



PARFAIT DE FOIE GRAS

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

MESDAMES,

Le parfait de foie gras est une sorte de pâté en croûte fine, de forme basse, carrée ou ovale, sans couvercle, dont la surface est nappée de gelée et décorée de truffe.

On peut braiser le foie à part et en garnir ensuite la croûte. Une autre façon, plus simple, consiste à cuire le foie directement dans la croûte. C'est ce que nous ferons aujourd'hui.

Proportions

Pour une dizaine de personnes :

900 gr., environ, de foie gras ;

60 — de beurre fin ;

50 à 100 gr. de truffe ;

2 petits verres de cognac ;

1 — de vin blanc ;

20 gr. de sel ;

1 — de poivre ;

1 bonne pincée d'épices fines ;

2 bardes de lard de la dimension du moule.

POUR LA CROUTE

350 gr. de farine ;

200 — de beurre ;

1 petite cuillerée de sel ;

1 décilitre, environ, d'eau.

POUR DÉCORER

1/4 de litre de gelée ;

1 petit verre de cognac ou de madère ;

50 gr., environ, de truffe.

La pâte

On peut, à la rigueur, ne préparer la pâte que quelques instants avant de l'employer, mais il vaut mieux la faire d'avance, car elle est plus facile à mettre en forme quand elle a reposé une heure ou deux.

Cette pâte se détrempe d'une façon spéciale.

Je fais la fontaine, c'est-à-dire je dispose la farine en couronne sur la table, mettant au milieu le beurre, pas trop dur, divisé en morceaux, que j'amalgame avec le sel. Puis, plaçant mes deux mains « de champ », de chaque côté extérieur de la farine, je les ramène l'une contre l'autre, en prenant la farine et le beurre, que je fais rouler entre les deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois, de façon à bien mêler le beurre avec la farine et à former une véritable semoule. Si l'on ne fait pas bien cette semoule, la pâte se sable et devient très difficile à mouler.

La pâte étant à ce point, je verse dessus 1 décilitre d'eau et je pétris vivement pour amalgamer, ajoutant de l'eau peu à peu si c'est nécessaire. Plus la farine est bonne, plus elle absorbe d'eau. Il est bon, du reste, de tenir la pâte très ferme.

Quand l'amalgame est terminé, je fraise la pâte, c'est-à-dire je la fais glisser, par petites fractions, sous la paume de la main, en l'écrasant. Puis, la pelotonnant entre les mains, j'en fais une boule régulière, sans trace de soudure. Je mets dans une terrine, je couvre et je laisse reposer au frais pendant au moins deux heures.

Le foie

Les plus beaux foies ne pèsent guère plus de 700 à 750 grammes. On prendra donc un très beau foie de ce poids, plus le petit lobe d'un autre foie, d'environ 200 grammes, qui servira pour la farce.

Nous savons à quels signes on reconnaît un bon foie : grain très fin, d'un joli blanc d'ivoire légèrement rosé, absence de taches brunes ou verdâtres, chair ferme gardant l'empreinte du doigt. Souvent, les marchands font tremper les foies pour les faire gonfler. Ces foies fondent presque toujours à la cuisson. On les reconnaît à ce qu'ils sont très mous, et, en les pressant, il semble que l'eau va suinter.

Je commence par parer le foie.

Avant de séparer les deux lobes, je saisis le paquet de nerfs qui les relie, et je le tire doucement en faisant à mesure glisser dessous la lame d'un couteau, de façon à entraîner tout le paquet, sans que les nerfs se cassent et restent dans le foie.

Cela fait, je sépare les deux lobes; puis, avec un fin couteau, je creuse l'endroit qui touchait au fiel, et qui est marqué par une tache verdâtre. Il ne faut pas craindre de creuser à 1 centimètre de profondeur et d'enlever tout ce qui avoisinait la partie tachée; la moindre parcelle contaminée qui reste donne au foie un goût amer. A cet endroit, du reste, se trouvent encore des nerfs qu'on enlève en même temps.

Ensuite, je rogne légèrement tout le contour du foie, qui forme un angle, de façon à l'équarrir. Si on laisse cet angle, il se dessèche et noircit.

Enfin, avec la lame d'un couteau, je ratisse légèrement toute la surface du foie, pour le débarrasser de la poussière. Mais il ne faut pas enlever la pellicule très mince qui recouvre le foie : il se tiendrait mal à la cuisson.

Pour mariner le foie

Le foie ainsi paré, j'enfonce dedans en divers endroits, la truffe coupée en morceaux pas trop gros, je l'arrose avec le cognac et le vin blanc ; je saupoudre de sel, poivre, épices, et je laisse mariner à couvert pendant une heure.

Je pare de même le foie destiné à la farce; inutile de le faire mariner, car on ajoutera la marinade à la farce.

La farce

J'ai dû recueillir les débris de foie et les mettre dans le mortier. Je les pile avec le foie réservé pour la farce. J'ajoute le beurre non fondu, et la marinade. Je pile encore de façon à obtenir une purée bien homogène, et je passe au tamis de crin ou de fer.

Pour garnir le moule

A défaut de moule spécial, on peut employer une boîte à biscuits en fer-blanc. Nos proportions remplissent un moule mesurant 14 centimètres sur 16 et 6 de hauteur ce qui représente une contenance d'environ 13 décilitres.

Je graisse le moule avec du saindoux ou du dégraissis, la pâte tient mieux qu'avec du beurre. J'abaisse la pâte en carré long sur une épaisseur d'un peu plus d'un demi centimètre, je la pose dans le moule, et je l'enfonce légèrement de façon à bien former les angles. Je tamponne avec des rognures de pâte, en allant du milieu vers les bords, pour chasser complètement l'air qui peut rester sous la pâte et qui la ferait gondoler. Je rogne à la hauteur du moule avec le dos du couteau, en l'appuyant de haut en bas. Il doit rester une quantité de pâte suffisante pour faire un couvercle provisoire.

Je tapisse tout l'intérieur de la croûte avec la farce. Je pose le foie dans la croûte en plaçant les deux lobes tête bê-

che, et les pressant de façon à éviter les vides autant que possible, et à obtenir une surface plane.

Je couvre avec une double barde de lard qui doit masquer complètement le foie pour l'empêcher de brunir. J'abaisse ensuite le reste de la pâte pour former un couvercle que je pose simplement sur le parfait, sans le souder. Et je mets au four.

La cuisson

Il faut un four pas trop chaud. On compte environ une heure et demie de cuisson. Pour me rendre compte du degré de cuisson, je traverse le milieu du pâté avec une aiguille à brider : le jus doit perler à peine rosé.

Au sortir du four, je laisse refroidir tel quel sans le découvrir. Quand il est bien froid, soit au bout de quatre ou cinq heures, j'enlève le couvercle et la barde, je chauffe un instant le moule, je passe un petit couteau tout autour pour détacher la croûte, et je renverse sur une grille ou sur une plaque ; j'enlève le moule et je retourne le parfait à l'endroit.

Pour décorer

Si la cuisson a été bien menée et si le foie est de bonne qualité, il a très peu fondu, la surface est blanche et lisse, et la graisse a été absorbée par la pâte.

Le parfait étant bien froid, je verse dessus de la gelée tiède, en quantité suffisante pour combler les vides et napper très légèrement la surface du foie. La graisse et les impuretés qui peuvent rester surnagent ; j'incline le parfait et j'enlève les impuretés.

Je remets le parfait droit et je laisse figer. Je décore la surface avec des lames de truffe cuite que je trempe à mesure dans de la gelée à peine liquide. Le décor terminé, j'ajoute le reste de la gelée que je

verse très légèrement avec une cuiller, afin de ne pas déranger les morceaux de truffe.

Observation

Il faut de bonne gelée bien blanche et transparente, à laquelle on ajoute le cognac ou le madère quand on la clarifie. Le madère, ici, a l'inconvénient de donner parfois un peu d'amertume qui s'allie mal avec le goût du foie.

Pour servir, on coupe le parfait en deux dans la longueur, puis on l'ouvre comme un livre, c'est-à-dire que le mur de pâte se trouve renversé sur le plat, et forme ainsi le fond du morceau. Il n'y a plus alors qu'à sectionner en travers en tranches aussi minces que l'on veut.

MAZARIN.



Potage au Cresson

AU

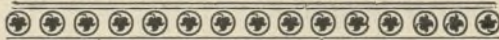
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Hâchez grossièrement une bonne poignée de cresson. Faites-le fondre sur feu doux avec un peu de beurre. Mouillez d'eau chaude. Laissez bouillir quelques minutes. Jetez la quantité de tapioca-bouillon nécessaire ; laissez pocher doucement, et ajoutez pour servir de tout petits croûtons grillés.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 "
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 "

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE
GALLIA — 0,16 la bouteille (verre en plus)



Sauce Gènevoise

CETTE sauce classique se fait souvent aussi au gras, avec du velouté, de l'espagnole, du blond de veau, etc. Mais comme elle offre une grande ressource pour les diners maigres, nous la donnons, pour la première fois, à base de bouillon de poisson.

Le poisson ayant servi à faire le bouillon pourra avantageusement être utilisé, soit le matin même au déjeuner, en préparant le bouillon de bonne heure à l'avance, soit le lendemain. Dans ces conditions, la sauce n'est pas coûteuse, d'autant qu'on y emploie du poisson assez commun, et elle est peut-être plus caractéristique ainsi.

Nous recommandons d'employer de bon vin rouge ordinaire, sans acidité.

La sauce gènevoise se sert avec toutes sortes de gros poissons cuits au court bouillon ou grillés.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

POUR LE BOUILLON DE POISSON

325 à 350 gr. de poisson commun, rouget ou merlan ;

60 gr. d'oignon ;

80 — de carotte ;

5 — de sel ;

3/4 de litre d'eau froide ;
Thym, laurier, branche de persil.

POUR LA SAUCE

1/2 litre du bouillon réduit ;

2 décilitres de vin rouge ;

75 gr. de beurre ;

40 — de carotte ;

20 — d'oignon ;

30 — de farine ;

1 anchois salé ;

1 bouquet garni : thym, laurier, persil ;

Gros comme un pois de sucre ;

Poivre, pincée de cayenne.

Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Cuire le poisson avec eau, légumes, sel.

Réduire la cuisson et la réserver.

D'autre part, passer au beurre, oignon, carotte, poireau, bouquet garni. Ajouter farine. Laisser blondir.

Mouiller avec la cuisson de poisson réduite et le vin rouge. Ajouter l'anchois écrasé, petit morceau de sucre, poivre. Laisser bouillotter doucement pour dépouiller pendant une heure.

Ajouter pincée de cayenne, puis le reste du beurre hors du feu et passer la sauce au moment de servir.

Le bouillon

Préparez votre bouillon de poisson avant tout. Vous aurez pris du rouget ou du grondin qui n'est pas cher et qui, comme tous les poissons à grosse tête, donne un bon bouillon de poisson ; le merlan fait aussi très bien. Après avoir vidé et nettoyé ces poissons, coupez-les en gros tronçons, de façon à pouvoir les loger facilement dans une casserole. Ajoutez les légumes indiqués coupés en fines rondelles, et posez la casserole sur feu doux pour faire « suer » poisson et légumes quelques instants sans, surtout, qu'ils attachent. Ce chauffage à sec développe leur arôme.

Au bout de quelques minutes, versez l'eau, froide, sur le poisson qu'elle doit recouvrir entièrement. Bien entendu, les

morceaux sont empilés les uns sur les autres dans une casserole profonde.

Ajoutez le sel, qui, à cause de la réduction, est en petite quantité, et le bouquet garni : un brin de thym, une feuille de laurier, une petite branche seulement de persil.

Couvrez la casserole, posez sur un feu plus soutenu et faites bouillir. Au premier bouillon retirez du plein feu, et laissez seulement mijoter doucement, si vous désirez utiliser le poisson pour le servir sans façon à un repas quelconque. S'il bouillait trop fort, il ne serait plus très bon ensuite et perdrait toute saveur, sans en fournir beaucoup plus à la sauce. Laissez mijoter tranquillement, à couvert, pendant une demi heure environ.

Après cela, avec une écumoire, retirez le poisson sur une assiette; il ne vous servira plus pour la sauce, mais comme je viens de le dire, il sera très arrangeable pour autre chose.

Découvrez la casserole, posez-la sur un feu ardent et faites bouillir fortement pour réduire le liquide à un *demi-litre* seulement, quantité qui nous est nécessaire pour nos proportions de sauce.

Pendant que le court-bouillon est en préparation, vous pouvez mettre en train les légumes de la sauce préparés de la façon suivante. En terme de cuisine, on appelle cela une « mirepoix ».

La mirepoix

Epluchez de nouveau oignon et carotte : 20 gr. d'oignon et 40 gr. de carotte. Coupez-les en tout petits carrés menus. Préparez le bouquet garni : un brin de thym, une petite feuille de laurier, enveloppés et ficelés dans une belle branche de persil. Prenez une petite casserole en cuivre étamé, plutôt profonde, de la contenance d'environ 1 litre.

Mettez-y les légumes coupés et le bouquet garni avec seulement 50 gr. de beurre, ce qui vous réserve un tiers du total indiqué.

Posez-la sur un feu doux, sans couvrir, et laissez cuire pendant *une demi-heure*, en remuant souvent, jusqu'à ce que peu à peu les légumes aient légèrement doré. Mais ils ne doivent pas brunir ni attacher aucunement, car la sauce aurait un goût âcre qu'on ne pourrait lui enlever.

Le roux

A ce point de cuisson, ajoutez aux légumes la farine, en mélangeant bien sur le feu avec la cuiller de bois. Laissez ensuite, toujours à découvert, la farine cuire doucement pendant une dizaine de minutes, toujours à feu doux, *sans brunir*, en prenant seulement une couleur blonde qui indique que la farine est bien cuite. C'est le roux blond. Plus le roux est cuit avec soin, doucement, à point, plus la sauce est légère et brillante par la suite. Il faut donc y apporter de l'attention.

Le liquide

Versez alors, peu à peu au début, afin d'éviter les grumeaux — surtout s'il est chaud — le bouillon de poisson dans la casserole au roux : soit un demi-litre de bouillon réduit comme il est expliqué.

Tournez pendant ce temps avec une cuiller de bois pour bien dissoudre la farine et décoller les légumes. Ajoutez ensuite le vin, soit 2 décilitres.

Tournez la sauce sur un feu plus soutenu jusqu'à l'ébullition, afin d'éviter la formation de caillots.

Retirez-la alors sur le coin du fourneau pour qu'elle ne fasse plus que bouilloter tranquillement.

Ajoutez-y gros comme un pois de sucre; l'anchois lavé, débarrassé de ses arêtes, et que vous avez écrasé en pâte avec la

lame à plat du couteau; une bonne pincée de poivre, et c'est tout pour le moment.

Il n'y a plus qu'à laisser doucement cuire sans couvrir la casserole. Il faut la poser sur un endroit du fourneau de façon que la sauce ne bouille que sur un seul endroit. De cette manière, tout le reste du liquide reste tranquille, et on le voit peu à peu se recouvrir d'écume, puis d'espèces de peaux produites par les impuretés de la farine, du beurre, etc. C'est cette élimination qu'on appelle « dépouillement » d'une sauce, parce qu'en effet elle la nettoie, l'allège et peut seule lui donner la légèreté et le brillant voulus. Sans dépouillement, la sauce resterait lourde, collante, et la saveur s'en ressentirait aussi bien que son aspect.

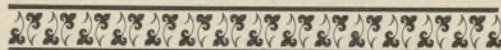
Comptez une heure de « dépouillement », c'est-à-dire du même petit bouillon régulier. Deux ou trois fois, pendant ce temps, enlevez l'écume avec le rebord d'une cuiller de métal.

La sauce, au bout de ce temps, doit avoir acquis le degré de liaison voulu, car elle a légèrement réduit, en même temps qu'elle s'est nettoyée. Elle doit, quand on y plonge une cuiller, s'attacher au dos de cette cuiller en légère couche transparente, brillante, comme un vernis. Goûtez-la pour l'assaisonnement de sel à supplémenter peut-être. Ajoutez la petite pincée de poivre de Cayenne. Ecumez-la une dernière fois, ajoutez le reste du beurre, soit 25 gr., hors du feu, et passez-la dans la saucière bien chauffée, à travers la passoire fine appelée « Chinois », sans appuyer, ni presser, mais en tapotant seulement sur la passoire, pour faciliter un plus prompt égouttement. De cette manière, le surplus de graisse ou d'écume qui aurait échappé à la cuiller, reste retenu avec les déchets dans la passoire et ne trouble pas la sauce. Servez bien chaud.

Observation

Pour les facilités du service, on peut, la sauce étant dépouillée et à point, la passer dans une petite casserole qu'on tient couverte au bain-marie. Mais il ne faut, en ce cas, y ajouter le beurre qu'au moment même de servir parce qu'il est nécessaire, avant de verser la sauce dans la saucière, de lui faire donner un bouillon sur le feu afin qu'elle arrive à table aussi chaude que possible.

LA VIEILLE CATHERINE



Nos Poulardes truffées

POULARDE N° 1 — Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 20 francs.

POULARDE N° 2. — Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 35 francs.

POULARDE N° 3. — Poularde de Houdan, extra, pour 15 personnes : 48 francs.

FAISAN TRUFFÉ extra : 35 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage

*

DINDES TRUFFÉES. — Dindes truffées extra, à partir de 60 francs.

Compter de 25 à 30 francs, suivant la grosseur, pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours. (Voir le mois gastronomique)



VANILLE A "ODEUR DE THÉ"

Notre vanille provient des meilleures plantations des îles Comores, elle appartient à la variété dite « à odeur de thé » justement réputée la plus fine et qui est presque introuvable dans le commerce.

Prix

Le tube de 6 gousses.

pris au bureau..... 3 francs

Franco, Paris, province et étranger 3 fr. 50

✱ Menus ✱

SOLE GRILLÉE
BOULETTES A LA VÉNITIENNE
COTELETTES DE MOUTON
PURÉE DE SCAROLLE
BRIOCHE A LA VIENNOISE

POTAGE CRÉCY
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
CULOTTE DE BŒUF A LA FLAMANDE
FRICASSÉE DE POULARDE
FILET DE CHEVREUIL SAUCE POIVRADE
CARDONS AU JUS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

MERLAN COLBERT
CASSOULET GASCON
COTES DE VEAU DEMI-GLACE
SALSIFIS SAUTÉS
SOUFFLÉ A LA VANILLE

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
TARTELETTES AU CAVIAR
SAUMON SAUCE GÉNEVOISE
FILET DE BŒUF ROSSINI
TURBAN DE RIS DE VEAU A LA FINANCIÈRE
FILET DE CHEVREUIL
FONDS D'ARTICHAUTS AU VELOUTÉ
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES
BOMBE GLACÉE

ŒUFS A LA CONSTANTIN
MORUE A LA MAÎTRE D'HOTEL
HARICOTS VERTS
RIZ AUX POMMES

POTAGE PETITE MARMITE
CROQUETTES DE VOLAILLE
GIGOT BRAISÉ
FAISAN ROTI
CÉLERI AU JUS A LA PARISIENNE
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

ROUGETS EN CAISSES
POULET SAUTÉ ARCHIDUC
COTELETTES GRILLÉES SUR PURÉE DE CHICORÉE
PARFAIT DE FOIE GRAS
CHARLOTTE AUX POMMES

POTAGE AUX HERBES
TIMBALE DE GNOCCHI
BAR SAUCE RAVIGOTE
FILET ROTI
PURÉE MARIE-LOUISE
GATEAU DE MARRONS

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
VIANDÉ dans
TOUTE BONNE CUISINE



ŒUFS A LA CONSTANTIN

CETTE façon d'accommoder les œufs, imaginée par M. Grandi, fournit un plat fort agréable, d'exécution facile, et assez recherché même pour être présenté dans un déjeuner intime un peu soigné. La partie la plus absorbante peut être préparée à l'avance, ce qui simplifie toujours le service. La seule difficulté, comme pour les soufflés, réside dans le degré de chaleur du four; nous donnons des explications, du reste, à ce sujet.

Il est indispensable d'assaisonner la sauce un peu fortement, et la saveur des légumes indiqués ne s'y retrouve que très légère.

Proportions

Pour 6 œufs :

60 gr. de beurre;

30 — de carotte;

20 — d'oignon;

15 — de poireau;

25 — de farine;

5 — de sel;

3 décilitres de bon lait;

2 blancs d'œuf en neige;

Poivre, poudre d'épices;

Bouquet garni : persil, laurier, thym.

Temps nécessaire : 1 heure. Se prépare en partie d'avance.

RÉSUMÉ

Cuire doucement sans colorer la carotte, l'oignon, le poireau et le bouquet garni avec les $\frac{2}{3}$ du beurre.

Ajouter la farine ; cuire sans roussir.

Mouiller avec le lait ; assaisonner ; faire donner un bouillon, passer, ajouter le reste de beurre, laisser refroidir.

Cuire les œufs mollets. Les rafraîchir, les écailler. Les mettre au fond d'un plat ou d'une timbale beurrée.

Fouetter les blancs, les mélanger à la sauce. Verser sur les œufs et mettre au four $\frac{1}{4}$ d'heure avant de servir.

La sauce béchamel

Epluchez les légumes indiqués ; coupez oignon et carotte en tout petits morceaux carrés. De cette façon, cuisant mieux en peu de temps, ils fournissent plus de saveur à la sauce. On peut diminuer encore, si l'on veut, la quantité d'oignon et forcer sur celle de poireau ; le poireau est plus doux. Coupez-le en fines rondelles.

Mettez ces légumes ainsi coupés dans une petite casserole de la contenance d'un demi-litre environ, avec les $\frac{2}{3}$ de votre beurre, soit 40 grammes. Ajoutez un bouquet garni bien ficelé, pour le retirer facilement ensuite. Posez sur feu doux, sans couvrir, et laissez fondre et mijoter doucement pendant une vingtaine de minutes, sans prendre d'autre coloration qu'une très légère teinte blonde, tout au plus. Remuez souvent avec la cuiller de bois.

Ajoutez alors la farine, d'un seul coup. Mélangez bien avec la cuiller et laissez cuire sur feu encore plus doux, pendant 10 à 15 minutes, *sans que la farine colore aucunement*. C'est ce qu'on appelle un *roux blanc*. Il faut laisser à la farine le temps de bien cuire dans le beurre, afin d'éviter le goût de pâte qu'on retrouverait ensuite dans la sauce. Il vaut donc mieux quelques minutes de plus que de moins, et toujours un feu très doux. Pendant ce temps, remuez plusieurs fois le mélange,

afin que la farine qui s'est attachée aux légumes puisse cuire également et que rien n'attache ni ne colore.

Versez alors, petit à petit, pour commencer, le lait froid ou tiède. Chaud, il ne se mélange pas aussi facilement avec la farine sans faire de grumeaux. Tournez bien en même temps avec la cuiller de bois, pour mélanger et lisser la sauce.

Si vous n'êtes pas très sûre de votre lait, il faut toujours le faire bouillir d'avance, à part, afin qu'il ne tourne pas dans la sauce. De plus, si vous pensez qu'il a été allongé d'une certaine quantité d'eau, il est indispensable de le faire bouillir à casserole découverte un temps suffisant pour le réduire et le ramener à des proportions normales.

Le lait étant mélangé, ajoutez le sel, une très forte pincée de poivre, une pincée de poudre d'épices, un peu de cayenne, si vous l'aimez. Cette sauce doit être fortement assaisonnée, car les œufs ne le sont pas du tout et nous ajouterons tout à l'heure des blancs d'œufs qui vont encore l'allonger.

Faites bouillir la sauce sur feu modéré, *sans cesser de tourner* doucement avec la cuiller. Vous la voyez épaissir à mesure qu'elle chauffe davantage. Dès qu'elle a jeté deux ou trois bouillons, c'est suffisant pour sa cuisson et pour sa consistance. Vous devez ne la mélanger aux blancs d'œufs fouettés que presque froide, afin de ne pas les faire fondre. Il faut donc la passer tout de suite.

Ayez une passoire à trous très fins, aussi fins que ceux du « chinois ». Posez-la sur une petite terrine. Enlevez le bouquet garni d'abord, et versez ensuite la sauce dans la passoire. Avec le dos d'une cuiller de bois, frottez doucement, sans appuyer, pour aider la sauce à passer sans écraser les légumes en purée. C'est très facile et

ce n'est pas long. Ajoutez alors dans la sauce passée le reste du beurre, et ayez soin qu'un peu de beurre fondu surnage à la surface, afin d'éviter, en refroidissant, la formation d'une peau.

Les œufs

Pendant que votre sauce mijotait, ou pendant qu'elle refroidit, vous faites cuire vos œufs. Toutefois, il est préférable de les préparer dès le début, le plus tôt possible, afin qu'ils aient le temps ensuite de se refroidir complètement. Non seulement cela rend l'écaillage plus facile, mais, aussi, étant plus froids au moment d'être mis au four dans la sauce, ils durcissent moins.

Prenez une passoire quelconque assez grande pour contenir tous vos œufs ensemble. Ayez une casserole assez grande pour que la passoire y tienne aisément. Faites bouillir environ deux litres 1/2 d'eau. Il faut bien cette quantité pour que l'eau ne soit pas trop refroidie par l'introduction de tous ces objets froids.

Ayez à portée une montre ou une horloge sur laquelle vous suivrez très minutieusement l'heure en comptant les minutes; une montre permet mieux de suivre les demi-minutes.

Quand l'eau de la casserole posée sur un bon feu, est bien en pleine ébullition, plongez-y la passoire aux œufs qui doivent naturellement être recouverts par le liquide. Couvrez tout de suite d'un couvercle, et laissez le tout sur le même feu soutenu. Comptez alors, à partir de ce moment, *cinq minutes* pour des œufs de gros-sieur ordinaire, et *une demi-minute* de plus s'ils sont gros.

Aussitôt le temps prescrit écoulé, retirez vivement la passoire de l'eau bouillante et plongez-la dans une terrine d'eau fraîche où vous laissez séjourner les œufs un bon quart d'heure avant de les éplucher.

On comprend la facilité donnée par la

passoire : c'est d'abord afin que tous les œufs soient cuits à un degré égal; en outre, ils sont mis et retirés sans se brûler les doigts, sans être heurtés ni cassés.

Pour les écailler, tapotez-les très doucement sur la table à chaque bout d'abord, puis sur toute leur surface. Avec précaution commencez à enlever les coquilles, toujours en commençant par les bouts. C'est au milieu que l'œuf a le plus tendance à se fendre. Quand l'œuf est écaillé, passez-le à l'eau fraîche pour le nettoyer et mettez-le sur un linge pour l'égoutter.

Vos œufs préparés, de même que votre sauce, peuvent ainsi attendre jusqu'au moment du repas, une heure et même davantage. Vingt à vingt-cinq minutes seulement avant de servir vous les dressez de la façon suivante.

Pour dresser

Ayez une caisse à soufflé, en porcelaine ou autre, de préférence à un plat creux, à moins qu'il ne soit très profond. Il faut que cette caisse ou ce plat soit naturellement proportionné au nombre d'œufs, afin que ceux-ci ne soient pas trop serrés les uns contre les autres, mais que d'autre part la sauce les recouvre absolument. Beurrez bien le plat. Posez y les œufs et préparez ainsi les blancs d'œufs.

Les blancs fouettés

Mettez les blancs dans une petite terrine ou tout autre récipient. Evitez les objets fraîchement étamés qui font tourner les blancs.

Saupoudrez d'une bonne pincée de sel. Avec le fouet en fil de fer de la batteuse, fouettez-les en neige assez ferme pour qu'on puisse y faire tenir une fourchette sans qu'elle s'enfonce. Si vous voyez la mousse devenir grenue, c'est signe que les blancs ne prennent pas bien et tournent. Pour les faire revenir, il faut simplement y

presser quelques gouttes de jus de citron et battre de nouveau.

Juste au moment de mettre au four, mélangez les blancs dans la sauce. Remuez d'abord la sauce pour la rendre bien unie. Puis versez-en la moitié seulement dans les blancs, et mélangez le tout comme nous l'expliquons souvent. C'est-à-dire qu'il ne faut pas « touiller » à petits coups avec une cuiller, ce qui écrase les blancs et empêche de souffler. Mais, avec une spatule de bois ou une carte un peu grande, il faut, en quelques coups, ramener le dessous par dessus, fendre la pâte au milieu, et toujours ramener, envelopper par de larges coups. Quand la première moitié de sauce est bien mélangée, ajoutez l'autre de la même façon. Versez alors, en inclinant la terrine, cette pâte sur les œufs, qui en doivent être totalement couverts, sans bomber ni se laisser deviner dessous par leur rondeur.

Notez que cette pâte montera comme celle d'un soufflé et qu'il faut lui laisser de la place : la caisse ou le plat ne doit donc pas être plein jusqu'à l'extrême bord.

Le four

Il faut compter 15 à 20 minutes au plus de four. La chaleur doit être modérée comme pour un soufflé. Si le four est trop chaud, la surface du soufflé, en chauffant trop fort, fait croûte de suite et empêche l'intérieur de monter. D'un autre côté, si le four est trop doux, il faut laisser trop longtemps le plat, et alors ce sont les œufs qui durcissent à la longue.

Quant à la direction de la chaleur, elle doit être générale : au contraire de la plupart des soufflés, il faut éviter trop de chaleur dessous, toujours pour éviter un durcissement des œufs qui reposent immédiatement sur le fond du plat.

Le soufflé est à point quand, ayant beau-

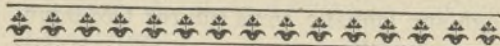
coup monté, un tiers environ en plus de sa hauteur, vous constatez que le centre est pris aussi bien que les bords et que le tout a pris belle couleur.

Servez alors tout de suite, en posant le plat ou la caisse sur un plat de service recouvert d'une serviette.

Observations

Toute la pâte doit être uniformément prise, légère, moëlleuse. Si, sous une première couche bien prise, on trouve de la sauce liquide, cela tient à une insuffisance de cuisson ; et peut-être aussi à ce que le plat ou la caisse n'étant pas assez grand pour la quantité d'œufs et de pâte, cette pâte n'a pu être étalée suffisamment et que l'épaisseur trop grande de sa couche a nui à la cuisson. Il faut, je le répète, que la grandeur du plat ou de la caisse permette d'y loger les œufs sans qu'ils se touchent, autrement que par une de leurs extrémités, en les y arrangeant par exemple en rosace, et de façon que la pâte les enveloppe bien.

LA VIEILLE CATHERINE.



PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces pâtés en croûte recèlent des trésors pour les gourmets. Ils sont spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture dans ces montagnes communique une saveur très particulière.

Prix (franco d'emballage)

Pour 12 personnes (largement)... 20 fr.

— 20 — — — 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés au moins 6 jours avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.



PUNCH AU RHUM

Il y a trois sortes de punch : le punch simple, qui se compose uniquement d'un spiritueux, rhum, cognac, kirsch, que l'on fait brûler avec du sucre ; le punch acide, qui n'est que le punch simple additionné de citron ; et, enfin, le punch aromatisé. Ces deux derniers généralement coupés d'eau, ou, mieux, d'une infusion de thé.

Le punch aromatisé est certainement le plus fin, et c'est celui que l'on sert dans les soirées. Sa préparation est très simple ; mais il est indispensable de doser rigoureusement les divers éléments qui le composent et de les combiner avec méthode. Suivant les goûts à satisfaire, le punch peut être plus ou moins fort, mais il ne doit pas être trop sirupeux ; les aromates doivent être fondus ensemble de façon qu'aucun ne domine, et le goût du spiritueux qui en forme la base doit être fortement atténué. On obtient ainsi une boisson légère, stimulante et fort agréable. Un bol de punch ne doit pas répandre ce parfum accentué de rhum ou de cognac qui rappelle les brûlots de l'estaminet.

Proportions

Pour environ 1 litre de punch ;
 4 décilitres de rhum ;
 1 décilitre de cognac ;
 125 gr. de sucre en morceaux ;
 4 — de canelle ;
 2 clous de girofle ;
 1 gousse de vanille ;
 Gros comme un haricot de gingembre (facultatif) ;
 Le zeste du tiers d'une orange moyenne ;
 1 cuillerée de jus de citron ;
 10 gr. de thé ;
 1/2 litre d'eau.

Les ingrédients

Inutile de prendre du rhum fin et de la fine champagne dont le bouquet ne résisterait pas au flambage. Mais il faut de bon rhum ordinaire, suffisamment fort en alcool, et de l'eau-de-vie de vin bien franche. Les eaux-de-vie d'Armagnac conviennent admirablement.

Mieux encore, si l'on dispose de rhum blanc, au lieu d'employer 4 décilitres de rhum ordinaire et 1 décilitre de cognac, on prendra 3 décilitres de rhum blanc et 2 décilitres de rhum ordinaire. Le rhum blanc est le produit pur de la canne à sucre.

Le gingembre n'est pas indispensable, mais on fera bien d'en mettre, si l'on en a sous la main. Le gingembre, que l'on trouve chez les marchands de produits coloniaux, se présente sous la forme de racines semblables aux rhizomes de certaines plantes. A petite dose il possède une saveur fine et caractéristique, se distinguant nettement du goût poivré qui domine tout quand il est employé à forte dose.

Le zeste, c'est-à-dire la partie jaune de l'écorce d'orange, devra être pelé très légèrement, de façon à ne pas conserver de peau blanche qui est fort amère.

L'infusion

La plupart du temps on met les aromates dans le punch au moment de l'allumer ; parfois, au contraire, on se contente de les ajouter quand le punch est éteint et on ne les laisse infuser que quelques instants. On obtient ainsi peu de parfum, car le temps d'infusion n'est pas suffisant ; en outre, pendant que le punch flambe, une partie du parfum s'évapore à mesure qu'elle se dissout. Mieux vaut faire l'infusion à part.

Prélevez environ 1/2 décilitre de votre rhum. Mettez-y la vanille fendue puis coupée en tout petits morceaux, les clous

de girofle, la cannelle divisée en morceaux, le gingembre également coupé en morceaux, et le zeste d'orange. Laissez infuser 1 heure, pas davantage. Passez à travers un linge et réservez jusqu'au moment de servir le punch.

Pour flamber

Le flambage du rhum a pour effet de diminuer sa force alcoolique tout en produisant une sorte de légère caramélisation d'un goût agréable. Le résultat est tout différent de celui qu'on obtiendrait en réduisant le rhum au même degré par une simple addition de thé ou d'eau.

A défaut de bol spécial, en métal argenté, on peut employer un bol en faïence; mais pas de récipient en étain ni en émail : l'étain fondrait et l'émail craquerait.

Mettez le rhum et le sucre dans le bol, et mettez-y le feu, en allumant d'abord un morceau de sucre imbibé de rhum sur une cuiller.

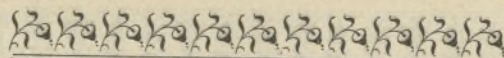
Le rhum étant allumé, laissez-le brûler en le remuant de temps à autre avec la cuiller, pour mélanger et faire fondre le sucre. Il ne faut pas le laisser brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne naturellement, il serait alors beaucoup trop faible. On peut l'éteindre dès que la flamme commence à se diviser.

Le mélange

Ajoutez alors l'infusion, dont il a été question plus haut, et du thé léger préparé avec 10 grammes de thé et 1/2 litre d'eau. N'ajoutez point tout le thé à la fois et goûtez afin d'amener le punch au point voulu qui varie nécessairement suivant les goûts, et suivant que l'alcool a plus ou moins brûlé.

Ajoutez enfin le jus de citron, et, avec une cuiller, versez le punch brûlant dans les verres.

MAZARIN.



Les Lotions au Pétrole

MÉRITE ET DANGER

La Préfecture de police qui, depuis quelque temps, montre une sollicitude particulière pour nos crânes, vient d'adresser une nouvelle circulaire aux coiffeurs. Il s'agit, cette fois, de ces fameuses lotions au pétrole que nombre de femmes trouvent indispensables pour entretenir la luxuriance de leur chevelure. Non contente de rappeler les dangers d'incendie que présente un genre d'ablution non prévu par le Coran, l'administration, se basant sur l'avis un peu vague du Conseil d'hygiène, semble contester les mérites du pétrole.

J'ai consulté le rapport officiel de feu le docteur Bourgouin. Cet honorable savant, se déclare fort sceptique sur les vertus trop nombreuses que certains prospectus attribuent aux lotions de pétrole, mais il ne donne aucun argument. Il se borne à invoquer l'autorité de M. Armand Gautier, membre de l'Institut, « que plusieurs faits autoriseraient à considérer le pétrole comme dangereux pour l'hygiène du cuir chevelu. »

Or, M. Armand Gautier, de son propre aveu, n'a rien observé. Il sait que les professeurs d'Alfort ont parfois constaté l'influence fâcheuse du pétrole sur le poil des animaux; mais n'ayant pas approfondi lui-même la question, il n'est pas allé jusqu'à formuler l'opinion catégorique que lui prête le docteur Bourgouin.

Je me suis donc adressé à l'Ecole d'Alfort, et j'ai sollicité, pour nos élégantes, l'avis d'un de ses plus distingués professeurs, M. Alfred Nocard, dont l'opinion fait autorité dans le monde entier. Voici sa réponse.

— Nous avons, en effet, remarqué que les frictions au pétrole produisaient parfois une desquamation accentuée. Mais ces frictions, employées surtout contre la gale des chiens, étaient fréquentes et très énergiques, le pétrole, pour exercer une action

curative, devant pénétrer très avant sous l'épiderme. D'où une irritation intense facile à comprendre.

Je ne pense pas, en l'état actuel de la science, que l'on puisse craindre rien de semblable dans l'emploi du pétrole pour les soins de la chevelure, car ces lotions sont toutes superficielles et plus ou moins espacées.

Le professeur Ranvier, il est vrai, a établi récemment que notre épiderme est enduit d'une sorte de cire constituant une véritable cuirasse contre les microbes. On pourrait, à la rigueur, prétendre que le pétrole a l'inconvénient de dissoudre cette cire. Mais l'objection me paraît plutôt théorique ; dans la pratique je ne pense pas qu'il faille s'y arrêter. »

Voilà, j'espère, de quoi rassurer nos femmes et nos sœurs.

Est-ce à dire que le pétrole soit la panacée universelle de la chevelure ? Nullement. Et si, dans certains cas, on emploie le pétrole comme révulsif pour stimuler la fécondité du bulbe pileux, on ne saurait en conclure que ce produit est souverain pour faire repousser les cheveux.

Contentons-nous de considérer l'éther de pétrole comme le roi des savons pour la chevelure. Grâce à sa nature spéciale, il glisse le long du cheveu, sans l'imbiber, se bornant à entraîner toutes les matières grasses. Il rend ainsi le cheveu plus net, plus soyeux et moins cassant que s'il avait été pénétré par l'eau ou par l'alcool. Enfin, la rapidité avec laquelle il s'évapore, laissant la chevelure sèche au bout de quelques instants, a assuré son succès. Là, aussi, est le danger.

Ces lotions sont à base, non point de pétrole, mais d'éther de pétrole, dont les vapeurs forment avec l'air un mélange détonant. Il suffit que ces vapeurs invisibles viennent toucher une flamme éloignée de plusieurs mètres, pour s'enflammer. Détail à noter : ces vapeurs, plus lourdes que l'air, tombent au lieu de monter. Par conséquent, le feu de la cheminée, une lampe posée sur

un guéridon, seront beaucoup plus dangereux qu'une applique élevée.

On évitera donc absolument toute flamme dans la pièce où l'on opère et même dans la pièce voisine. Parfois, peut être, sera-t-il encore prudent de donner un tour de clé protecteur contre l'apparition d'un mari assez distrait pour entrer la cigarette à la main. Ces précautions sont, en somme, aisées à observer.

DUTUYAU.



CHIFFONS

Ah ! les amours de manchons de fantaisie qu'en ce moment on voit aux mariages chics et en visites : presque rien de fourrure et tout le reste en mousseline de soie. Mousseline blanche ourlée de vison, mousseline bleu-pâle et chinchilla, mousseline noire aussi, sur transparent, et toute la diversité des nuances les plus délicates, non pas précisément assorties, mais harmonisées avec le chapeau ou avec un détail marquant de la toilette. Au résumé, de délicieux bibelots d'une fragilité extrême, sur lesquels une goutte d'eau est cause d'un désastre, et qui ont l'air de tout, excepté de manchons. Les esprits critiques — vous savez s'il s'en trouve chez les frères et les maris — objectent à ce sujet qu'une femme coiffée d'un toquet de chinchilla ou de grèbe, a, dans ces conditions, l'air d'avoir son manchon sur la tête et de tenir son chapeau à la main..... Mais, Messieurs, c'est justement parce qu'il faut alléger l'effet produit par la profusion actuelle des fourrures, qu'on a inventé ces manchons là. Et puis, savez-vous aussi qu'une « amateur » adroite peut arriver à se fabriquer un manchon de ce genre tout comme elle chiffonne un chapeau ; et que le prix de revient est, en ce cas, singulièrement diminué, la main d'œuvre y figurant pour une part bien supérieure à celle des matériaux. On n'en pourrait dire autant d'un manchon tout en

zibeline ou en chinchilla, d'autant plus qu'ils se font grands.

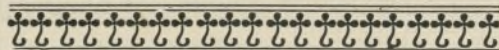
Voici donc quelques indications pratiques pour les travailleuses. Etablissons d'abord que les manchons, cet hiver, affectent d'une façon générale, la forme très évasée à leurs deux extrémités. C'est-à-dire que le manchon est garni à chaque ouverture, même s'il est tout en fourrure, d'un volant en forme. Pour les manchons de fantaisie, cette disposition reste la même. Le corps du manchon est tout rond, pas gros, mesurant environ une vingtaine de centimètres de longueur, et ce sont les ouvertures, par la disposition de leurs volants, qui fournissent surtout le volume de l'ensemble ; volume très atténué par la légèreté, la souplesse des choses employées.

Prenons par exemple, pour une toilette très élégante, un manchon en mousseline de soie blanche et vison. Vous savez, par parenthèse, que cette année on mélange toutes les fourrures ; vous porterez donc aussi bien votre vison avec une pélerine de zibeline qu'avec un chapeau ou des revers de chinchilla. Donc, le corps du manchon en taffetas sera tout cerclé de bandes minces en vison, alternées avec un fronçonné de mousseline ; ces bandes ne doivent pas mesurer plus d'un demi-centimètre de peau. Aux ouvertures, volant de mousseline haut d'environ 15 centimètres, coupé en forme, mais avec l'étoffe prise en double, afin de fournir plus de résistance. Au bord de ce volant, bande semblable de vison ; la partie supérieure du volant est garnie d'un fronçonné, à la façon d'une tête rapportée, et qui le rend plus mousseux.

Pour des circonstances plus simples, on fait le manchon en mousseline noire, sur taffetas clair, ou ce qui est plus facile à porter, sur taffetas noir. Quantités de combinaisons sont imaginables dans le noir, sans y employer de fourrure : on remplace les bandes de vison ou de chinchilla par de petits velours noirs et l'on pique sur le manchon une grosse bouffette de velours noir ou bien une touffe de fleurs. Cet arrangement

est possible en couleur et en noir aussi bien. On peut également supprimer velours ou fourrure et faire le manchon tout en mousseline froncée, avec seulement un piquet de fleurs ou un nœud de ruban. Dans ce cas, n'ayant point de garniture pour dissimuler le bord du volant coupé en forme, il faut tailler le volant de mousseline en droit fil, avec la lisière, comme ourlet. Le volant s'orne de plusieurs rangées de plis très rapprochés les uns des autres, et légèrement froncés sur le fil, de façon à produire un effet touffu. Ce volant de mousseline est soutenu par un petit volant de taffetas, taillé en forme ou en biais, selon le volant de mousseline. Ce dernier doit le dépasser de quelques centimètres pour donner plus de légèreté à l'ensemble. J'ajoute qu'il n'est pas nécessaire de garnir de duvet l'intérieur de ces petits manchons. La plupart des modes emploient tout bonnement de belle ouate fine dont l'emploi n'offre pas tous les ennuis du duvet qui vole partout et sort au bout du fil à chaque aiguillée.

ANDRÉ DE BOURGEOISIE.



COURRIER

M. de R. — Nous avons cherché à expliquer le pliage de la pâte feuilletée de la façon la plus claire ; veuillez nous indiquer la phrase que vous ne comprenez pas, et nous tâcherons de nous expliquer encore mieux.

St Germain. — Rouler en cornet des tranches de jambon cuit ; remplir d'une farce de jambon cuit, beurre et moutarde.

J.B. — Nos pâtés de grives se coupent en travers, après avoir tranché les deux angles. Ou mieux, comme il est indiqué pour le parfait de foie gras.

C^{lasse} de V. — Pommes Bourdaloue : cuire les pommes au beurre comme à l'ordinaire ; quelques instants avant de servir, garnir avec marmelade d'abricots délayée dans un peu de vin blanc. On peut dresser sur du riz.

Une abonnée reconnaissante. — L'idée est intéressante, et nous allons l'étudier sérieusement. — Œufs à la Choron : dresser sur croû-

tons des œufs mollets ou pochés, napper avec moitié béarnaise et moitié sauce tomate.

La Perrière. — Votre vœu sera exaucé.

M. G. — Boules de gomme : 1 kil. gomme, 500 gr. sucre, 800 gr. eau. Fondre la gomme dans l'eau, ajouter le sucre, cuire à la nappe, couler en moules huilés. — Autant de villes, autant de pâtisseries, et autant de noms différents. Nous ne saurions vous renseigner.

P. S. — Ces recettes ont paru précédemment. — Avec le poisson chaud on sert une sauce verte chaude qui est une hollandaise additionnée d'un peu de jus d'herbes. Avec le poisson froid sauce verte froide, mayonnaise assaisonnée de jus d'herbes. — La sauce béarnaise se prépare exactement comme la hollandaise : ajouter quelques feuilles d'estragon au vinaigre avant de le faire réduire.

Moulins. — Une julienne ne se lie pas.

Brest. — La glace, le fromage, puis le dessert.

J. G. — Macaroni au fromage : faire pocher le macaroni, bien l'égoutter, et, au moment de servir y ajouter du fromage râpé, beurre et assaisonnement : 125 gr. fromage et 60 gr. beurre pour 250 gr. macaroni.

Marseillaise. — La mousse du Japon est une sorte de lichen qui produit l'effet de la gélatine. Nous pouvons vous en envoyer. — La gomme adragant s'emploie pilée, mais elle est complètement inutile.

M. L. R. — Les recettes demandées se trouvent dans les collections envoyées.

St-Denis. — Ecorce d'orange confite : blanchir, puis mettre à l'eau froide et cuire 2 ou 3 heures sans bouillir. Egoutter et donner trois bains de 24 heures dans du sirop à 30, puis, la dernière fois, à 35 degrés. Pour le nougat, reportez vous au courrier de ces derniers temps.

COMME C'EST VRAI !

Combien de nos lecteurs, en lisant ces lignes empruntées aux savantes observations du Dr Chepuzot, de Paris, reconnaîtront, pour avoir eux mêmes éprouvé les mêmes bienfaits, leur réalité et leur justesse :

« Un verre à bordeaux de Vin Mariani a toujours suffi pour me faire oublier la faim et pour soutenir mes forces ; je ressentais une douce chaleur et une réconfortation gé-

nérale de l'économie ; la digestion du repas qui suivait était toujours plus facile que lorsque je ne prenais pas de Vin Mariani, et quoique je n'eusse pas une sensation de faim dévorante comme je l'eusse éprouvée sans cela, je mangeais fort bien, l'estomac paraissant plus robuste et plus actif. »

UNE RECETTE DE CUISINE

Une recette de cuisine sera la bienvenue, aujourd'hui surtout que l'on prétend que la vieille cuisine française est en décadence. Pour faire tous les entremets au Chocolat, si appréciés des familles, tels que mousses, soufflés, crèmes, etc. ; répudiez franchement les chocolats ordinaires, plus ou moins mélangés, et n'employez que le Cacao Van Houten qui est absolument pur. Vous serez surpris de la finesse, de la légèreté et de l'arôme que vous communiquerez à vos entremets dignes alors de prendre place sur les tables les plus délicates. Ajoutons que le Cacao Van Houten étant en poudre soluble, l'emploi en est beaucoup plus facile. Nous recommandons cette recette à tous les *cordons bleus*.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
Hygiénique, Adhérente, Invisible.
CH. FAÏ, Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

M^{lle} A. PACAUD
ROBES ET MANTEAUX

Robe satin doublée de soie à **225 fr.**

Robes de Bal

38 — rue de la Chaussée-d'Antin — 38

Précédemment : 55, rue St-Lazare.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes
(précédemment, 36, boulevard Malesherbes)

Directrice : **M^{me} MORLAND**

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite de Dantzig est finie.

La pêche du saumon est ouverte en France depuis quelques jours. Les plus petits saumons pèsent environ 3 kilos, et sont rares : 9 à 10 francs le kilo. Ces prix vont se maintenir ; il est même possible qu'ils augmentent en raison de la crue des cours d'eau.

Par suite de tempêtes continuelles, tout a été fort cher, et il est assez difficile d'indiquer des cours normaux.

Le turbot et la barbue ont varié de 4 fr. 25 à 6 francs le kilo. Si le temps se remet, les cours se tiendront entre 4 francs et 4 fr. 50.

La sole a varié de 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Le bar n'est pas très cher : 4 à 5 francs le kilo.

Mulet : 3 fr. 75 à 4 fr. 50.

Dorade : 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Le merlan a valu 2 fr. 25 le kilo ; mais il faut compter sur le cours de 1 fr. 50 à 1 fr. 75.

Toujours peu de maquereau dont la saison ne recommencera que dans quelques semaines : 75 centimes à 1 fr. pièce.

Rouget de la Méditerranée : 5 francs le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 25 centimes.

Langouste : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo. — Homard : 4 francs à 4 francs 50.

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 francs la caissette.

Brochet : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 le kilo.

Les écrevisses sont moins pleines ; il faut compter 25 et 30 centimes pour les avoir à peu près convenables. Les grosses valent de 50 à 80 centimes.

Le Vin Désiles

La saison d'hiver n'est pas sans entraîner sur le système nerveux et musculaire un certain degré de fatigue, qui peut aller jusqu'à un véritable épuisement. Le surmenage mondain, les veilles, l'abus des diners en ville et des réceptions, joints aux conditions atmosphériques, ne tardent guère à retentir sur le sang et sur la cellule nerveuse. L'appauvrissement des globules rouges et la diminution de l'influx nerveux sont les conséquences de l'hiver, et c'est au printemps que la détente s'opère et que l'on ressent les conséquences de la triste saison.

C'est donc le moment d'exalter physiologiquement les fonctions musculaires et les énergies nerveuses, en neutralisant l'usure des forces. Le Vin Désiles, par sa

composition même, s'adresse efficacement à ces états morbides mal définis, qui ne sont pas la maladie, mais qui constituent pourtant une débécance dans la santé générale. Par sa richesse en kola, en coca et en phosphate calcique, le Vin Désiles remédie aux débécances nerveuses et à la dénutrition par désassimilation. Sa dominante d'action est, on le sait, dans l'anémie par surmenage, dans la fatigue cérébro-spinale, les maux de tête invétérés, l'insomnie, l'incapacité du travail intellectuel, les palpitations, etc.

En épargnant les dépenses organiques et en remontant tout l'ensemble de l'économie, le Vin Désiles restitue l'élasticité et la souplesse physiques, supprime l'impression de lassitude et de dénutrition, qu'il remplace par une sensation, depuis longtemps inconnue, de bien-être et de vigueur.

Dr SANDREAU.

PAPIER
FAYARD ET BLAYN
GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES
Topique excel. contre CORRS, CEILS-de-PERDRIX. - 1 fr. t. Pharmacies.

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvrage en tous genres. — Fabrication directe

OBÉSITÉ GUERISON CERTAINE par les
PILULES fondantes de Th. GRAS
Suppriment tout embonpoint.
TRES EFFICACES, INOFFENSIVES
Phie, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

ROBES & MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français)

Costumes doublés soie : 150 francs

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.