont je ne veux pas médire, mais qui, à parler franc, sont fréquemment insuffisantes comme traitement.

Ce qu'il faut soigner ici, comme il arrive fréquemment pour une foule de maux qui semblent purement locaux, c'est l'état général :

Il faut s'efforcer de régulariser la circulation du sang. A cet égard, le *Vin Désiles* rend les meilleurs services, et il a l'avantage d'être toujours fort bien toléré par l'organisme. Sa richesse en tanin, en iode et en phosphate permet de régénérer le sang et d'en éloigner les impuretés funestes. D'autre part, le quinquina, la kola et la coca agissent contre l'anémie et le lymphatisme, stimulent la circulation, exercent une action stomachique excellente : or, personne n'ignore le retentissement de l'estomac sur la peau (la peau, a dit le Dr Monin, est le *miroir de l'estomac*).

Vous tous et toutes qui vous désolerez de vos éruptions printanières, importune végétation, réfrénez à l'aide du *Vin Désiles*, une sève morbide exubérante !

Dr SANDREAU.

58, Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Mère Marianne

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

Le Gérant : A. DESBOIS

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

H.-J. STUREL

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs
Linge ouvrage en tous genres. — Fabrication directe

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