



PARFAIT AU MOKA

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

MESDAMES,

Le véritable parfait se prépare avec la pâte à bombe, laquelle se compose de jaunes d'œufs battus avec du sirop et d'un parfum quelconque. C'est une préparation très délicate dans son apparente simplicité. Aujourd'hui nous ferons le parfait tel qu'on le prépare dans beaucoup de maisons, et qui se compose d'une crème cuite au café à laquelle on incorpore une certaine quantité de crème fouettée. Tout en étant très bon, il est beaucoup plus facile à réussir.

Proportions

Pour un moule d'un litre :
1/2 litre de lait ;
150 gr. de sucre en poudre ;
60 — de café en grains ;
6 jaunes d'œufs ;
1/4 de litre de crème fouettée.

La crème

La crème se prépare suivant les règles ordinaires.

Je casse les jaunes dans une terrine en évitant d'y laisser tomber le germe qui forme des grumeaux. J'ajoute le sucre en poudre et je triture le tout avec une spatule ou une cuiller de bois, pendant 5 ou 6 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et que le mélange ait pris une teinte moins jaune.

Si je ne suis pas sûr de la qualité du lait, j'en prends un bon décilitre de plus,

et je fais réduire au volume indiqué. En tout cas, si le lait n'a pas besoin de réduire, il faut le faire chauffer jusqu'à ébullition.

Je verse le lait bouillant dans la terrine aux œufs, doucement pour commencer, afin d'éviter que les œufs caillent, et en mélangeant tout le temps avec la cuiller de bois. Le lait étant mélangé, je reverse dans la casserole tout le contenu de la terrine.

C'est maintenant surtout qu'il faut agir avec soin si l'on veut avoir une crème parfaite. Je fais chauffer doucement, en promenant continuellement la cuiller de bois dans la crème. On doit aller et venir en tous sens, en appuyant légèrement sur le fond de la casserole et en faisant bien pénétrer la cuiller dans les angles, pour éviter que la crème attache. C'est ce que l'on appelle « vanner » une crème. Il est essentiel d'opérer dans une casserole à fond épais ; dans une casserole mince la crème attache trop facilement.

Je continue ainsi jusqu'à ce que la crème commence à bouillir ; je la laisse même bouilloter doucement pendant quelques secondes : il n'y a pas de danger qu'elle tourne, si elle a été bien travaillée. Et ce petit moment d'ébullition achève de la lier et de cuire les œufs dont le goût se fait sentir désagréablement dans la crème quand ils n'ont pas été assez cuits.

L'infusion de café

Il faut bien se garder d'employer les essences de café du commerce qui donnent beaucoup de couleur, mais communiquent toujours un goût plus ou moins âcre. On

peut faire soi-même une infusion de café très forte avec 50 grammes de café moulu et 1 décilitre 1/2 d'eau, que l'on ajoute à la crème quand elle est terminée; mais il vaut mieux procéder de la manière suivante.

Je prends du café en grains fraîchement torréfié, je l'éparpille sur une plaque de tôle bien propre, et je le mets au four pendant 2 ou 3 minutes. Les grains étant bien chauds, je les verse dans la crème dès qu'elle est terminée, et je laisse infuser pendant une demi-heure ou même une heure, en tenant la crème couverte. On obtient ainsi un parfum plus fin qu'en faisant infuser le café dans le lait avant de faire la crème, et qu'en concassant les grains. Mais la crème a fort peu de couleur; on peut lui en donner en ajoutant une ou deux petites cuillerées d'infusion de café très forte.

Quand le café a suffisamment infusé, je passe la crème et je la verse dans la sorbetière.

Il est bon, dès que la crème est cuite, de la verser dans une terrine pour y faire infuser le café. Elle est meilleure que si on la laisse séjourner dans la casserole.

La crème fouettée

C'est seulement quand la crème est prise que l'on ajoute la crème fouettée.

Je choisis d'excellente crème, bien fraîche; si la crème est médiocre ou un peu aigre, elle communique à l'ensemble un goût désagréable. Il ne faut pas dépasser la proportion indiquée, car si la crème crue est en trop grande quantité, elle rend la glace dure au lieu de l'alléger.

Je fouette la crème dans une jatte, jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse, mais sans chercher à la rendre par trop épaisse, de crainte de la voir tourner en beurre. Quand toute la crème est en neige, je prends dans la sorbetière une ou deux

cuillerées de crème glacée, que je délaye avec la crème fouettée, de manière à obtenir un mélange intime.

J'introduis ce mélange dans la sorbetière, et, à l'aide d'une spatule, je l'incorpore à la crème au café. Il faut avoir soin de mêler parfaitement, afin de ne point s'exposer à trouver dans le parfait des parcelles isolées de crème fouettée.

Quand l'ensemble est bien homogène, il n'y a plus qu'à mouler et à sangler. Il ne faut plus travailler dans la sorbetière, car la crème fouettée tournerait en beurre.

Pour sangler

Le parfait se met dans un moule en forme de cône allongé qu'on emploie du reste fréquemment pour les glaces ordinaires.

J'incruste le moule dans un seau rempli de glace salée, de façon qu'il soit en serré dans la glace jusqu'au bord, puis je le remplis rapidement avec le parfait, en tassant bien pour éviter les vides. Je couvre le moule avec une feuille de papier un peu plus large que lui, je le ferme avec le couvercle, prenant le papier entre le moule et le couvercle, de manière à assurer une jointure hermétique.

Après quoi je couvre aussi le moule d'une couche de glace salée, et je couvre la glace elle-même avec un linge assez épais. C'est cet arrangement du moule dans la glace qu'on appelle *sanglage*. Je laisse ainsi jusqu'au moment de servir.

Il est indispensable d'incruster le moule dans la glace avant d'y verser la crème; sans cela, au contact du moule insuffisamment froid, une certaine épaisseur de crème fondrait et, en regelant ensuite saée être remuée, elle formerait des glaçons.

Le sanglage doit être fait très minutieusement si l'on veut obtenir une glace ferme. Il faut casser la glace en morceaux ré-

gouliers gros comme des noix moyennes, et l'on doit disposer des couches alternées de glace et de gros sel.

La quantité de sel à employer varie suivant que le parfait doit attendre plus ou moins longtemps. En mettant 600 grammes de sel par kilo de glace, le parfait sera pris au bout d'environ trois quarts d'heure. Si on le fait attendre plus longtemps avec cette quantité de sel, il devient dur et cassant. S'il doit attendre deux heures ou plus, on ne doit pas employer plus de 300 à 400 grammes de sel par kilo de glace; et, lorsqu'une certaine quantité de glace sera fondue, on doit faire écouler l'eau et mettre de nouvelle glace et du sel.

Pour démouler

Pour démouler, je plonge le moule quelques secondes dans de l'eau à peine tiède, je l'essuie, je l'ouvre, je passe tout autour la pointe d'un couteau, et je renverse sur un plat garni d'une serviette.

MAZARIN.

“ ODEUR DE THÉ ”

Quelques abonnés nous demandent si réellement notre vanille, au lieu de sentir la vanille, a le parfum du thé.

Nullement. Cette dénomination « à odeur de thé » que l'on applique à cette variété de vanille est un peu conventionnelle.

Quand la vanille se trouve en grande quantité, on perçoit un parfum « à côté » que l'on a cherché à définir par une comparaison plus ou moins exacte, afin de pouvoir classer les différentes qualités. C'est ainsi que l'on distingue la vanille « à odeur de pruneau », la vanille « à odeur de figue », la vanille « à odeur de thé », etc., etc. Cette dernière est unanimement cotée comme ayant le parfum le plus fin, parfum de vanille, bien entendu.



BŒUF BOUILLI EN MIROTON

C'EST la première recette qu'en donne le *Pot-au-Feu*. A dessein, nous l'avons choisie d'assaisonnement modéré, afin qu'elle convînt au plus grand nombre de goûts et d'estomacs. L'oignon « blanchi », c'est-à-dire cuit d'abord à l'eau bouillante de la façon indiquée est rendu infiniment plus digestible, et la sauce y gagne aussi en finesse. Le temps de cuisson général étant basé sur cette première cuisson de l'oignon, nous recommandons de ne rien modifier à la recette.

Proportions

Pour 3 ou 4 personnes :

250 gr. de bœuf bouilli tout paré ;

150 — d'oignon tout paré ;

30 — de beurre ;

5 — de farine ;

2 décilitres de bouillon ;

1/2 — de vin blanc ;

Sel, poivre, quelques gouttes de caramel pour sauces ou d'arome Patrelle.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Couper le bœuf, le parer, le peser.

Couper l'oignon en rondelles ; faire blanchir à l'eau bouillante. Egoutter, faire doucement colorer au beurre.

Ajouter la farine, puis le bouillon et le vin. Faire bouillir. Retirer sur feu très doux.

Mettre dans cette sauce les tranches de bœuf. Couvrir et laisser mijoter 30 à 40 minutes.

Pour servir, dresser le bœuf en couronne sur le plat et verser la sauce au milieu.

Le bœuf

Vous pouvez commencer par préparer votre bœuf, afin de savoir, d'après vos quantités, la proportion d'oignon qu'il vous faudra mettre dans la sauce.

Prenez un bon couteau de cuisine à lame assez large, bien affuté. Ceci est essentiel, car si vous employez un couteau petit ou coupant mal, vous effriterez votre bœuf en miettes.

Coupez des tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur ou un peu plus, selon la nature de la viande. La culotte, qui est le morceau généralement employé pour le pot-au-feu, se tient assez bien et supporte une épaisseur moyenne sans se casser. Mais il y a des parties du bœuf qui étant plus sèches, le gîte, par exemple, s'émiettent bien plus facilement; pour celles-là, il faut compter sur l'épaisseur d'un centimètre.

Quand toutes vos tranches sont coupées, *parez-les* bien soigneusement. C'est-à-dire que, avec le couteau, vous supprimez toute graisse, nerf, et que vous rognez aussi les parties dures que présente l'extérieur de votre bœuf, comme une croûte brune. Ces parties dures racorniraient encore plus en réchauffant; quant à la graisse, en fondant, elle surnagerait sur la sauce qu'elle dénaturerait de goût et d'aspect. Il faut donc sacrifier tout ce déchet et ne garder que des tranches bien nettes, autant que possible d'une dimension égale entre elles, pas trop grandes afin d'être facilement prises avec la cuiller sans se briser. Disons des tranches carrées d'environ 7 centimètres; ou un peu plus longues que larges,

il n'importe, cela dépend du morceau de bœuf, et de la facilité qu'on a de diviser ensuite une tranche en deux.

Tout ceci semble bien du détail, et pourtant c'est important, parce qu'il faut s'attacher à conserver intactes et entières les tranches de bœuf pour pouvoir aisément les dresser en couronne, sans qu'aucune parcelle s'en détache dans la sauce.

Pesez votre bœuf, et mettez-le de côté.

L'oignon

Prenez des oignons moyens, plutôt un peu gros, afin de les couper plus facilement en tranches fines. Epluchez-les. Avec un très bon couteau, rognez la partie dure de la tête et de la queue; c'est-à-dire que vous supprimez totalement ces deux morceaux-là, en somme le commencement et la fin de l'oignon. Ils ont un goût trop prononcé, et plus longs à cuire que le reste, ils ne fondent pas.

Coupez alors l'oignon en tranches *aussi minces* que possible; il faut avoir un bon couteau et pas trop petit surtout.

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole, sur le feu; un litre pour les quantités ci-dessus.

Jetez-y l'oignon émincé. Couvrez et faites bouillir fortement pendant 8 à 10 minutes. Cette opération a pour but d'enlever à l'oignon son âcreté et de le rendre digestible. Egouttez bien complètement sur une passoire.

Prenez une casserole sauteuse en cuivre étamé, à bords bas, à fond large, pas trop grande, juste suffisante pour y recevoir plus tard les tranches de bœuf les unes à côté des autres en les serrant un peu.

Mettez dans cette casserole l'oignon bien égoutté avec le beurre indiqué. Posez sur un feu *doux*, et laissez doucement cuire jusqu'à ce que l'oignon ait pris une teinte *dorée* mais pas brune. Avec une cuiller de bois que vous laissez tout le temps dans

la casserole découverte, remuez très fréquemment l'oignon pour qu'il n'attache pas au fond de la casserole.

L'oignon ayant été ramolli et humidifié par son passage à l'eau bouillante, a moins de tendance à attacher qu'employé cru ; il est plus long aussi à colorer. Il faut compter au moins de 20 à 25 minutes. En tous cas, le feu doit être *doux*, afin que la coloration n'arrive que progressivement et vers la fin, quand l'oignon est bien cuit et à moitié fondu. Il serait très mauvais d'activer le feu pour presser la cuisson, parce que l'oignon brûlerait par endroits, et le reste ne serait pas cuit.

Quand vous voyez l'oignon bien fondu, bien blond et doré partout, il est temps d'ajouter la farine, en somme de faire le roux et la sauce.

La sauce

Jetez votre farine sur l'oignon. Avec la cuiller mélangez bien, puis laissez cuire, sur le même feu très doux, pendant deux ou trois minutes. La farine ne doit pas brunir, mais rester de la même couleur que l'oignon.

Ajoutez alors le bouillon, dégraissé, chaud ou froid, petit à petit, et en tournant pendant ce temps dans la casserole avec la cuiller ; puis vous versez le vin. Posez la casserole sur un feu plus soutenu, pour faire bouillir. Ne cessez pas de tourner la sauce jusqu'à ce que l'ébullition se soit produite ; sans cela des grumeaux de farine risquent toujours de se produire. Laissez alors bouillir sans y toucher pendant 3 ou 4 minutes. Le liquide étant ainsi bien échauffé, bien mélangé, retirez la casserole sur un feu très doux. Ajoutez quelques gouttes de caramel ou d'arome pour sauces et potages, afin de donner à la sauce une belle teinte brune, sans être

noire.

Goûtez pour le sel à ajouter, et ajoutez

une bonne pincée de poivre, ainsi qu'une petite pincée de sucre en poudre qui accentue le goût de l'oignon.

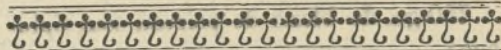
Mettez alors dans la casserole vos tranches de bœuf qui doivent juste y baigner, en les arrosant de sauce avec une cuiller. Couvrez exactement avec un couvercle s'ajustant bien, et laissez mijoter ainsi sur un feu très doux, pendant 30 à 40 minutes. La sauce ne doit pas tout à fait bouillir, mais seulement frissonner, afin que le bœuf ne recuise pas, mais, en chauffant bien, s'imprègne de la sauce complètement.

Pour servir

Chauffez bien le plat de service. Prenez avec précaution les tranches de bœuf pour ne pas les casser, en passant deux fourchettes dessous, et disposez-les en couronne sur le plat. Vous les chevauez les unes sur les autres en les pressant plus ou moins, selon leur nombre. Versez le reste de la sauce au milieu de la couronne formée par les tranches et servez.

La sauce doit être légère, mais assez liée pour glacer les tranches comme d'un vernis.

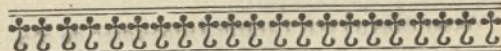
LA VIEILLE CATHERINE.



LES CAFÉS CARVALHO

Un gourmet bien connu, qui a pris au boulevard la succession de Monselet, disait hier : « Je peux mourir, j'ai bu du vrai café. »

Ce raffiné faisait allusion aux Cafés Carvalho si purs et si exquis vendus en boîtes cachetées dans les bonnes maisons et 85, rue Turbigo ; 26 rue Cadet ; 15, rue de Châteaudun ; 54, rue du Bac. Exiger la marque, le nom et la signature sur chaque boîte cachetée





POIREAUX AU GRATIN

EXCELLENT plat de famille, du reste peu connu, et qui sera d'une grande ressource pour les jours maigres. Il faut se hâter d'en profiter avant que les poireaux nouveaux aient remplacé les gros poireaux d'hiver qui sont préférables pour cet apprêt. Ajoutons que le poireau présenté de cette façon n'a plus le goût un peu fort qu'on pourrait craindre. On ne le reconnaît même pas immédiatement, et l'on cherche quelle peut être la composition du plat, qui, au premier moment, donnerait plutôt l'idée d'un hachis de poisson.

Il sera bien meilleur d'employer de la crème légère — crème recueillie sur du lait de la veille — si l'on n'a de très bon lait à sa disposition.

Sait-on, par parenthèse, qu'au poireau est attribuée la vertu de fortifier la mémoire ?

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

750 gr. de blanc de poireau tout épluché ;

50 gr. de beurre ;

20 — de farine ;

5 — de sel ;

5 décilitres de crème légère ou de bon lait ;

Poivre, muscade ;

Une cuillerée de chapelure blanche.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

RÉSUMÉ

Cuire les poireaux 1/4 d'heure à l'eau bouillante.

Les hacher fin. Les faire mijoter dans la sauce béchamel préparée à part.

Verser dans un plat à gratin, saupoudrer de cha-

pelure, semer des petits morceaux de beurre sur le tout, faire gratiner à four modéré pendant 20 minutes.

Les poireaux

Choisissez de beaux gros poireaux. Avec un couteau supprimez la racine, puis toute la partie verte des feuilles, et ne gardez absolument que le blanc du poireau. Coupez ensuite ce blanc en rondelles de l'épaisseur d'un doigt environ. Lavez bien à l'eau fraîche pour débarrasser du sable et de la terre qui sont nichés dans l'intérieur.

Faites bouillir, pour ces quantités, environ deux litres d'eau dans une casserole quelconque. Salez avec du gros sel, à raison de 10 gr. de sel par litre d'eau. Ne l'oubliez pas, car les poireaux, si cette eau n'était salée, prendraient difficilement goût ensuite.

Quand l'eau est en pleine ébullition sur le feu, jetez-y les poireaux lavés et égouttés. Couvrez la casserole et laissez bouillir ainsi sur un bon feu pendant 10 ou 15 minutes, en tout, c'est-à-dire à partir du moment où le poireau a été jeté dans l'eau bouillante. On le laisse quelques minutes de plus ou de moins, selon qu'il est plus ou moins fort, et d'après la saison où il est employé.

Egouttez-le sur une passoire, et, avec un linge serré en tampon, appuyez dessus pour en faire mieux écouler toute l'eau.

Pendant que les poireaux étaient à bouillir dans l'eau, vous aurez eu le temps de préparer votre sauce béchamel ; ou, si vous avez eu autre chose à faire, vous pouvez la préparer maintenant. Cela n'a pas d'importance, les poireaux, égouttés, pouvant attendre sans inconvénients.

La sauce

Prenez une casserole en cuivre étamé, épaisse, et plutôt profonde que large. Il faut une casserole en cuivre pour éviter que

le poireau attache au fond, ce qui arrive avec toutes les autres casseroles.

Mettez dans cette casserole la farine avec la moitié du beurre ; posez sur feu très doux. Avec la cuiller de bois mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Laissez cuire *trois ou quatre minutes* sans prendre *aucune couleur*. Il faut que la farine ait eu le temps de chauffer assez pour cuire avant d'y ajouter le liquide ; sans cela on en trouve le goût dans la sauce.

Ajoutez alors le lait froid ou seulement tiède, petit à petit pour commencer, et en délayant en même temps vivement avec la cuiller de bois. N'ajoutez une nouvelle quantité que quand la précédente est bien mélangée. Le lait doit être tiède seulement, ou tout au moins très peu chaud, parce qu'on délaye ainsi plus facilement, sans grumeaux.

Tout le lait étant versé, posez la casserole sur un feu plus soutenu, et faites bouillir sans cesser de tourner la sauce jusqu'au premier bouillon, afin toujours d'éviter les grumeaux. A partir de ce moment elle est prête pour les poireaux.

Le mijotement

Mettez alors dans la sauce les poireaux égouttés et pressés comme nous l'avons dit. Ajoutez le sel, une forte pincée de poivre, et une petite pincée de muscade rapée.

Mélangez bien, tournez encore, et, dès que vous voyez des cloques se former à la surface du mélange, c'est un signe que le tout recommence à bouillir. Couvrez alors la casserole et retirez-la sur un feu doux où elle ne doit que mijoter pendant une bonne *demi-heure*. Durant ce temps, les poireaux vont achever de cuire.

De temps en temps découvrez la casserole pour voir si rien n'attache, et remuez doucement avec la cuiller. La sauce étant

assez claire au début, le liquide doit suffire à la cuisson, représentée par un imperceptible bouillonnement.

Au bout de la demi-heure de mijotement, découvrez la casserole et ramenez-la sur un feu plus vif, afin de faire réduire l'excès de liquide et d'épaissir le tout. Il suffit pour cela de 3 à 4 minutes, pendant lesquelles vous remuez très fréquemment le mélange avec la cuiller de bois afin d'éviter qu'il attache au fond de la casserole.

Il ne faut pas, bien entendu, dessécher la purée de poireau, car on doit tenir compte encore du temps qu'elle doit passer dans le four, pour gratiner.

Le gratin

A ce moment la purée pourrait attendre, suivant les besoins du service, plusieurs heures, sans être tenue au chaud, bien entendu, soit qu'on la mette de côté dans une terrine, soit qu'on la dresse tout de suite dans le plat de service.

Ce plat de service doit être creux et doit pouvoir supporter la chaleur du four. Qu'il soit en argent, en porcelaine, en terre ou en cuivre étamé, il n'importe ; pourtant, il est préférable qu'il soit plutôt épais pour que le fond ne gratine pas. Ne le prenez pas trop grand, parce que la couche de purée serait trop mince et desséchera au four.

Versez-y la purée de poireau. Avec le plat d'une lame de couteau mouillée, égalisez et lissez la surface. Sans cela le gratin colore inégalement.

Saupoudrez cette surface avec la chapelure blanche qui n'est autre que de la mie de pain émiettée et séchée. Vous la faites tomber doucement en pluie de la cuiller sur laquelle vous tapez de petits coups.

Sur cette chapelure, semez le reste du beurre cassé en tout petits morceaux, gros comme de petites noisettes.

20 à 25 minutes avant de servir, mettez le plat dans le four, à chaleur très modérée, et de façon qu'il chauffe plus dessus que dessous. Si votre plat est mince et que la plaque sur laquelle vous le poserez soit très chaude, il sera bon de mettre le plat sur un plat quelconque rempli d'eau pour éviter que trop de chaleur dessous fasse gratiner le fond du plat. Un bon gratin doit être seulement pris à la surface, mais rester bien moelleux à l'intérieur.

Faites colorer de belle couleur dorée et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage Fantaisie

AU

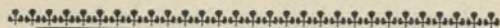
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites un tapioca léger comme à l'ordinaire, en jetant, dans la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage, le tapioca-bouillon qu'on laisse pocher au chaud. D'autre part, faites durcir des œufs en comptant un œuf pour deux personnes. Ecaillez-les et écrasez les à travers une passoire à trous moyens, de façon à produire des vermicelles jaunes et blancs. Au moment de servir ajoutez un petit morceau de beurre dans la soupière, un peu de poivre et de muscade, et les vermicelles d'œuf.

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)



* Menus *

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
MERLUCE A L'ESPAGNOLE
LENTILLES AU BEURRE
FLAN D'ORANGES



POTAGE A LA PURÉE DE POIS
TIMBALE DE GNOCCHI
RAIE AU BEURRE NOIR
POIREAUX AU GRATIN
POMMES A LA BRUXELLOISE

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
BŒUF EN MIROTON
COTELETTES DE VEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE



POTAGE VELOURS
CROQUETTES DE VEAU
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI
PINTADE ROTIE
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
PUDDING A LA PARISIENNE

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES
PETITS MERLANS AU BEURRE
NOUILLES A L'ALSACIENNE
BEIGNETS SOUFFLÉS



POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS A LA ROHAN
CANAPÉS DE KILKIS
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIE
CANARDS SAUVAGES ROTIS
ASPIC DE LANGOUSTE
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
TOURNEDOS ROSSINI
POUSSINS DE HAMBOURG GRILLÉS A LA DIABLE
SALADE GIGOLETTE
GATEAU DE MARRONS



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
PETITS ZÉPHYRS DE POULARDE
BARBUE SAUCE CREVETTES
FILET DE BŒUF A LA ROSSINI
TIMBALE DE RIS DE VEAU FINANCIÈRE
FILET DE RENNE SAUCE MOSCOVITE
SALADE YUM-YUM
PARFAIT AU CAFÉ
GATEAU MOUSSELINE

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



PETITS MERLANS

AU BEURRE

CETTE très simple façon d'accommoder les merlans conviendra tout particulièrement aux estomacs délicats auxquels la friture et les sauces relevées sont interdites. Le poisson, de cette manière, reste très léger, très fin. Comme l'apprêt est des plus faciles et des plus rapides, cette petite recette sera très utile dans les cas où, étant peu nombreux, on simplifie la cuisine, ou encore lorsque, pour une ou deux personnes, il faut préparer à part un plat de poisson.

Proportions

Pour 2 petits merlans pesant environ, chacun, 125 gr.;

30 gr. de beurre frais ;

1 cuillerée à café d'eau ;

1 — à café de jus de citron ;

1 — — de persil haché ;

2 bonnes pincées de sel ;

1 pincée de poivre.

Temps nécessaire : 20 minutes.

Les merlans

Videz les merlans par les ouies. Avec des ciseaux, coupez les nageoires complètement et rognez le bout de la queue. Lavez-les bien à l'eau fraîche, en ayant soin de faire pénétrer l'eau dans l'intérieur du merlan.

Prenez un plat allant au feu, bien proportionné à la grandeur des merlans, plutôt trop petit que trop grand, pour que le beurre ne gratine pas et que le merlan conserve une certaine humidité. Ce plat peut être le même qu'on servira sur la table, s'il est présentable. Autrement il est très facile, après la cuisson, d'enlever les merlans et de les déposer sur un plat du service, puisque rien ne doit gratiner.

Etendez les merlans tête bêche sur le plat, en les serrant les uns contre les autres. Versez le peu d'eau indiquée dans le fond du plat. Cette eau a pour but de parer à l'évaporation de l'humidité fournie par le poisson et d'empêcher ainsi le beurre de trop colorer.

Ensuite, posez sur le poisson le beurre cassé en petits morceaux.

Ajoutez sel, poivre, et mettez au four très modéré.

La cuisson

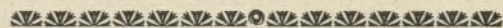
Pour de petits merlans de cette dimension, 20 minutes de cuisson suffisent. Il ne faut pas que le beurre roussisse ; par conséquent, la chaleur doit être très tempérée.

Deux ou trois fois, arrosez les merlans avec le jus de leur cuisson. En dernier lieu, lorsque vous les arrosez, faites pénétrer le liquide à l'intérieur en le versant avec la cuiller dans l'ouverture des ouies.

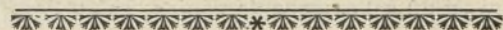
Le poisson ne doit pas non plus colorer.

Pour servir, semez le persil haché sur les poissons, et ajoutez le jus de citron au jus de cuisson. C'est tout. Servez avec assiettes chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.



Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste.





Les Alcools en Fût

Les spiritueux doivent vieillir en fût pendant un certain temps avant d'être mis en bouteille, mais tous n'exigent point le même traitement.

Le cognac possède naturellement peu de bouquet; celui qu'il acquiert avec l'âge est dû aux éthers qui se forment par suite de son contact avec l'air. Il est donc nécessaire de le laisser dans des fûts en bois se laissant pénétrer par l'air. La modification est très lente, et il faut au moins une dizaine d'années pour voir apparaître un bouquet appréciable. Le cognac peut rester en fût presque indéfiniment, durant 50 et même 100 ans; il ne fait que gagner. Une fois en bouteille, il ne s'améliore guère, car l'action de l'air devient pour ainsi dire nulle. Ce vieillissement en fût coûte assez cher, car on perd environ un cinquième du liquide en vingt ans.

Inutile de nourrir le fût, c'est-à-dire de le remplir à mesure qu'il se vide, comme on est obligé de faire pour le vin afin de l'empêcher d'aigrir. Au contraire, le vide qui se produit, augmentant la surface de contact avec l'air, accélère la bonification.

Dans l'eau-de-vie de marc, le bouquet, qui est dû à l'essence de pépins, existe dès

la sortie de l'alambic. Mais il se trouve associé à des goûts dits d'*empyreume*, provenant des imperfections de la fermentation et de la distillation (ce qui n'a point lieu, en général, pour les cognacs, car ils sont distillés avec des soins particuliers). Le séjour en fût a ici pour effet d'assurer l'évaporation de ces impuretés. Il suffit pour cela de cinq ou six ans. On peut attendre davantage, mais, après une douzaine d'années, l'amélioration n'est plus guère sensible.

Remarquons, en passant, qu'une bonne eau-de-vie de marc, comme tout autre spiritueux, doit, après la distillation, marquer environ 55 degrés, 50 au minimum. Le degré, en effet, diminue avec l'âge. Or, un alcool quelconque doit avoir environ 50 degrés quand on le consomme; à 45 degrés, il paraît faible. On évitera donc de laisser longtemps en fût certaines eaux-de-vie de marc légères distillées à 40 ou 45 degrés.

Comme l'eau-de-vie de marc, le rhum possède un bouquet naturel que l'âge développe peu, mais qui demande aussi à être épuré. Cinq ou six ans de fût, huit ans, au maximum, produisent l'effet voulu. Passé ce temps, le bouquet se dénature et prend de l'acidité. Mais le rhum peut rester fort longtemps en bouteille où il se bonifie un peu.

Même observation pour le kirsch. On ne le met pas en fût, non point seulement parce qu'il est convenu qu'il doit rester incolore, mais encore parce que le bois lui donne le goût d'*empyreume*. On le laisse dans des dames-jeannes dont on bouche l'orifice avec une double toile ou avec un parchemin criblé de piqûres d'épingle. Au bout de cinq ou six ans, il est prêt à être mis en bouteille; il continue alors à s'affiner, mais dans une très faible mesure.

DUTUYAU.



L'OPOTHÉRAPIE

CUISINE FUTURE

La science nous ménage parfois d'amusantes surprises. Avec quelle humiliante compassion ne jugeons-nous point ces médecins d'un autre âge qui soignaient nos aïeules avec du foie d'hirondelle ou du cœur de pigeon et, parfois même, trouvaient dans la ressemblance des noix avec les circonvolutions du cerveau une raison majeure pour mettre les aliénés au régime des noix ! Sans remonter aussi loin, lorsqu'il y a une dizaine d'années la gracieuse Mme Huot se mêla d'organiser des conférences pour défendre le lapin contre les expériences du docteur Brown-Séquard, la majorité des honnêtes gens ne considéra-t-elle point comme un devoir de prendre son parti contre un savant dont il sembla très parisien de dénaturer les conceptions.

Nous avons fait du chemin depuis lors, et les méthodes de Brown-Séquard, comme jadis celles de Pasteur, sont en train de révolutionner une partie de la thérapeutique. Sans doute, rien n'autorise encore à penser qu'il suffira de quelques noix pour guérir les imbéciles ; mais, dès à présent, il est établi que l'on peut s'exempter de la jaunisse en mangeant du foie de veau, et il est probable qu'avant peu on ranimera les poitrinaires avec des poumons de chèvre ou de rossignol, et que l'on guérira les dyspeptiques en les nourrissant avec des estomacs d'autruche.

Le principe de la méthode est d'une simplicité antique. Un grand nombre de maladies sont dues à l'état morbide de certaines glandes sécrétant dans de mauvaises conditions le suc spécial qu'elles sont chargées d'introduire dans le sang. Divers mammifères ayant un organisme semblable au nôtre, on a imaginé de leur emprunter les sucs dont nous manquons pour les faire pénétrer dans notre économie. Et l'on a obtenu d'excellents résultats.

Avant d'être scientifiquement formulée, la méthode nouvelle, nommée *opothérapie*, était, du reste, appliquée dans le traitement des maladies d'estomac : car il y a un certain temps que l'on administre aux dyspeptiques du suc gastrique recueilli dans l'estomac des petits cochons. Brown-Séquard donna à cette méthode une première extension qui fut le point de départ de toute une série de travaux.

L'attention des chercheurs s'est portée d'abord sur la glande thyroïde, située sur le devant du cou. On avait constaté que son mauvais fonctionnement se traduit par toutes sortes de troubles dans la nutrition générale : goitre, épaissement de la peau, obésité, idiotie. Or, il est acquis aujourd'hui qu'en administrant aux malades les sucs extraits de glandes thyroïdes de porc et de mouton, on voit diminuer sérieusement l'intensité des phénomènes. Ce remède bizarre semble même devoir être un des plus actifs parmi ceux employés pour combattre l'obésité, et l'on racontait même ces jours derniers qu'il était question d'en interdire l'emploi, quelques personnes, trop pressées de maigrir, s'étant mal trouvées d'une cure intensive. La vérité est que l'on doit user de ce remède, comme de tout autre, avec sagesse ; mais il ne semble pas à craindre que, sous le régime de liberté où nous vivons, le gouvernement songe à empêcher les citoyens de maigrir ou d'engraisser à leur aise.

D'autre part, les études sur le foie sont assez avancées, et déjà l'on traite par l'opo-

thérapie les hémorragies et les crachements de sang. Vraisemblablement l'extrait de rognon servira à combattre l'albuminurie et les affections nombreuses dues à un mauvais état du rein, et le suc de poumons rendra la vie aux poitrinaires. Ainsi de suite, on semble devoir arriver à traiter la plupart des maladies par des extraits organiques. Il n'est pas jusqu'aux maladies nerveuses que l'on n'espère atteindre avec des extraits de cervelle comme avait déjà tenté de le faire, sans grand succès semble-t-il, feu le docteur Constantin Paul.

Ces extraits, pour conserver toute leur vertu, doivent être préparés avec des soins méticuleux ; il faut prendre les organes immédiatement après la mort de l'animal, et les traiter dans le vide en ne les soumettant point à une température supérieure à 30 degrés. Mais rien ne prouve qu'en dehors de cette rigueur scientifique, on ne puisse obtenir des résultats appréciables. Peut-être trouvera-t-on moyen de sauter le foie de veau et de griller les rognons de mouton de manière à ne pas détruire toute leur puissance active. La bonne cuisine, alors, remplacerait la médecine ; et, à l'instar de ces anciens guerriers qui se nourrissaient de la moëlle du lion pour hériter de sa force et de son courage, il suffira de quelques cervelles de mouton au beurre noir pour calmer les nerfs des jolies femmes. Une seule question se pose : y aura-t-il pour cela assez de moutons ?

DOCTEUR ADAM.

POULARDE SAUCE IVOIRE

Erratum

Une ligne est « tombée » dans les proportions de la *poularde sauce ivoire* dont la recette a paru dans le précédent numéro.

La proportion de crème que l'on ajoute à la sauce, et qui ne se trouve pas indiquée, est 2 *décilitres*.

CHIEFONS

Il n'est plus de manteau du soir un peu élégant, sortie de bal ou de théâtre, sans mousseline de soie. Que ce soit le fond même du vêtement, sa doublure ou simplement une garniture accessoire, vous ne pouvez vous en passer, et il en faut des profusions. La forme la plus nouvelle est celle de l'antique talma très tombant derrière et remontant en arrondi par devant. Celle aussi de la grande pélerine à pointe de châle descendant assez bas sur la jupe. En somme, les mêmes modèles qui nous semblaient si ridicules quand nous feuilletions de vieux journaux de modes, datant d'une quarantaine d'années. A ces formes démodées on applique les idées nouvelles de détails : c'est l'immense col très haut, ajusté, moulé sur le cou ; le choix raffiné des nuances ; les combinaisons d'étoffes, de fourrures, de broderies qui, de la vieille horreur d'autrefois, font une chose d'actualité trouvée charmante.

A propos de cette forme châle qui plait tant en ce moment, j'ai noté une sortie de bal ou d'Opéra extrêmement réussie. Elle était composée avec une de ces grandes pointes de Chantilly, d'une utilisation si embarrassante depuis le temps, mesdames, où vos grand mères s'en paraient l'été pour ne point sortir « en taille ». Si vous possédez un tel châle, vous devez déjà récapituler dans votre mémoire les occasions où l'on essaya de l'adapter à la mode du moment, avec, bien entendu, la préoccupation de ne rien couper ! Les résultats n'étaient jamais bien fameux, parce qu'on utilisait généralement le châle pour remplacer quelque chose qu'on n'avait point : en ces conditions, tout le talent consistait à enlever à l'objet l'aspect de sa destination première... et il était rare d'y réussir, le malheureux châle se devinait toujours.

Aujourd'hui, rien de pareil ; pour devenir un manteau du dernier chic, notre châle doit se manifester aussi châle mil huit cent soixante que possible ; nous ne saurions désirer autre chose que ses trois pointes dont le placement fut parfois si compliqué. Et voici, tout au long, par quel coup de baguette magique vous arriverez à cette transformation.

Disons d'abord que la dentelle noire sur le blanc reste, cette année encore, dans la note d'une grande élégance. Le modèle de manteau que j'ai vu est ainsi imaginé. Une pélerine longue en satin blanc, absolument taillée comme un fichu : pointe derrière, pointes devant. Naturellement l'étoffe est échancrée autour du cou pour l'encolure. Couture en plein biais tout le long du dos, pour former la pointe du fichu ; les devants sont également en biais. Tout autour, et remontant le long des pointes de devant, trois volants très froncés, hauts de 12 à 15 centimètres, en mousseline de soie. Le premier en mousseline de soie blanche bordé d'un tout petit ruchon en mousseline noire ; puis le second en mousseline noire avec ruchon blanc, et le troisième, de nouveau, blanc ruché de noir. Le tout légèrement superposé.

Mais le châle, direz-vous, où est-il, dans tout cela ? Patience, nous y voilà. Cette pélerine de satin sert de fond au châle de dentelle qui y est posé *absolument à plat*, le bord de la dentelle reposant juste sur la tête du premier volant de mousseline, de façon à laisser dépasser la triple rangée des volants, bien bouffants, bien épanouis. La dentelle n'est pas coupée à l'encolure — nos principes s'y opposent ! — ni ramassés en plis autour du cou, ce qui serait très laid. On la drape sur un très haut col rapporté, en satin taillé en forme, où elle est fixée par des choux de satin et une boucle quelconque en vieux strass. La doublure est en satin de couleur tendre, voilé lui-même d'une mousseline de soie — on a reconnu que la mousseline de soie tenait très chaud ! — Il convient d'ajouter qu'une ouatine est inter-

posée entre les deux satins. Volant intérieur en mousseline de soie de la couleur de la doublure, garnissant tout le tour du vêtement. Ce qui est encore plus recherché, c'est d'assortir la petite ruche bordant le volant de mousseline noire, à la doublure du vêtement ; par exemple paille, rose, mauve, ciel ou vert d'eau, selon que le satin de la doublure est de l'une de ces nuances.

Pour une maman plus très jeune, ou même pour une jeune femme n'aimant point les choses claires, on peut combiner un tel vêtement dans des couleurs plus foncées ; choisir par exemple, le transparent héliotrope, vert amande ou dahlia, avec la doublure toujours très claire ou toute blanche. En tous cas, il faudra toujours assortir les volants de mousseline au transparent et garder celui du milieu en mousseline noire ainsi que les petits ruchons des autres.



On porte beaucoup de chapeaux tout en tulle blanc, bleu-ciel ou rose très pâle ; innovée cet hiver en vue des coiffures pour le théâtre, cette mode s'est étendue aux chapeaux de ville. Si donc vous avez dès maintenant besoin d'un chapeau nouveau, n'hésitez pas, Madame ou mademoiselle, et prenez-le en tulle. Cela ne vous empêchera pas, le froid revenant, de vous emmitoufler dans vos fourrures jusqu'aux oreilles ; c'est plus qu'admis, c'est voulu.

Je vous signale le mélange du tulle noir et blanc ; non pas posés l'un sur l'autre en transparence, comme on le fit, il y a deux ou trois ans, mais enroulés l'un à côté de l'autre. On obtient ainsi de jolis effets, très doux, très fins. Sur ces chapeaux, peu de chose : un nœud léger, en velours torsadé, et surtout des fleurs. On a porté beaucoup de camélias sur les toquets de chinchilla, aussi maintenant prépare-t-on plutôt des roses dans toutes leurs variétés.

A. DE BOURGEOISIE.

P. S. — A celles de mes lectrices qu'intéressent les tapisseries de style et les broderies d'art, je recommande les modèles de Mme Cauderon-Bouveau, 13, rue de l'Arc-

de-Triomphe. Elle a une spécialité de points de Hongrie et de Saint-Cyr, et l'on trouve chez elle, à de raisonnables conditions, quantités de dessins relevés dans de vieux châteaux, sur d'authentiques tapisseries; ou, suivant les goûts d'art moderne, des créations inspirées par de récentes œuvres, broderies en teintes plates, etc.



ALIMENT DES ENFANTS

COURRIER

Poitiers. — Les endives se cuisent au beurre, on les finit avec du jus ou une béchamel.

S. — Mousse au foie gras : braiser 300 gr. foie, passer au tamis, amalgamer 125 gr. beurre, ajouter 1 verre à madère de cognac, 2 verres à madère de gelée et 3 décilitres de crème fouettée. Dresser dans un moule à charlotte nappé de gelée en semant des lames de truffes. (Recette parue en 1894).

M. T.. Lille. — Procédez comme nous l'avons indiqué pour les pieds de porc farcis.

Beauvais. — Riz à l'impératrice : cuire 100 gr. riz avec 1/2 litre lait, 100 gr. sucre, vanille. Ajouter crème faite avec 1/2 litre de lait, 6 jaunes, 125 gr. sucre, 3 feuilles gélatine. Incorporer 3 décil. 1/2 crème fouettée, mettre dans un moule à charlotte avec 300 gr. fruits confits et faire prendre au frais ou sur glace.

C. V. — Raifort mariné : couper en tranches minces, saupoudrer de sel et laisser rendre l'excès d'eau ; assaisonner avec mayonnaise.

Nantes. — Cassoulet toulousain : faire revenir 1/4 d'oie confite, une épaule de mouton désossée, 400 gr. saucisson, 1 perdrix, 1 jarret de porc. Mouiller avec 1 litre 1/2 bouillon et cuire aux 3/4. Couper en morceaux, mettre dans un

plat en terre avec couches alternées de haricots aux 3/4 cuits, ajouter un peu de tomate et menthe poivrée ; saupoudrer de chapelure et persil, et faire mijoter au four trois heures et demie.

Bucaramanga. — Escargots à la vigneronne : cuire 2 à 3 heures au court-bouillon, retirer des coquilles et sauter au beurre, ajouter persil, menthe, échalotte, ail, ciboulette. Ajouter quelques cuillerées de court-bouillon et lier avec un jaune d'œuf.

E. L. — Pour ces galettes salées, donner 10 tours au feuilletage — Galantine de volaille : recette parue en 1894, ne peut être résumée.

Neufbourg. — Oui, couvrir le feu. — Faire tremper la veille. — Blanchir et passer au beurre. Faire prendre dans une pièce plus chaude. Adressez vous chez Boll, 49, rue de Lyon. — La friture n'est pas assez chaude.

Angoulême. — Timbale Joinville : garniture comprenant : truffes, crevettes, quenelles, champignons ; sauce au beurre de crevettes.

Blidah. — Confiture de cédrat : 250 gr. de sucre par livre. Faire un sirop et cuire jusqu'à ce que les morceaux de cédrat deviennent transparents. Vers la fin, ajouter vanille et un peu de zeste de citron.

Nancy. — Vous n'obtiendrez jamais avec le gaz une grillade comme celle que donne la braise. — Employez la broche anglaise, sorte de coquille où l'on place le rosbif. — S'entretient comme l'argenterie. Vous n'enlèverez point ces taches sans enlever la couleur.

Mariette. — Le lièvre à la royale est un lièvre farci et braisé, quelque chose comme une galantine de lièvre chaude.

V. — Chauffroid de poularde : recette parue, trop compliquée pour être résumée.

Rouen. — Tôt fait : 125 gr. beurre, 125 sucre, 50 farine, 50 crème de riz, 3 œufs, vanille ou zeste d'orange. Battre les œufs et le sucre, ajouter parfum, crème de riz et farine, puis beurre fondu. Cuire dans un moule à génoise, four assez chaud.

D. — Votre gelée d'orange ne peut prendre sans gélatine, et il faut faire fondre la gélatine dans un peu d'eau chaude avant de l'incorporer au sirop. Voyez la recette que nous avons donnée en 1896.

M. P. H. — Céleri-rave en hors d'œuvre : faire une mayonnaise avec 1 jaune, environ 1 verre d'huile et 1/3 de verre de vinaigre ; relever fortement de moutarde. Couper le céleri cru en

julienne, l'assaisonner avec cette sauce et laisser mariner au moins une demi-journée.

A. F. — Sauce pour sole normande : délayer sur le feu 25 gr. farine avec 30 gr. beurre, mouiller avec 2 décil. de cuisson de la sole et lier avec 1 jaune et 1 décil. de crème.

Athènes. — Omelette aux fines herbes : hacher persil, cerfeuil, un peu de ciboule ; mélanger aux œufs battus et faire l'omelette comme à l'ordinaire. — Potage régence : potage crème de volaille comme celui dont nous avons donné la recette, dans lequel on met truffe, quenelles, crêtes et rognons.

Saint-Pétersbourg. — Quand les pommes de terre germent, il faut enlever les germes, et les mettre à l'abri de la lumière et de la chaleur. — Les croquettes de pommes de terre se vident dans la friture quand la friture n'est pas assez abondante ou assez chaude.

Boulevard Pereire. — Pour obtenir une pâte très feuilletée, mettre autant de beurre que de farine et donner 5 tours.

A. B. St-Cloud. — Cervelles de mouton au beurre : blanchir les cervelles, égoutter, diviser en tranches, dresser sur le plat et arroser de beurre noisette ou de beurre noir.

A. C. — Cette sorbetière ne peut servir pour fabriquer de la glace. — C'est affaire d'appréciation. — Prenez 1895 ou 1896.

L. de L. — On peut faire quelque chose de ce genre avec du poisson, c'est une recette toute différente. — Fromage d'Italie : hacher et piler 1 kil. foie de porc, ajouter 500 gr. lard frais haché, cognac, épices. Mettre dans une terrine bardée et cuire 1 heure. Laisser refroidir avant de démouler.

Une fidèle du Pot-au-Feu. — Nous y songerons — Nous recevons de ces poussins presque chaque jour. Excellents pour griller. — Vous trouverez une recette de Chester cakes en 1895.

D. C. — Si vous aimez le jambon à peine fumé, prenez du jambon Coleman.

Havre. — Sauce verte : incorporer à une mayonnaise du jus d'herbes : cresson de fontaine, cresson alénois, pimprenelle, estragon, cerfeuil, persil, oseille, épinards. Recette parue en 1897.

Dumont d'Urville. — Procédez comme pour la sauce béarnaise, en supprimant l'estrageon.

En sa villa. — Recette de fricandeau parue en 1894. Une viande braisée doit rendre son jus ; à la fin de la cuisson on l'arrose fréquemment avec ce jus qu'elle réabsorbe et qui la glace.

Quai d'Orsay. — La gelée d'orange a paru en 1896. — Nous donnons dans le courrier des renseignements sommaires. Nous notons les recettes demandées et tenons compte des desiderata, dans la mesure du possible pour l'établissement des sommaires.

SUBSTITUTION

Le succès croissant du Vin Mariani a depuis longtemps suscité de nombreuses imitations. S'il est facile de se défendre contre ces manœuvres, il l'est moins d'éviter les inconvénients ou même les dangers de la *substitution*, couramment pratiquée aujourd'hui, et qui constitue un délit punissable. La lettre suivante, adressée par un docteur viennois à M. Mariani, définit fort justement cette pratique :

« Monsieur Mariani,

« Il m'arrive fréquemment de prescrire votre excellent vin de coca, et j'ai eu le regret de constater à diverses reprises, que malgré le nom de *Mariani* mis sur mes ordonnances, les pharmaciens avaient délivré un vin de coca de leur fabrication et de qualité inférieure. » Il nous semble facile d'exiger que les prescriptions médicales soient rigoureusement exécutées.

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, 38, 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.

FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Rien de changé pour le saumon. Les plus petits pèsent au moins 3 kilos et se vendent 11 à 12 francs le kilo. Saumon coupé : 10 à 11 francs.

On ne voit pour ainsi dire point de truites saumonées françaises. La Suisse en envoie un peu : 12 à 15 francs le kilo ; mais les arrivages sont peu abondants et fort irréguliers. La pêche va être ouverte en Angleterre ; il y a chance de voir fléchir les cours, point cependant dans une très grande mesure.

Petite truite de rivière : 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo.

Tant que nous resterons dans la saison des tempêtes, il faut s'attendre à des variations de cours aussi brusques qu'importantes.

Le turbot et la barbotte, qui valent couramment 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo, atteignent 5 fr. 50 et 6 francs le lendemain des coups de vent.

De même, la sole saute de 4 fr. 50 à 5 francs, cours normal, à 6 et 7 francs.

Le mulot est cher ; jusqu'à 1 kilo, 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo ; au dessus de ce poids, 5 fr. 50.

Le bar se tient aux environs de 5 francs le kilo ; en ce moment on n'en trouve guère qui ne soient chargés d'une grande quantité d'œufs, ce qui produit un déchet assez sérieux.

Le merlan est plus cher : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Avec le mauvais temps le maquereau a complètement disparu.

Les coquilles Saint-Jacques sont toujours bonnes : 15 et 20 centimes.

La langouste est arrivée aux cours fantastiques qu'elle atteignit l'année dernière. La petite

Le Vin Désiles

Paris va préparer la grande fête internationale et, rien que pour obvier à l'insuffisance de ses moyens de transport, il remue son sol jusque dans ses profondeurs afin de laisser passer le Métropolitain et les trains de la Compagnie d'Orléans. Par la même occasion il détourne des égouts, en creuse de nouveaux ; et des terrains qui depuis des siècles n'avaient pas vu le jour apparaissent aujourd'hui à nos regards, laissant échapper tous les miasmes, tous les germes morbides qui dormaient dans leur sein d'une vie latente. Qu'arrive-t-il alors ? Que Paris est malade, que les miasmes de maladies oubliées produisent des malaises qui étonnent par leur nouveauté : ce sont des courbatures avec fièvre, des douleurs aiguës mais persistantes qui courent le long des nerfs, des troubles intestinaux et

digestifs étranges, des insomnies délirantes. Les médecins étonnés ne savent quel nom donner à ces troubles insolites, ni quels remèdes leur opposer.

Qu'importe cependant la nature de ce nouveau ou plutôt de ce très ancien microbe : l'essentiel, c'est de lutter contre lui, et pour cela d'augmenter la résistance organique. Or nous avons appris qu'aucune des personnes qui avaient pris l'habitude d'absorber comme premier repas, avant leur sortie matinale, soit simplement un verre de vin Désiles, soit encore mieux une tasse de thé contenant un verre à bordeaux de ce tonique, n'avait éprouvé de malaises : elles seules étaient restées indemnes, fortifiées contre le mal par ce puissant cordial. Nous livrons la recette aux Parisiens ; elle ne sera pas inutile, car le cas du dix-septième arrondissement se produira certainement dans d'autres parties de la ville.

Dr SANDREAU

PAPIER
FAYARD ET BLAYN
GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLÂTES
Topique excel. contre COÛS, CEILS-DE-PERDRIX. — 1 fr. 1. Pharmacies.

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouragé en tous genres. — Fabrication directe

ROBES & MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

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

Costumes doublés soie : 150 francs

P. MAIGRIR PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES
M^{me} Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.

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, 557, RUE SAINT-HONORÉ.