



PILAFF DE MOUTON

A LA PARISIENNE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le pilaff, qui est, en quelque sorte, le plat national de la Turquie, est un assemblage de riz et de viande de mouton ou de volaille. Dans le pilaff à la turque classique la viande est bouillie ou rôtie. On le sert rarement à Paris où l'on préfère généralement un pilaff modifié, qui se compose d'un ragoût de mouton ou d'agneau avec du riz servi à part.

Proportions

Pour quatre ou cinq personnes :

- 1 kilo brut, environ, d'épaule d'agneau ou de mouton ;
- 2 cuillerées de dégraissis ;
- 150 gr. de carottes ;
- 100 — de petits oignons ;
- 1 gousse d'ail ;
- 1 petit bouquet garni ;
- Un peu de poivre de Cayenne ;
- 1 pincée de sucre ;
- 1 verre à madère de vin blanc ;
- 1/2 litre de bouillon ;
- 1 cuillerée à café de farine ;
- 1/2 cuillerée à café de curry (facultatif).

POUR LE RIZ

- 250 gr. de riz ;
- 1/2 litre d'eau ;
- 10 gr. de sel ;
- 40 — de beurre ;
- Un peu de safran.

Pour faire revenir

Je choisis de l'épaule d'agneau ou de mouton ; les côtelettes et le gigot, en cuisant en ragoût, donnent une viande filandreuse. L'agneau est préférable, le goût du mouton, souvent un peu fort, s'alliant mal avec le riz.

Après avoir enlevé le gros de la graisse qui va me servir pour faire revenir, je coupe la viande en morceaux un peu gros, c'est-à-dire longs d'environ 5 centimètres sur la largeur de deux doigts.

Dans une casserole à fond épais, je fais fondre une cuillerée de dégraissis et la graisse que j'ai retirée de la viande. Quand c'est bien chaud, j'ajoute les morceaux de viande et l'os de la palette, qui prend peu de place et auquel restent attachés des débris de viande.

Si l'on avait plus d'un kilo de viande, il ne faudrait point mettre tout dans la casserole en même temps. La graisse, en ce cas, étant trop refroidie par l'introduction de cette viande froide, ne la saisit plus suffisamment ; la viande se ramollit au lieu de rissoler, et elle s'attache au fond de la casserole.

Dans ce cas, on met d'abord la moitié de la viande, et on ajoute le reste au bout de cinq ou six minutes, quand la graisse a eu le temps de reprendre une chaleur suffisante.

Je fais « revenir » à feu modéré, la casserole découverte, en remuant et retournant les morceaux toutes les cinq minutes, sans les piquer, pendant une vingtaine de minutes. A peu près au milieu de ce temps,

soit au bout de dix minutes, j'égoutte toute la graisse de la casserole; sans cela, la viande frirait au lieu de glacer. Je laisse ainsi jusqu'à ce que la viande soit bien dorée sur toutes ses faces.

Pour déglacer

J'égoutte de nouveau toute la graisse de la casserole, je saupoudre la viande d'une pincée de sucre, et je remue les morceaux quelques secondes pour achever de répartir le sucre et le faire légèrement caraméliser.

Je verse alors un verre à madère de vin blanc et je gratte avec une cuiller le jus qui a glacé au fond de la casserole, pour le délayer. Cela s'appelle « déglacer »; le vin dissout ce jus glacé, et la viande s'en imprègne. Je fais chauffer, à casserole découverte, jusqu'à ce que le vin soit complètement réduit.

Pour mouiller

A ce moment, je saupoudre avec une cuillerée à café de farine, et je remue la viande pour bien répartir la farine que je laisse blondir, sans roussir. J'ajoute le bouillon, du sel, selon que le bouillon est plus ou moins salé, une gousse d'ail entière, un petit bouquet garni, un peu de poivre de Cayenne.

Je couvre la casserole, et je laisse mijoter pendant une heure à une heure et quart, si c'est de l'agneau; pendant 2 heures, si c'est du mouton.

Les légumes

Pendant ce temps, je m'occupe de glacer les légumes.

Après avoir fendu la carotte en quatre, j'enlève la partie jaune du centre, qui est mauvaise, et je coupe le rouge en morceaux longs de 2 à 3 centimètres. Je mets ces morceaux dans une casserole avec un peu d'eau froide, et je chauffe jusqu'à

ébullition. J'égoutte bien les carottes, et je les mets dans une petite casserole ou une poêle où j'ai fait fondre une cuillerée de dégraissis.

Je jette les oignons entiers dans l'eau chaude d'où j'ai retiré les carottes, et je les y laisse deux ou trois minutes. Ils perdent ainsi une partie de leur âcreté, et on peut les éplucher sans pleurer. Je les égoutte, je les épluche, et je les ajoute, entiers, aux carottes. Je laisse ainsi mijoter à tout petit feu, la casserole découverte, pendant une demi-heure, en sautant fréquemment la casserole. Carottes et oignons, au bout de ce temps, doivent être bien dorés, bien glacés, et avoir absorbé à peu près toute la graisse. Je les ajoute alors au ragoût, dans lequel ils doivent cuire environ une demi-heure.

Le riz

Il est bon de faire tremper le riz dans l'eau froide pendant deux ou trois heures, afin de l'aider à gonfler à la cuisson. En tout cas, on doit le laver à plusieurs eaux, jusqu'à ce que l'eau de lavage reste parfaitement claire.

Le riz étant bien lavé, je le mets dans une casserole pas trop large avec 1/2 litre d'eau, 10 gr. de sel, et 40 gr. de beurre. Je couvre et je fais bouillir exactement dix minutes. J'ajoute alors un peu de safran, et je transporte la casserole dans le four où je la laisse environ 20 minutes.

Il est *absolument essentiel* de ne pas remuer le riz, à aucun moment; sinon, il attache. Il faut avoir soin aussi, pour éviter l'attachement, d'employer une casserole à fond assez épais. Au bout du temps indiqué, tout le liquide doit être absorbé et le riz apparaît presque sec, les grains bien détachés et ne collant pas les uns aux autres.

Pour servir

Pour servir, je verse le riz tel quel dans un légumier.

Il est bon de laisser la sauce du ragoût un peu plus grasse que pour un ragoût ordinaire, à cause du riz qui a été cuit à l'eau. Toutefois, si elle était trop grasse, il faut la dégraisser. J'enlève ensuite le bouquet garni, et je délaye la poudre de curry dans une soucoupe avec deux ou trois cuillerées de sauce ou de bouillon, et je reverse dans le ragoût. Le curry ne doit pas cuire. Je sers le ragoût dans un plat ordinaire.

MAZARIN.

**POTAGE MANETTE**

(RECETTE DE MÉNAGE)

Un bon potage léger, bien simple, bien vite fait, et avec des éléments qu'on a partout sous la main; pas coûteux non plus. Si l'on ne peut pas se procurer de bonne crème épaisse toute fraîche, on prendra de la crème légère, et l'on ajoutera, au moment de servir également, un morceau de beurre fin supplémentaire, 30 gr. environ.

L'ail indiqué ne se sent pas du tout et ne laisse au goût ni à l'haleine aucune trace. Il complémente presque indispensablement l'ensemble du potage, dans lequel, du reste, il ne reste pas très longtemps.

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :

- 1 kilo de pommes de terre épluchées ;
- 40 gr. de pain rassis ;
- 30 — de poireau ;
- 20 — de céleri ;
- 10 — de persil ;
- 10 — de sel ;

- 50 grammes de beurre frais ;
- 2 litres d'eau ;
- Une petite gousse d'ail, facultative ;
- 3 cuillerées de crème épaisse.

POUR LA GARNITURE DE CROUTONS

- 30 gr. de beurre ;
- Une quarantaine de petits morceaux de pain coupés en dés.

Temps nécessaire : 1 heure.

Préparatifs

Choisissez de bonnes pommes de terre d'une espèce farineuse, bien saines. Epluchez-les, et enlevez toutes les parties tachées qui donneraient un goût de moisi au potage. Coupez-les en morceaux de la grosseur d'une belle noix environ.

Sur du pain de ménage ordinaire, rassis, coupez de minces tartines dont vous supprimez toute croûte brune, parce qu'elle se mélangerait mal dans la purée et ne lierait pas suffisamment.

Epluchez le poireau et lavez-le avec soin ; s'il est petit, vous pouvez laisser un peu de feuilles vertes. Sinon, il est préférable de n'employer que le blanc dont le goût est meilleur.

Ratissez et lavez la branche de céleri dont vous ne prenez que la côte, en supprimant les feuilles, parce que à la cuisson elles se détacheraient dans le potage. Si vous n'avez pas de céleri en branches, un petit morceau de racine ou de céleri-rave le remplace très bien.

Le persil doit être choisi avec une grosse tige, car c'est ce qui communique le plus de parfum.

Si vous mettez de l'ail, choisissez une petite gousse, et ne l'épluchez pas du tout, afin qu'elle soit plus facile à retrouver avant de passer la purée.

Ficelez ensemble poireau, céleri et persil, et enveloppez la gousse d'ail dans le persil, placé au centre du paquet.

La cuisson

Prenez une casserole quelconque, mettez-y les pommes de terre, le pain, le bouquet, tout le beurre indiqué ; ajoutez deux litres d'eau pour les quantités actuelles, eau tiède ou chaude. Salez avec le sel indiqué.

Posez la casserole sur un bon feu. Quand le liquide bout, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu plus modéré où le liquide continue de bouillir avec régularité. Il faut que toute la surface du liquide soit prise par l'ébullition, mais sans violence.

Laissez bouillir tranquillement ainsi jusqu'à cuisson complète des pommes de terre, soit environ une demi-heure. Assurez-vous, avant de retirer la casserole du feu, qu'elles sont bien cuites, en piquant un morceau.

Pour passer

Posez le tamis métallique sur une terrine. Mettez la casserole à côté sur la table. Enlevez tout d'abord le bouquet de légumes, et assurez-vous qu'il renferme toujours la gousse d'ail. Si, par hasard, elle s'en était échappée, il faudrait, à mesure que vous prenez les pommes de terre dans la casserole, examiner si la gousse d'ail n'y est pas mêlée.

Avec une cuiller, prenez les pommes de terre par petites quantités à la fois, pour les poser sur le tamis où vous les écrasez avec le champignon de bois, que vous frottez doucement, sans qu'il soit nécessaire de beaucoup appuyer.

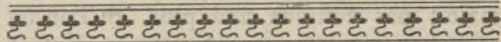
Quand toutes les pommes de terre et le pain sont passés, versez l'eau de la casserole sur la purée, à travers le tamis et par petites quantités à la fois, au début principalement, en remuant la purée tout aussitôt après avec une cuiller de bois.

Le potage

Rincez la casserole ; reversez-y cette purée liquide et remettez-la sur un bon

feu, sans cesser de remuer jusqu'à l'ébullition bien déclarée, afin d'éviter la formation de caillots. Si le potage doit attendre, il n'y a qu'à tenir la casserole couverte au chaud sur le coin du fourneau. La crème ne s'ajoute que juste au moment de verser dans la soupière. Vous la mettez cuillerée par cuillerée, dans le potage bouillant, la casserole étant retirée du feu, et vous mêlez bien. Goûtez pour le sel, et versez dans la soupière, sur les petits croûtons frits au beurre.

Vous aurez préparé ces croûtons avec de la mie de pain rassis, coupée en tout petits morceaux d'un centimètre de côté. Faites fondre le beurre dans une petite poêle ; enlevez-en l'écume qui donne un goût de grailon, et jetez les croûtons dans le beurre chaud ainsi clarifié. Faites frire à feu très modéré, pendant trois ou quatre minutes, jusqu'à coloration dorée, mais surtout pas brune. Les croûtons, pouvant attendre, se préparent d'avance.

LA VIEILLE CATHERINE**L'HUILE, LE BEURRE ET LE PROTOCOLE**

Un diplomate de l'école de Talleyrand, c'est-à-dire grand admirateur de Carême, s'est avisé de demander au *Pot-au-Feu* : « Comment dînerait-on à l'Elysée avec un Président du Midi ? »

Dans sa vie privée, M. Loubet observe les traditions de simplicité, de bonhomie, qui sont de règle au pays du soleil, et c'est un fidèle de la cuisine à l'huile. Cela est si vrai que, dans les déjeuners de garçon qu'il s'offrait en l'absence de Mme Loubet, au restaurant Foyot, le futur Président bornait son menu à la simple côtelette, précédée d'œufs sur le plat... à l'huile.

Mais, trop galant homme pour ne pas sacrifier ses goûts à ceux de ses invités, le nouveau Président et Mme Loubet, excellente maîtresse de maison, du reste, traitent très magnifiquement leurs hôtes suivant les formules de la cuisine au beurre, qui est celle du protocole.

On dînait très bien au Petit-Luxembourg ; on dîna donc très bien à l'Elysée.



* Menus *

ŒUFS A LA TRIPE

PILAFF DE MOUTON

POULET EN GELÉE

SALADE

POMMES A LA BRUXELLOISE

✱

POTAGE AU CÉLERI AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

COTE DE VEAU FOYOT

LAPIN MARINÉ ROTI

CESSON EN ÉPINARDS

FLAN D'ORANGES

OMELETTE AUX POMMES

BRANDADE DE MORUE

SALADE DE LENTILLES

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

✱

POTAGE MANETTE

CROQUETTES DE MACARONI

SOLE AU GRATIN

CANARD SAUVAGE ROTI

ENDIVES A LA BÉCHAMEL

RIZ AUX POMMES

FILETS DE MAQUEREUX A LA VÉNITIENNE

VEAU DU CHEVAL BLANC

GALANTINE DE DINDE

HARICOTS VERTS A LA POULETTE

CRÈME AU CHOCOLAT

✱

POTAGE CRÈME DE CHAMPIGNONS

TARTELETTES AU CAVIAR

TIMBALE DE HOMARD A L'AMÉRICAIN

RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE

FILET DE RENNE SAUCE MOSCOVITE

POULARDE TRUFFÉE

PETITS POIS A LA PARISIENNE

BOMBE GLACÉE

ŒUFS SUR LE PLAT

MORUE A LA MAITRE D'HOTEL

SALADE HONGROISE

CROQUETTES DE RIZ

✱

POTAGE A LA PURÉE DE POIS

DORADE SAUCE AUX CAPRES

MACARONI EN TURBAN

HARICOTS VERTS

SOUFFLÉ A LA VANILLE

La Liqueur Grand Marnier se trouve
sur les meilleures tables.



Macaroni en Turban AU MAIGRE

EXCLUSIVEMENT préparé au maigre, le macaroni, ainsi présenté, offrira un plat de ressource pour les repas de carême : il est confortable et décoratif à la fois. L'apprêt ne présente en lui-même aucune difficulté ; il ne faut qu'un peu de temps et de soin ; le prix de revient est modique.

Pour servir le turban aux convives, il faut couper les parts avec un couteau, car, avec une cuiller, on détruirait tout l'arrangement du macaroni roulé en spirale.

Proportions

Pour 6 à 8 personnes :

225 gr. de macaroni ;

125 gr. de gruyère râpé ;

80 gr. de parmesan ;

100 gr. de beurre ;

2 décilitres de sauce tomate ;

1 — de lait ;

Poivre, muscade.

POUR POCHER LE MACARONI

2 litres 1/2 d'eau filtrée ;

30 gr. de sel ;

Un oignon de 30 gr. ;

2 clous de girofle ;

1 bouquet garni : persil, thym, laurier,
Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Faire pocher le macaroni dans l'eau bouillante salée, avec oignon, girofle, bouquet. Egoutter sur un linge.

Beurrer un moule à charlotte ; saupoudrer de fromage. Tapisser l'intérieur avec macaroni tourné en colimaçon. Saupoudrer encore de fromage.

Couper le reste du macaroni en petits dés. Passer sur le feu avec 50 gr. de beurre. Ajouter gruyère, parmesan, lait, 2 cuillerées de tomate, poivre, muscade. Emplir la timbale ; ajouter noix de beurre, papier beurré, couvercle.

Mettre au bain marie à four modéré 3/4 d'heure.

Démouler sur plat de service et entourer avec sauce tomate.

Le macaroni

Ayez de très bon macaroni de grosseur moyenne. La qualité seule a de l'importance, et il faut prendre une bonne marque de fabrique si l'on ne veut pas risquer de compromettre la réussite du plat. S'assurer aussi que le macaroni est de fabrication récente, car les vieilles pâtes gonflent mal, sont dures et coriaces.

Prenez une grande casserole ; versez-y 2 litres d'eau, plutôt plus que moins ; ajoutez le sel, soit 30 gr., l'oignon épluché et piqué de 2 clous de girofle, le bouquet garni composé d'une belle branche de persil, un brin de thym, une petite feuille de laurier. Ayez soin de bien cacher le thym dans la branche de persil, pour qu'il ne s'éparpille pas à la cuisson sur le macaroni.

Couvrez la casserole et faites bouillir l'eau. Quand elle est en pleine ébullition, mettez-y le macaroni, *sans le casser d'avance*. Pour le faire entrer dans la casserole, prenez-le par quatre ou cinq baguettes à la fois ; plongez-en l'extrémité dans l'eau, peu à peu, en les courbant doucement à mesure qu'elles se ramol-

lissent, de façon à les ranger en rond dans la casserole. De cette façon, vous les gardez dans toute leur longueur pour les dresser ensuite dans le moule. C'est très vite fait, le macaroni se courbe dès qu'il est dans l'eau bouillante.

Quand tout le macaroni est dans la casserole, ne couvrez pas encore, et laissez sur le plein feu pour faire bouillir de nouveau. Assurez-vous que le macaroni ne colle pas au fond de la casserole, en le secouant avec précaution pour ne pas le briser. Couvrez la casserole et retirez-la sur un coin du fourneau assez chaud pour que l'eau garde une température très élevée, mais sans bouillir : on appelle cela « pocher ». Laissez ainsi 30 minutes. En cuisant les pâtes de cette manière, on évite le goût de colle, que l'ébullition prolongée leur donnerait. Il est bien entendu que l'eau doit être tenue aussi chaude que possible, tout en n'arrivant pas à bouillir.

Pendant que le macaroni poche, vous préparez le moule.

Le moule

La forme dite pour charlotte, dont on se sert également pour les gâteaux de riz, les crèmes renversées, etc., est celle qui convient.

Nos quantités remplissent exactement un moule de la contenance d'un litre.

Taillez un rond de papier blanc de la dimension du fond du moule. Prenez 20 gr. de beurre. Réservez-en gros comme une petite noisette pour beurrer d'un seul côté le rond de papier. Etalez le reste du beurre, *avec le doigt*, dans l'intérieur du moule, et ayez soin que les angles en soient bien pourvus, car c'est là qu'attacherait le macaroni. Il ne faut pas faire chauffer le moule ni le beurre. Le contact du doigt doit suffire à ramollir le beurre suffisamment pour l'étendre bien lisse dans le moule.

Bien que vous ayez un papier beurré à ajouter, le fond doit être également beurré. Ce rond de papier a pour but de faciliter le démoulage simplement. Posez-le au fond du moule, le côté non beurré touchant le moule. Saupoudrez ensuite le fond et les côtés du moule de fromage de gruyère rapé.

Votre moule est prêt. Tenez-le loin du fourneau pour que, le beurre ne fonde pas, jusqu'au moment de l'employer.

Pour égoutter

Le macaroni ayant « poché » le temps voulu, renversez-le dans une passoire assez grande pour ne pas briser les baguettes. Étendez sur une table un linge bien propre, sans odeur de graillon, plié en quatre, et, dès que toute l'eau s'est écoulée du macaroni, soit au bout d'une minute, étalez les baguettes sur ce linge. Couvrez-le d'un autre linge, non pas pour le garder au chaud, mais pour lui conserver son moëlleux et sa souplesse.

Il faut, sans se brûler, bien entendu, étaler le macaroni à plat sur le linge, et *en long*, parce qu'il prend très vite, en se refroidissant, les formes irrégulières qu'il avait quand on l'a posé sur le linge; il n'aurait plus alors la souplesse nécessaire pour être rangé dans le moule. Quelques minutes suffisent à lui enlever sa chaleur. Il n'est pas utile de le laisser refroidir complètement; pourvu qu'il ne soit plus que tiède, c'est suffisant pour l'employer sans risquer de faire fondre le beurre du moule.

Pour mouler

Prenez une baguette de macaroni, secouez-la légèrement pour en faire couler l'eau qu'elle peut garder à l'intérieur. Enroulez-la sur le fond du moule, comme un colimaçon, en commençant par tapisser l'angle. Quand toute la baguette est enroulée ainsi, ajoutez-en une autre, juste

bout à bout, et continuez à enrouler en avançant vers le centre, bien également, sans serrer, mais en ne laissant pas de vide entre les baguettes. Il faut tenir compte que le macaroni gonflera plutôt qu'il ne diminuera. Coupez la dernière baguette employée juste à l'endroit où, tournée sur elle-même, elle finit de masquer tout le fond, et forme ainsi un colimaçon dont le point de départ est tout naturellement au centre. C'est tout à fait simple à comprendre et à exécuter.

Maintenant, il faut garnir le tour du moule de la même manière. Ayez soin seulement de bien ajuster le bout de votre baguette à celui de la première baguette employée pour garnir le fond, et que vous aviez posée dans l'angle. Sans cela le démoulage ne se ferait pas d'un seul coup. Vous tournez vos macaronis les uns sur les autres, en les appuyant à mesure contre le moule très exactement, pour qu'ils collent sur le beurre, toujours sans serrer. Et toujours vous « raboutez » bien nettement, en évitant de superposer ces raboutures en ligne droite, par conséquent en supprimant, s'il est nécessaire, un peu de longueur de la baguette que vous êtes en train d'enrouler, si vous vous apercevez qu'elle finit juste au-dessus d'une rabouture. Ceci pour éviter des cassures après le démoulage.

Terminez la dernière baguette à un demi centimètre du bord, afin de laisser la place du couvercle.

Puis, vous poudrez abondamment de gruyère l'intérieur de ce moule ainsi tapissé; avec les doigts, appuyez doucement le gruyère contre le macaroni pour le faire mieux adhérer. Non seulement le fromage soudé le macaroni, mais il sert à l'assaisonner aussi: vous pouvez en mettre une bonne couche.

Le moule alors est prêt; ne le laissez pas près du fourneau en attendant.

La garniture

Prenez une casserole un peu large de fond, de préférence en cuivre étamé. Faites-y fondre doucement, sans trop chauffer, 50 gr. de beurre. Surtout qu'il ne colore pas ; juste fondu, c'est assez.

Coupez le reste du macaroni en tout petits morceaux, longs d'un ou deux centimètres, tout au plus.

Jetez-les dans la casserole au beurre, et, sur un feu doux, faites-les sauter une minute pour bien les imprégner de beurre. Ajoutez peu à peu, toujours en sautant la casserole, tout le gruyère qui reste, le parmesan, les deux cuillerées de sauce tomate ; le lait, tiède ou froid ; pincée de poivre, pincée de muscade râpée.

Faites chauffer en sautant et en remuant doucement avec la cuiller de bois pour tout lier et bien mélanger pendant 3 ou 4 minutes. Goûtez pour le sel et ajoutez en au besoin. L'ensemble doit être filant, bien moelleux et lié.

Versez alors dans le moule, en tenant la casserole d'un peu haut pour que son contenu tombe doucement sans se tasser, afin de garder une certaine légèreté, et n'être point trop compact.

Ajoutez sur le dessous gros comme une noix de beurre, soit 10 gr. cassé en trois ou quatre petits morceaux, qui, en fondant, empêcheront de gratiner. Couvrez d'un autre rond de papier, assez grand pour déborder d'un demi centimètre sous le couvercle, et, enfin, posez le couvercle du moule sur le tout.

Le four

Mettez votre moule dans une casserole à bords bas. Remplissez-la d'eau bouillante jusqu'à un peu plus de la moitié de la hauteur du moule.

Posez la casserole dans le four, à bonne chaleur modérée et égale, et laissez-la $3/4$ d'heure.

Evitez tout coup de feu, et tournez souvent le moule pour cela. L'eau de la casserole ne doit que tout au plus frissonner et chanter sans bouillir.

Vous préparez la sauce pendant ce temps.

La sauce

En cette saison, c'est de la tomate de conserve qu'on emploie. Selon son plus ou moins de consistance ajoutez plus ou moins d'eau, du sel, poivre et 20 gr. de beurre pour les quantités indiquées, soit 2 décilitres sur lesquels vous avez déjà pris 2 cuillerées pour la garniture intérieure.

Dans la saison des tomates fraîches on fera une sauce très réduite, à laquelle on ajoutera toujours le beurre indiqué.

Pour servir

Enlevez couvercle et papier. Avec une cuiller, faites couler doucement à l'intérieur de la garniture le beurre qui surnage et fait mousse blanche.

Prenez un petit couteau pointu. Glissez-le délicatement entre le moule même et le macaroni, jusqu'à l'angle formé par le fond, pour vous assurer que rien n'a attaché. C'est surtout l'angle qu'il faut doucement détacher.

Posez le plat de service sur le moule, et renversez le tout. Elevez le rond de papier qui couvre le fond. Versez tout autour la sauce tomate et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS

MONTÉLIMAR !

Deux minutes d'Arrêt :

NOUGAT

Nous avons profité du voyage à Montélimar de M. Emile Berr pour lui demander s'il est vrai que l'on y trouve du nougat. Le spirituel rédacteur du *Figaro* nous adresse la lettre suivante :

Montélimar, 20 février.

Mon cher ami,

Votre question me prend un peu au dépourvu, et je ne prévoyais pas, en venant passer quarante-huit heures à Montélimar à l'occasion d'une élection présidentielle, que je m'exposais moi-même à être interviewé, au retour, sur la question du nougat.

Je n'ai eu tout juste que le temps d'en aller acheter tout à l'heure quelques boîtes pour les amis de Paris; et ce sont là les seuls documents que je rapporte.

A vrai dire, je ne vois pas où j'eusse pu m'en procurer d'autres. Nous nous figurons à Paris, quand le nom de Montélimar est prononcé, une ville où la fabrication du nougat occupe et absorbe tout le monde : nous imaginons une industrie organisée, des usines en marche, une population occupée à battre du miel et des blancs d'œuf et à éplucher des amandes... quelque chose comme le *Creusot* du nougat !

C'est beaucoup moins imposant que cela, je vous assure. Quand j'ai exprimé le désir de me procurer le classique et indispensable nougat, le Montilien que j'interrogeais m'a dit : « Si vous le voulez dur, allez chez Dejour ; si vous le voulez mou, allez chez Mège. »

J'allai chez Mège, à tout hasard. Et voici ce que je vis : dans une rue étroite de la vieille ville, une boutique de pâtisserie; dans un coin de cette boutique, une armoire vitrée, et dans un coin de cette armoire, un échafaudage de petites boîtes.

Une jeune fille était là, qui ne paraissait pas se douter du tout qu'un intérêt historique quelconque pût s'attacher au produit

qu'elle m'offrait. Elle se contenta, comme je demandais « à voir », d'ouvrir un carton dans lequel je trouvai deux choses : un pain de nougat et des vers.

Les vers me parurent moins bons que le nougat. Les voici tout de même :

Montélimar est la patrie
Des bons cœurs et du bon nougat ;
Là, dans chaque pâtisserie,
On trouve ce mets délicat :
Mais si vous le voulez bien tendre,
Bien doux, bien fin, bien apprêté,
Joyeux gourmands, all'ez le prendre
Chez MÈGE, à la Fidélité !

Tout parfumé de fleur d'orange,
Le nougat est un plat du ciel,
C'est un délicieux mélange
D'amandes, de sucre et de miel.
Montélimar en tient boutique ;
Mais dans cette noble cité,
Le meilleur nougat se fabrique
Chez MÈGE, à la Fidélité !

Puisque j'ai le plaisir insigne
De lui consacrer ma chanson,
Je dois d'abord dire à quel signe
Vous reconnaîtrez la maison :
Sur l'enseigne, deux tourterelles
Se montrent à l'œil enchanté,
Et tout est fidèle comme elles
Chez MÈGE, à la Fidélité !

A vous servir chacun s'empresse
Madame MÈGE, en souriant,
Offre au gourmand plein d'allégresse
Ce bonbon si doux, si friand ;
Si jamais la faveur publique
M'appelait à la royauté,
Je voudrais porter ma pratique
Chez MÈGE, à la Fidélité !

Je compte revenir à Montélimar bientôt, et rendre visite au concurrent de Mège ; si je trouve un sonnet dans son nougat, je vous l'enverrai.

Bonne poignée de mains.

EMILE BERR.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



Les Crosnes

M. Bois, assistant de la chaire de culture au Muséum d'histoire naturelle de Paris, vient de publier à la librairie agricole de la maison rustique, la troisième édition d'un ouvrage ayant pour titre : *Le potager d'un curieux*. Cet in-octavo compact, imposant comme un volume d'histoire diplomatique, ayant toutes les allures d'un livre de savant, m'inspirait beaucoup de respect mais peu de confiance. Combien, en effet, a-t-on vu de ces pionniers de l'acclimatation, plus ou moins hantés par le souvenir de Parmentier, rêvant d'introduire dans le pot au-feu national un légume baroque n'ayant d'autre mérite que d'être fort apprécié par les sauvages ? Or, M. Bois, plus hardi que ses confrères, nous annonce 250 plantes comestibles, peu connues ou inconnues. Il y a de quoi effrayer *a priori* les gens pratiques.

J'ai été agréablement surpris en parcourant le volume. Pour montrer que l'auteur n'est pas un agriculteur en chambre, il me suffira de dire que c'est à lui et à son collaborateur, aujourd'hui décédé, que nous devons de pouvoir, depuis quelques années, manger des crosnes aussi facilement que des pommes de terre.

Bien que les Parisiens l'aient baptisé de

crosnes du Japon, ce légume est, paraît-il, peu abondant au pays des chrysanthèmes. On le cultive surtout dans les provinces septentrionales de la Chine ; les poètes, séduits par la forme et l'aspect nacré de ces rhizomes, les ont comparés à des perles de jade. O imagination orientale ! C'est en 1882 que la Société nationale d'acclimatation confia à MM. Paillieux et Bois quelques rhizomes, envoyés par le docteur Bretschneider, médecin de la légation russe à Pékin. M. Paillieux, dans un but tout désintéressé, loua quelques pièces de terre autour de son jardin pour y multiplier le nouveau légume, dont il récoltait 3,000 kilos en 1888. La plante s'appelait *stachys affinis* ; pour ne pas effrayer les cuisinières, M. Paillieux lui donnait le nom de crosne, celui de son village.

Il fit une propagande effrénée, distribuant des rhizomes de tous côtés et, dès 1891, voyant les crosnes admis aux halles, M. Paillieux eut la satisfaction de pouvoir, ainsi qu'il l'écrivait à la Société d'acclimatation, « disparaître comme vendeur et redevenir purement et simplement le chercheur de plantes nouvelles ».

A ces détails historiques, M. Bois qui cultive les crosnes depuis quinze ans, ajoute des renseignements sur leur culture, qui intéresseront certainement nos abonnés des campagnes.

— La plante est rustique. Depuis 1882, elle a supporté nos hivers sans souffrir ; elle résistera certainement aux plus grands froids.

La plantation des tubercules doit se faire en février ; plus tard, ils commenceraient à végéter. Ils sont sensiblement disposés à sortir de leur repos ; si l'on couvre de fumier une plantation pour que la gelée ou la neige n'interrompe pas l'arrachage, les rhizomes germent aussitôt.

Nous ne pouvons dire quel est le sol préféré par les crosnes. Toutes les terres lui conviennent ; mais il nous semble que, dans une terre compacte et argileuse, l'arrachage serait très laborieux et trop souvent sus-

pendu pour cause de gelée, de neige ou de pluie. Nous conseillons donc de choisir un sol un peu sablonneux, en tout cas bien ameubli.

Nous plantons dans des trous de 20 centimètres de profondeur, espacés de 40 centimètres en tous sens, à raison de trois tubercules par trou.

Nous répétons les brisages jusqu'au 1^{er} octobre, pour tenir le sol en parfait état de propreté. En pratiquant le dernier brisage, nous croyons qu'il est bon de butter légèrement les touffes. Nous ne brisons plus après le 1^{er} octobre parce que l'outil couperait les rhizomes qui s'étend horizontalement.

Sous le climat de Paris, nous croyons qu'il est sage de ne pas commencer l'arrachage avant le 1^{er} décembre. Les tubercules ne sont parfaits qu'à cette date. Ils se reprennent à végéter dès le 1^{er} mars.

Dans les jardins particuliers, on arrache au fur et à mesure des besoins de la table. La gelée n'est pas à redouter.

Dans les champs, on arrache pour la vente d'assez grandes quantités à la fois. On peut conserver les tubercules dans du sable, dans un lieu bien sec. Ils ne redoutent pas le froid; mais, exposés à l'air, ils se flétrissent et ne sont plus présentables au bout de douze à quinze jours.

Le rendement, comme toujours, est plus ou moins considérable, selon la fumure et selon les soins apportés à la culture. Nous n'osons pas dire ce qu'il peut être dans un jardin, mais nous avons vu qu'il dépassait toujours les prévisions. En grande culture, nous pensons qu'on pourrait compter sur 12,000 kilogs à l'hectare.

Quelque attention qu'on ait apportée à l'arrachage, une foule de rejets apparaissent au mois de mai. Ce plan peut être repiqué et donner une récolte égale à celle que produisent les tubercules; mais, si on le laisse en place, on est désagréablement surpris, l'hiver venu, de n'avoir qu'une récolte presque nulle, la plante épuisant rapidement le sol.

Une exposition trop chaude n'est pas sans

danger. Il nous est arrivé, une seule fois, il est vrai, de perdre une plantation brûlée par le soleil et nous avons toujours craint que cet accident se renouvelât. Dans le midi de la France, le crosne doit être cultivé à l'ombre et il exige des arrosements fréquents et modérés.

Nous ne connaissons pas au crosne d'autre ennemi que le ver blanc.

Il faut environ 300 à 400 tubercules frais pour faire 1 kilog.



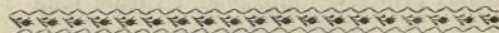
Les deux cent quarante-neuf autres plantes décrites dans le *Potager d'un curieux* sont loin toutes d'avoir les mérites du crosne. Il en est beaucoup que l'auteur mentionne seulement pour mémoire, les déclarant franchement mauvaises, et quelques-unes n'ont pu encore être l'objet de culture sérieuse ou de dégustations approfondies. Toutefois, un certain nombre paraissent réellement intéressantes, soit pour notre climat, soit pour des régions plus chaudes. Contrairement à beaucoup de ses confrères, M. Bois n'éprouve point le besoin de trouver excellents tous les légumes baroques qu'il cultive. Le chasseur de plantes est doublé d'un gourmet éclectique; il formule ses appréciations avec une sage mesure et indique ses recettes de façon très claire.

Je ne recommanderai point son livre aux Parisiennes embarrassées pour choisir le légume qu'elles offriront à leurs invités, mais cet ouvrage fournira quelques sujets d'étude amusants, parfois utiles, aux gentilshommes campagnards qui aiment à planter des choux, et aux coloniaux qu'exaspère le régime des conserves.

FERNAND HONORÉ.



La saison de nos pâtés de grives des Cévennes est finie. Prière de ne plus nous en demander désormais.



Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE
GALLIA — 0,15 la bouteille (verre en plus)



CHIFFONS

Préoccupations politiques, deuils, plus encore peut-être l'espèce de lassitude qui semble la caractéristique de notre époque ; quelle qu'en soit la cause, on ne peut s'empêcher de constater cette année le calme quasi lugubre de la saison d'hiver ; le carnaval n'a même point essayé de secouer ses grelots légendaires et surannés, et l'on aurait pu compter les rares réunions où la jeunesse a tenté de se divertir. Donc pas ou très peu de bals et, en conséquence semblerait-il, peu de grandes élégances : on en voit cependant, et d'exquises, en faisant la fameuse « tournée des couturières » qui est en quelque sorte un des rites de l'existence féminine. C'est qu'il est des occasions qui ne chôment jamais, et que, mariages, théâtres, réunions de famille, voilà plus de circonstances qu'il n'en faut pour déployer notre goût ; sans compter que la « robe d'intérieur », cette nouvelle tenue dans nos habitudes, peut être aussi matière aux plus folles combinaisons. A ce propos, je veux indiquer en passant deux ou trois modèles de genres différents, mais également réussis.

L'un d'abord, tout simple, facile à exécuter et vraiment jeune et gentil. Robe de dessous princesse toute plate en léger taffetas rose avec grand empiècement recouvert de guipure d'Irlande jaunée. Se rattachant à cet empiècement, un fourreau Empire en

drap rose, monté dans le sens de la largeur du drap, tendu sur la poitrine et fermé derrière de manière que les deux lisières soient conturées ensemble : le devant se trouve ainsi tomber tout droit sans ampleur, et le dos a un aspect de faux pli Watteau très étroit du haut, large du bas, l'évasé du biais formant godets en éventail. Une draperie en satin Liberty du même rose relie le fourreau à l'empiècement et se noue au milieu du devant en formant un large nœud souple. Manches collantes et très longues avec petit jockey de guipure.

Autre fourreau de satin noir recouvert de mousseline de soie plissée dans toute la hauteur de la robe. Un large entredeux de guipure écru simule un décolleté carré et se prolonge devant et derrière en deux longues pattes formant étoile ; ceinture de panne vert anarde appliquant le jeté de chiffon de soie à la taille ; encolure et petits revers de manches — celles-ci toutes plissées — en panne verte.

Enfin une tea-gown de la plus rare élégance, presque une toilette de dîner : le fond en satin souple jaune pâle recouvert de mousseline de soie assortie celle-ci plissée devant seulement. Sur le devant s'ouvre un pardessus en tulle dentelle à pois rayé d'entredeux ; une écharpe de mousseline de soie rose marque la taille par derrière, passe sous les devants de la robe de dentelle destinés à rester flottants et se noue de côté avec de longs pans ; l'encolure légèrement ouverte en carré devant est soulignée d'une petite draperie rose et les manches au coude ont de longues engageantes en chiffon rose.

Bien que les toilettes de printemps soient encore à l'état de rêve, les robes que l'on fait aujourd'hui ont déjà l'allure plus légère que celles de l'hiver. Pour le soir, les jupes unies ont tout à fait disparu et se recouvrent presque uniformément de jetés de mousseline de soie voilés eux mêmes d'une dentelle ou d'un tulle pailleté : par exemple, sur un dessous de satin Liberty noir fait en forme, collant du haut, très évasé et souple du bas, donnant l'impression molle et traînante

obligatoire, un volant de tulle de soie ourlé de ruches minuscules allège la sécheresse du bord ; par-dessus, un fourreau princesse en tulle à gros réseau irrégulier, tout brodé de nœuds Louis XVI alternativement pailletés bleus et noirs ; le décolleté très large et très bas pose sur une draperie en panne turquoise qui se continue en étroite épaulette formant le carré ; les manches à clair très longues, tombant sur la main en mitaines, sont attachées au corsage par le dessous de l'entournure seulement, laissant ainsi la naissance de l'épaule à nu ; une guimpe intérieure en tulle pailleté avec le col en panne transforme cette toilette d'une élégance si pratique en robe de petit dîner ou de théâtre.

Lorsque ces fourreaux de tulle pailleté sont brodés d'acier, ce qui donne toujours une robe un peu plus clinquante, on les ouvre en panneaux sur des éventails de mousseline de soie qui en adoucissent l'éclat.

Comme autre type de robe de soir, une toilette en moire « Messaline » — le nom de la terrible impératrice indiquant une moire souple aux reflets givrés — rose chair ; au bas, haut volant ondulé en mousseline de l'Inde brodée. Cet effet de lingerie très joli est sûrement appelé à un succès. Le corsage drapé en travers en mousseline brodée rehaussée d'étincelles de strass qui se retrouvent dans la broderie du volant. Manches en linon transparent retenues à l'épaule par trois barrettes de velours noir. Nœud Louis XVI en velours froncé fixé au coin du décolleté par un bijou ancien en strass.

Pour les robes de jour le costume tailleur prépare son règne exclusif et printanier : les jaquettes courtes, courtes avec d'imperceptibles basques ; les jupes collantes, collantes, au point que pour s'amincir encore bon nombre de femmes en viennent à bannir le jupon de dessous. Je parle bien entendu du jupon de soie, car pour le juponnet de lingerie ou de flanelle il y a longtemps que nous lui avons dit adieu — cha-

cun sait que le chaud et le froid sont choses indifférentes quand il s'agit de suivre la mode. Donc, si l'on veut, plus rien que la sous-jupe indépendante ; quand à la robe, elle sera en drap assez fort, celui-là seul donnant les plis voulus, beige clair — les nuances tendres seront fort en faveur — avec au bas un feston de velours ton sur ton incrusté dans l'étoffe ; la même incrustation de velours se reproduit deux fois dans la hauteur de la jupe fermée devant un peu à gauche. La jaquette très ajustée du dos à basque courte incrustée d'un feston de velours ; devant, revers de velours couverts d'une guipure d'Irlande, ouvrant sur une chemisette en taffetas crème plissé avec la cravate longue en soie ciel. Avec ce gentil costume un chapeau de transition tout en plumes de faisan : ce toquet relevé d'un chou de taffetas bleu pâle.

Des couleurs claires, on le voit, ce sera la note dominante : les tons « pastel » bleu gris blanchâtre, des beiges presque blanc, un rose saumon très doux, voilà ce qui sera l'élégance et ce qu'on brodera de chenille, de cordonnet de soie ou de lacets mêlés de blanc.

SYBIL DE LANCEY.

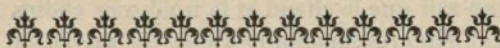
VANILLE DES COMORES

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

Toute commande de vanille seule doit être accompagnée du montant de sa valeur.



COURRIER

Le Mans. — Pour faire une glace à deux parfums : partager le moule avec une cloison de fer-blanc ou de carton, remplir de chaque côté avec une glace d'efférente prise, retirer la cloison et laisser raffermir. — Pour praliner une glace, on introduit dans la crème du pralin broyé bien fin. Le pralin n'est autre chose que du nougat. Vous pouvez mettre fraises cristallisées et fruits confits dans une glace, mais ils ne doivent pas y séjourner trop longtemps, sous peine de devenir très durs.

M. B. — Bouillie gratinée : délayer la farine à l'eau froide, saler et chauffer en remuant, jusques avant l'ébullition. Lier avec œuf et beurre et faire gratiner à four très vif

Raynouard — Pour éviter l'amertume des endives, les laver aussi peu que possible et les cuire au beurre. Revoyez votre collection.

V. R. — Nous n'avons plus de numéros séparés, et ne pouvons envoyer des recettes par lettre.

Villeneuve-Saint Georges — Nous n'en connaissons pas de bon.

M. S. B., Amiens. — Recettes parues

S. H. — Nous ne connaissons point d'adresse

Chatte. — Non. — Cuire les fruits rouges dans le cuivre non étamé; l'étain les fait noircir. — Défaut de cuisson ou de sucre. — Ces recettes viendront plus tard.

Chantilly. — On trouve des foies d'oie de novembre à mars. — Pour les conserver : les braiser et les couvrir de saindoux frais bien chaud, comme pour une terrine. Ou encre, les braiser, mettre en boîte, souder et mettre dans l'eau bouillante, une heure pour les boîtes d'un litre.

Saints-Pères. — Suivez notre recette de confiture d'oranges.

H. de B. — Votre glace royale au chocolat reste collante parce que vous ne la faites pas assez épaisse. Augmentez la proportion de sucre. — Gouffé.

B. L. — Pour dorer la pâte des tartelettes, la badigeonner avec un peu de jaune d'œuf légèrement battu. — Pour certains gâteaux, comme le Pithiviers, saupoudrer de sucre glace quelques instants avant de retirer du four.

B. — Echaudés : recette très compliquée et peu pratique chez soi.

G. E. R. — Pâte à tartes lourde : 250 gr. farine, 50 beurre, pincée de sel; détremper à l'eau. On peut blanchir ces pommes à l'eau et les passer au beurre.

Nantes. — Vous pouvez très bien faire la pâte feuilletée 24 heures d'avance — Le pudding à la parisienne peut attendre du soir au lendemain dans un endroit frais.

M. B. J. — Lapin sauté : faire revenir 125 gr. lard avec 12 petits oignons; enlever les oignons et le lard, sauter le lapin, puis saupoudrer de farine; mouiller avec 1/4 de litre vin blanc et autant de bouillon; ajouter oignons, lard, bouquet garni, et cuire 1/2 heure. — Chez les orfèvres.

G. B. — Bonne note est prise pour les couscous.

C^{esse} de G. — Cuire à moitié la poule dans le bouillon, la retirer, l'arroser de beurre et la rôtir. — Les maisons de gros ne vous vendront que par quantités énormes.

A. G., Lisioux. — La selle d'agneau se compose de deux filets. On la rôtit ou on la braise. — Beignets soufflés : 250 gr. farine, 1/4 litre eau, 125 gr. beurre, 6 ou 7 œufs.

M. G. — La sauce financière est une sauce brune à laquelle on ajoute la garniture qui constitue la financière. Nous ne pouvons que vous renvoyer aux indications que nous avons données fréquemment pour préparer une sauce de ce genre.

Laval. — Piler les sardines avec un peu de beurre, ajouter sauce d'anchois et beurrer des croûtons.

Le Havre — Bonne note est prise pour cette recette. — Ramequins au fromage : faire une pâte à choux avec 125 gr. farine et 2 décil. d'eau. Ajouter 60 gr. parmesan et 4 œufs, dresser sur plaque et saupoudrer de fromage.

C^{esse} de B. — Côtelettes de lapereau à la Chivry : faire sauter et servir avec une sauce ravigotte.

Chateau d'H. — C'est une spécialité dont nous ne connaissons pas exactement la recette.

Nonnette. — Faites fondre 1 kilo de sucre dans 1/2 litre d'eau et vous aurez du sirop à 32 degrés.

E. S. — Procédez comme pour la béarnaise, en supprimant l'estragon. — Pour les pommes de terre soufflées prenez les pommes de terre de Hollande. — Recette parue en 1893; nous comptons y revenir bientôt.

Avallon. — La sauce crevette est naturellement grise ; on la colore avec du carmin. — La sauce Moscovite est une sauce poivrée que l'on finit avec confiture de groseilles de Bar, vin de Malaga et pignons. — Mettre la betterave dans du vinaigre ou du vin blanc.

A. M. — Le jambon d'York est fourni par une race de porcs. Nous ne voyons donc pas ce que vous entendez par « la recette du jambon d'York ».

G. E. R. — Vous nous réclamez la recette de la sauce béarnaise « que vous nous avez demandée il y a 2 mois ». Veuillez vous donner la peine de lire le numéro du 1^{er} février.

Verdun. — Il n'y a souvent d'autre moyen que de gratter, reteindre et encaustiquer.

Une nouvelle abonnée. — Ces recettes ont été publiées. — Nous ne pouvons répondre aux lettres non signées.

Angoulême — Votre demande est un peu vague. Souvent, c'est une question de chaleur du four. Il faut un four assez chaud, surtout en dessous.

J. B. B. — 1^o Généralement, le châte n'est porté que pour la cérémonie, et tout au plus les premières semaines. — 2^o Indifféremment. — 3^o Pas de traine ; toilette élégante de jour. — 4^o Redingote si le marié n'est pas en habit.

Plusieurs abonnés. — Nous ne pouvons répondre aux lettres non signées.



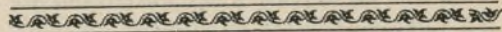
CONSERVATION DES FORCES

La dépense incessante de l'énergie vitale n'est pas seulement réparée par l'alimentation, qui agit à la manière du charbon ; il est surtout indispensable de conserver la souplesse et l'intégrité de nos organes, de les entretenir en parfait état, de maintenir leur résistance. C'est ce rôle d'excitateur et de protecteur que remplit à merveille le Vin Mariani. Lorsque l'usure de nos rouages amoindrit ou paralyse leur activité, le tonique Mariani les restaure, les régénère, et tout en épargnant leur fatigue, augmente leur ressort. Les effets dynamogéniques du Vin Mariani sont donc progressifs et constants. De là son influence à la fois conservatrice et stimulante, avec un bénéfice chaque jour accru de santé et de force.

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.



LE CHOCOLAT VAN HOUTEN

En lançant le nouveau Chocolat Van Houten, les fabricants se sont proposé d'offrir au public un chocolat d'une composition irréprochable, nutritif, facile à digérer, d'un goût plus exquis que tous les autres, en un mot, un chocolat répondant aux plus hautes exigences de l'hygiène autant que du goût. L'accueil favorable qui a été fait au Chocolat Van Houten prouve que ce but a été atteint. Il est reconnu maintenant que le Chocolat Van Houten occupe le premier rang parmi les chocolats, comme le Cacao Van Houten l'occupait déjà parmi les cacaos.

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.

MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Très peu de saumon : 10 à 12 francs le kilo pour du saumon coupé ou des saumons entiers d'au moins 3 kil. 500 à 4 kilos.

La truite saumonée est toujours aussi rare : 8 à 10 francs le kilo au-dessus de 3 kilos. Les petites truites de 2 kil. 500 et au dessous valent de 12 à 15 francs le kilo, et, certains jours, il est impossible d'en trouver.

Petite truite de rivière : 7 fr. 50 à 9 fr. le kilo.

Le turbot et la barbie sont moins chers et ne dépassent pas 4 fr. 25 ou 4 fr. 50 le kilo.

La sole est revenue à des prix raisonnables : 4 à 5 francs le kilo, suivant grosseur.

Les petits mulets de 700 à 800 grammes coûtent 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo; les gros, 4 fr. 50 à 5 fr.

Le bar a toujours beaucoup d'œufs : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

La saison du merlan s'avance : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Les arrivages de maquereaux sont fort irréguliers et ce poisson est relativement cher : 60 à 90 centimes.

La langouste varie de 7 fr. 50 à 9 fr. le kilo; le homard est aussi cher.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Les bécasses deviennent rares, et il faut les payer de 7 fr. 50 à 9 francs. La chasse ferme à la fin du mois.

Les petits coqs de bruyère de Russie, valent de 6 fr. 50 à 7 francs. Un coq convient pour six à sept personnes. Les poules, sensiblement plus petites, conviennent pour 4 à 5 personnes, et valent 50 centimes de moins que les coqs.

Le Vin Désiles

La grippe, cette grippe si connue et si redoutée sous le nom d'influenza, la même qui a fait en 85 tant de victimes à Paris, est de nouveau sur le point de dévaster l'Europe. New-York en souffre depuis des mois et son avant-garde est à nos portes. Elle marque de son cadnet les indispositions les plus innocentes en apparence; on retrouve son caractère de malignité dans tous les malaises de cet hiver. C'est précisément sur les personnes affaiblies par ces accidents que l'influenza va exercer ses ravages les plus terribles; elles

sont « marquées » pour ces coups, si elles ne détournent le danger par la réparation immédiate de leur organisme, au moyen d'un tonique en même temps dépurateur et releveur de la force et de la résistance vitale. Nous avons nommé le Vin Désiles; car ce vin est le seul tonique qui régularise la circulation et la digestion, qui décongestionne les organes respiratoires, qui calme l'excitabilité des nerfs, qui purifie le sang et les humeurs et qui augmente d'une façon tellement merveilleuse la résistance aux maladies microbiennes, qu'il devrait être le seul médicament ordonné comme préventif et comme curatif dans les cas d'affections régnantes : grippe, influenza, pneumonie infectieuse, etc.

D^r HADET.

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

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvragé 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 SCHLACKER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.