



Pigeons à la Crapaudine

LA recette de pigeons à la crapaudine comporte d'assez nombreuses variantes quant à la sauce qui accompagne les pigeons. Ceux-ci, d'autre part, bien que toujours fendus et aplatis, subissent quelquefois des préparations préliminaires avant d'être définitivement grillés. Nous donnons aujourd'hui une recette très simplifiée, appartenant à la bonne cuisine de ménage. L'échalotte qui figure dans la sauce ne saurait être supprimée, car elle est une des bases de la crapaudine : dans de nombreuses recettes on ne la passe même pas, et on la met en bien plus forte proportion. Il ne faut pas oublier que le pigeon, préparé de cette manière, a besoin d'un assaisonnement très relevé. Une pointe de Cayenne fait au mieux, et il faut fortement poivrer et saler les pigeons avant de les paner.

Proportions

Pour deux pigeons :

POUR LA SAUCE

- 40 gr. de beurre frais ;
- 20 — de farine ;
- 10 — d'échalotte ;
- 2 décilitres 1/2 de jus de ménage ou de très bon bouillon réduit ;
- 1 décilitre de vinaigre ;
- 2 cuillerées de crème légère ou de très bon lait.

POUR PANER

- 40 gr. de beurre ;
- Environ 3 cuillerées de mie de pain rassis finement émietté.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

RÉSUMÉ

Fendre les pigeons sur le dos ; paner avec beurre fondu et mie de pain. Faire griller doucement.

Pour la sauce :

Réduire vinaigre avec échalotte.

Faire un roux léger avec farine et moitié du beurre. Mouiller avec jus ou bouillon et le vinaigre réduit.

Faire mijoter et ajouter le lait et le reste du beurre au moment de servir.

Les pigeons

Choisissez de beaux pigeons, jeunes et tendres. Plumez-les, videz-les. Coupez-leur le cou près de l'estomac. Rognez le bout des pattes, et rentrez-les dans le ventre, en faisant une petite incision dans la peau, de chaque côté des cuisses, de façon à y fourrer le bout de la patte.

Prenez un bon couteau de cuisine et fendez les pigeons sur le dos dans toute leur longueur, de façon à les ouvrir complètement à plat, comme un bifteck, et, bien entendu, sans séparer les deux moitiés du pigeon. Avec quelque chose de plat, un grand couperet, par exemple, donnez quelques coups sur le pigeon pour achever de l'aplatir en lui donnant ainsi à peu près partout la même épaisseur.

Ensuite, panez-les.

Pour paner

Mettez le beurre indiqué dans une assiette, faites-le chauffer pour le fondre, puis mélangez-y deux bonnes pincées de sel et de poivre. Le pigeon a besoin d'être bien relevé d'assaisonnement.

Ayez un morceau de mie de pain rassis de la veille, gros comme le poing, environ,

pour ce qu'il nous faut. Cassez-le en petits morceaux que vous enfermez dans le coin d'un torchon propre, où vous les foutez avec la main pour les émietter. Passez ensuite ces miettes dans une passoire à trous un peu gros, en les frottant un peu dans la passoire. Vous obtenez ainsi une panure bien préférable pour l'usage actuel, à la panure séchée qui, sans œuf, ne tient pas aussi bien que la mie de pain fraîche.

Trempez un côté d'abord du pigeon dans le beurre fondu, et posez ensuite ce côté beurré sur une autre assiette où vous aurez étalé la mie de pain émiettée. Procédez de même pour l'autre côté du pigeon, de telle façon que le pigeon soit recouvert également sur ses deux faces.

La cuisson

Si vous disposez d'une bonne grillade à la braise, vous pouvez y faire griller à petit feu les pigeons. Sinon, il est tout à fait préférable de les mettre au four de la façon suivante. Posez une grille sur un plat quelconque allant au feu, en terre commune, par exemple ; la grille doit être assez élevée sur le plat pour n'en pas toucher le fond du tout, et que l'air chaud circule bien entre le plat et la grille. Etendez sur cette grille vos pigeons, le côté de l'intérieur posé sur la grille.

Mettez le tout au four assez chaud pour que les pigeons cuisent et colorent dans l'espace de 15 à 20 minutes. Ils doivent prendre une teinte bien dorée, mais ne pas noircir ni charbonner par places, ce qui arriverait si la grille était trop près du foyer. Il n'est pas nécessaire de les retourner, puisque la chaleur passe sous la grille. Arrosez-les deux ou trois fois avec le beurre fondu qui tombe dans le plat, et qui aide à la coloration.

Si vous les faites griller à la braise, il

faut le même temps avec un feu bien étendu mais pas trop ardent.

Dix minutes avant de glisser vos pigeons dans le four, vous aurez mis votre sauce en train de la façon suivante.

La sauce

Hachez l'échalotte. Mettez-la dans une petite casserole avec le vinaigre. Faites bouillir à découvert jusqu'à réduction des deux tiers à peu près. Passez le tout à travers une passoire et réservez dans une petite tasse.

Lavez et essuyez la casserole. Mettez-y la farine et la moitié seulement du beurre indiqué pour la sauce, soit 20 gr. Posez sur feu doux, mélangez avec la cuiller de bois, et laissez cuire tout doucement pendant 5 minutes ; la farine doit légèrement blondir. Versez alors, petit à petit pour commencer, le jus froid ou à peine tiède. Mélangez vivement avec la cuiller pour éviter les grumeaux. Ajoutez le vinaigre réduit, forte pincée de poivre. Ramenez la casserole sur un bon feu, et ne cessez de tourner le liquide jusqu'à ce que l'ébullition ait bien pris. Retirez alors un peu la casserole de façon que la sauce ne fasse que bouillotter sur un seul côté. De cette manière vous voyez s'amasser l'écume et la graisse sur le côté qui ne bout pas, et c'est ainsi que se clarifie la sauce. Laissez doucement bouillotter pendant 10 à 15 minutes.

Juste au moment de servir, enlevez avec une cuiller de métal toute l'écume grasseuse qui s'est amassée sur la sauce. Ajoutez le lait ; ne laissez plus cuire, et ajoutez hors du feu le beurre. Mélangez bien, goûtez pour le sel et le poivre ; mettez une pointe de Cayenne si vous l'aimez.

Versez en saucière chauffée, et servez avec les pigeons posés sur un plat bien chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.



MORUE A LA BISCAÏNA

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

MESDAMES,

Cette recette, fort usitée dans le pays basque, peut compter parmi les meilleures façons d'accommoder la morue. Elle est très simple. Les piments doux, que l'on se procure facilement dans toutes les bonnes maisons d'épicerie, donnent à la sauce une saveur caractéristique. Ils sont indispensables pour réaliser la « vraie » recette ; mais, comme nous le verrons tout à l'heure, on peut s'en passer. On obtient encore, sans eux, un plat de morue fort agréable.

Proportions

Pour 8 personnes :

- 1 kilo de morue ;
- 1 cuillerée à café de citron ;
- 70 gr. d'oignon, soit 2 oignons moyens ;
- 5 — d'ail, soit une petite gousse ;
- 4 cuillerées d'huile ;
- 1 — de purée de tomates ;
- 1 — de farine, pas trop comble ;
- 1 — à café de persil haché ;
- 3 piments doux, thym, laurier ;
- 1 verre à madère de vin blanc ;
- 2 cuillerées, environ, de panure.

La morue

Je prends de la morue salée bien blanche, à feuillets épais, filet et ventre. Le filet,

seul, est un peu sec. Choisir de préférence un morceau de devant, il est plus beau et plus avantageux que le côté de la queue.

Il faut, pour la dessaler, la faire tremper dans une grande terrine d'eau fraîche pendant 36 à 48 heures ; c'est très suffisant. Si on la fait tremper trop longtemps, elle perd son goût et devient filandreuse. J'ai soin de changer complètement l'eau matin et soir. En outre, je place dans la terrine une grille, ou à défaut, un objet quelconque sur lequel je pose la morue qui se trouve ainsi entre deux eaux. Sans cette précaution, le sel de la morue tombant au fond du vase, celle-ci se trouve bientôt dans de l'eau saturée de sel, et elle ne se dessale plus.

D'autre part, c'est un tort de faire tremper la morue dans l'eau chaude, dans l'espoir de gagner du temps : on ne dessale ainsi que la surface et l'on durcit la morue. Le seul moyen de la dessaler plus vite est de la mettre dans de l'eau courante ; en laissant couler un robinet dans la terrine où se trouve la morue, on peut la dessaler en 24 heures.

Quand la morue a ainsi trempé, elle est loin d'être propre ; il faut la passer à plusieurs eaux et la ratisser pour enlever les écailles. Je laisse la peau et les ailes ou nageoires : il y a dedans de la gélatine qui corse le bouillon dont une partie servira pour la sauce.

Pour pocher

La morue ainsi préparée, je la mets dans une casserole d'eau froide, de façon qu'elle baigne bien, environ 2 litres pour nos quantités. J'ajoute 1 cuillerée de sel, et 1 cuillerée à café de citron ; le vinaigre resserre trop la morue et la rend rêche, et le citron la blanchit mieux.

Je chauffe très lentement. La morue ne doit pas bouillir. Si on chauffe trop vite

ou si on laisse bouillir, elle durcit et se raccornit.

Dès que l'eau commence à frémir, je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau, de manière à conserver l'eau aussi chaude que possible, mais sans bouillir. Je laisse ainsi la morue pendant 20 ou 25 minutes, c'est ce que l'on appelle « pocher ». Au bout de ce temps, la morue est cuite ; je puis la laisser attendre dans son eau, mais en tenant cette eau seulement tiède.

La sauce

Un quart d'heure, environ, avant de servir, je prépare la sauce.

Dans une sauteuse, c'est-à-dire une casserole basse, à fond épais, je fais chauffer 4 cuillerées d'huile d'olive. Si cette huile dégage une odeur de fruit trop accentuée, j'y jette une croûte de pain, d'environ 3 centimètres de côté, que je laisse brunir. Quand la croûte est bien brune, je la retire ; l'odeur est fort atténuée.

L'huile étant bien chaude, j'y mets l'oignon coupé en tout petits dés que je laisse colorer très légèrement pendant 4 ou 5 minutes, à feu doux et en remuant plusieurs fois. L'oignon doit à peine blondir. J'ajoute ensuite l'ail que j'ai râpé sur les dents d'une fourchette de fer, puis la farine, et je mélange bien le tout.

Dès que la farine commence à blondir, je mouille avec 1/4 de litre de l'eau dans laquelle se trouve la morue, et j'ajoute aussitôt : une bonne cuillerée de purée de tomates, un verre à madère de vin blanc, le quart d'une feuille de laurier pulvérisé, un brin de thym pulvérisé, et 3 piments doux d'Espagne coupés en julienne.

Ces piments doux se vendent conservés en petites boîtes que l'on trouve facilement. Ils sont d'un rouge superbe et donnent à la sauce un goût fort agréable, nullement fort comme celui des piments qui « em-

portent la bouche ». On peut exécuter la recette sans en mettre, si l'on n'en a pas à sa disposition ; dans ce cas, il sera bon de les remplacer par gros comme un pois de poivre de Cayenne.

Je chauffe doucement et je laisse bouillir une ou deux minutes. La sauce est prête.

Pour servir

J'égoutte la morue et je la divise en morceaux à l'aide d'une fourchette. Je laisse la peau qui, pour certaines personnes, constitue « le meilleur ».

Je mets la morue dans la casserole à la sauce, je remue un instant pour bien napper les morceaux, et je verse dans un plat creux. Je saupoudre légèrement de mie de pain rassis émiettée, et je fais gratiner au four pendant 4 ou 5 minutes.

MAZARIN.



POTAGE AUX LAITUES

AU

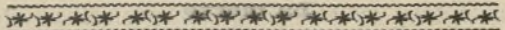
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Epluchez une jolie laitue nouvelle, coupez-la en fines lanières ; lavez, égouttez, jetez dans la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez le Tapioca-Bouillon, laissez pocher. Mettez au moment de servir un morceau de beurre, et versez sur de tout petits croûtons frits.

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

GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

* Menus *

HACHIS DE BŒUF EN GATEAU
PIGEONS A LA CRAPAUDINE
SALADE DE CHOUX-FLEURS
MARMELADE DE POMMES

POTAGE AU LABOUREUR
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

ŒUFS EN COCOTE
RAGOUT DE MOUTON
MAYONNAISE DE POULET AUX LAITUES
CROQUETTES DE RIZ

PETITE MARMITE
CROQUETTES DE VEAU
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE
POULET ROTI
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
HAVAROIS AU CAFÉ

MORUE A LA BISCAÏNA
SALADE HOLLANDAISE
SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE PURÉE DE POIS
BROCHET SAUCE AUX CAPRES
MACARONI EN TURBAN
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
PUDDING AU MAÏZENA

ŒUFS A LA BÉCHAMEL
ACRAS DE MORUE
SALADE DE LENTILLES
PAVÉ AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
BARBUE SAUCE CREVETTES
FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE
PINTADE FARCIE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
PRALINÉ A LA CRÈME

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



Pudding au Maïzena

LE « maïzena » ou farine de blé de Turquie, n'est pas la farine de maïs ordinaire, grumeleuse comme de la semoule; c'est une fécula extrêmement fine et légère. En Amérique on l'emploie pour quantités d'entremets, de potages et de pâtisseries; on la trouve maintenant partout où sont vendus des produits anglais et américains: à Paris, toutes les bonnes épiceries en tiennent. Elle est blanche, parce qu'elle est fournie par un maïs blanc très cultivé en Egypte. On l'achète en paquets depuis environ 40 centimes.

Le pudding au maïzena est un bon entremets de famille, léger et nourrissant à la fois, tout indiqué pour les jours maigres.

Bien observer les conditions de chaleur du four; si le pudding languit dans un four pas assez chaud, il s'affaisse et se ride quand on le démoule, tandis qu'il doit, au contraire, rester bien gonflé et ferme, sans rien perdre de sa hauteur.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

1/2 litre de lait;

100 gr. de farine maïzena;

50 — de sucre en poudre;

25 — de beurre;

50 gr. raisins de Malaga ;
 50 — de Corinthe ;
 3 œufs ;
 1 bonne cuillerée de rhum ;
 1/2 zeste de citron ;
 1 pincée de sel.

POUR LA SAUCE

1 décilitre 1/2 d'eau ;
 5 gr. de farine maïzena ;
 Le quart d'un pot de gelée de groseilles ;
 30 gr. de sucre ;
 1 cuillerée de rhum .
 Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Délayer la farine avec le lait parfumé au citron, bouilli et refroidi, le sucre, beurre, sel. Faire épaissir sur le feu.

Ajouter hors du feu, les raisins, les œufs entiers, le rhum. Verser dans le moule beurré et fariné.

Cuire une heure au four.

Pour la sauce : délayer farine, eau, gelée, groseille, sucre. Lier sur le feu, ajouter le rhum hors du feu.

Dans une casserole de la contenance d'un litre, faites bouillir le lait avec la pelure d'un demi-citron. Ayez particulièrement soin, en pelant le citron, de n'enlever que la peau bien jaune, car la partie blanche donne un goût d'amertume très prononcé.

Dès que le lait a monté, retirez-le du feu, et mettez-le au frais pour refroidir.

Il est bien entendu que vous employez de bon lait pur. Si vous avez des raisons de craindre qu'il soit additionné d'eau, il faudra en mettre un quart ou un tiers de plus dans la casserole et le faire bouillir plus longtemps pour le réduire jusqu'au demi-litre indiqué.

La pâte

Mettez dans une petite terrine la farine et le sucre indiqués. Versez-y peu à peu le lait froid ou seulement tiède. Avec une cuiller délayez bien à mesure. La farine

de maïzena ne fait du reste pas de grumeaux, elle se délaie comme de l'amidon. N'oubliez pas la pincée de sel. Reversez cette pâte dans la casserole, ajoutez le beurre, posez sur un feu modéré, mais cependant assez soutenu, et ne cessez pas de tourner avec la cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange ait commencé à épaissir. Il se forme alors de gros caillots, mais c'est inévitable. Vous travaillez, à ce moment, la pâte très fortement avec la cuiller, et, en quelques coups de cuiller, les caillots sont dissous. Il est plus commode de retirer la casserole hors du feu, à deux ou trois reprises, pour faire cela. Remettez la casserole sur le feu, et continuez de travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse, au point de ne plus coller à la cuiller et de pouvoir être ramassée en tas dans la casserole sans s'affaisser ni sans attacher aux parois. Ne laissez pas gratiner au fond de la casserole, mais desséchez votre pâte le plus possible. C'est ce qui donne au pudding, par la suite, le plus de légèreté.

Retirez-la alors du feu, et laissez-la de côté 5 minutes seulement, dans la casserole, bien entendu, ce qui lui donne le temps de perdre un peu de sa chaleur. Alors, cassez un de vos œufs dans la pâte, jaune et blanc. Avec la cuiller, battez pour mélanger en pâte bien unie.

Ajoutez ensuite un autre œuf, battez encore la pâte avec la cuiller, et n'incorporez l'œuf suivant que quand le précédent est absolument mélangé et que la pâte est bien unie, bien fine.

En dernier lieu, ajoutez les raisins, préalablement lavés à l'eau tiède, bien égouttés, bien séchés sur un linge ; puis le rhum. Encore quelques bons coups de cuiller en soulevant bien la pâte pour lui faire absorber le plus d'air possible et la rendre légère.

Le moule

Nos proportions sont données pour un moule à charlotte ou à gâteau de riz de la contenance d'un litre 1/4 environ. La pâte montant sensiblement ne doit le remplir qu'aux deux tiers.

Beurrez le moule, en étalant gros comme une noisette de beurre avec le doigt, et saupoudrez-le ensuite de *farine ordinaire*.

Versez la pâte dans le moule, autant que possible d'un seul bloc, en inclinant adessus la casserole. Secouez ensuite et tapotez légèrement le moule sur la table pour tasser la pâte. Mettez alors au four.

Le four

Il faut un bon four chaud, mais sans coup de feu du côté du foyer. Si vous ne disposez pas de tôles glissant devant le foyer, il faut, soit avec des briques, soit avec une feuille de tôle volante, intercepter le fort rayonnement du foyer s'il est chauffé au rouge. La chaleur doit être égale et bien soutenue, pas plus forte du haut, surtout, parce que le pudding ferait croûte trop tôt, et que cette croûte empêcherait l'intérieur de cuire et de monter.

Il faut compter une heure de cuisson. Au bout d'un quart d'heure, la pâte a déjà dû monter. Si vous la voyez colorer déjà, il est prudent de couvrir avec un papier. Surtout ne laissez pas tomber le feu au milieu de la cuisson et même vers la fin.

On reconnaît que le pudding est assez cuit quand il se détache du moule, et quand, en appuyant légèrement sur le centre, la pâte reste ferme.

Pour servir

Pour servir, démoulez-le tout chaud sur un plat recouvert d'une serviette et faites-le accompagner de la sauce suivante, dans une saucière.

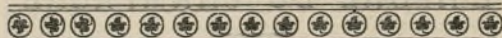
La sauce

7 ou 8 minutes avant de démouler le pudding, préparez ainsi la sauce.

Dans une petite casserole, non étamée de préférence, l'étain noircissant toujours la gelée de groseilles, délayez la farine de maïzena avec l'eau, la gelée de groseilles, le sucre.

Tout étant bien mélangé, posez sur le feu, et faites doucement chauffer *sans bouillir* autant que possible, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, bien chaud, et lié à consistance de sirop. Quand cette sauce bout, elle est moins fine, la farine prend un peu le goût de colle. Ajoutez le rhum, laissez chauffer encore un peu, et versez dans la saucière de service.

LA VIEILLE CATHERINE

**SALADE HOLLANDAISE**

Alors qu'on recherche beaucoup les salades originales et compliquées, toujours amusantes et souvent très bonnes, on ne pense guère à certaines salades très simples, pleines de mérite.

C'est ainsi que l'on songe rarement à la vulgaire salade de crevettes qui est bien l'une des plus fines et des plus faciles à préparer... sauf l'épluchage des crevettes qui est assez long.

En Hollande, on ajoute parfois aux crevettes une certaine quantité de saumon fumé, environ 100 grammes de saumon pour une livre de crevettes. Ce mélange est parfait. Le saumon doit être coupé en lames très minces, que l'on divise ensuite en petits morceaux.

Le simple assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec un peu de poivre, mais sans moutarde, nous paraît mieux convenir qu'une mayonnaise. Cette salade absorbe beaucoup d'assaisonnement, et il est bon de la préparer au moins une demi-heure avant de la servir.

M.



L'HEURE DU CHAMPAGNE

Jadis on ne débouchait le vin de Champagne qu'au dessert ; on le versait avec parcimonie ; son apparition donnait une note de fête, de luxe, qui eût semblé de mauvais goût si le dîner n'avait été particulièrement soigné, et que, dans nombre de réunions dites intimes, les maîtresses de maison se faisaient un devoir d'éviter par discrétion pour leurs hôtes. Depuis quelques années, à Paris surtout, on offre une coupe de champagne sans plus de cérémonie qu'un verre de bordeaux ; le déjeuner et le dîner « au champagne » sont devenus chose courante ; on en est même arrivé à « sabler le champagne », comme on disait sous l'Empire, pour faire des économies.

En effet, plus d'une femme charmante, à la fois dans la nécessité de compter et soucieuse de remplir honorablement ses obligations mondaines, croit répondre à toutes les exigences en n'offrant que du champagne à ses invités durant tout le dîner. Avec quelques bouteilles d'Ay ou de Sillery « supérieur », à un franc cinquante, comme en produit aujourd'hui le moins Champenois des épiciers elle se tire d'affaire, finissant même par croire sincèrement qu'elle fait très bien les choses. La pauvre ne se doute pas que cette petite combinaison, qui n'a

jamais pris à Marseille, ne prend plus guère à Paris.

On pourrait, à la rigueur, admettre le système pratiqué par un vieux diplomate, qui le formulait en ces termes devant ses jeunes amis du quai d'Orsay : « débutez par « d'excellent champagne. Après un verre ou « deux et quelques sauces, vos convives ont « le goût perdu et n'y connaissent plus rien : « faites alors avancer la tisane de réserve. « Tout le monde vantera vos diners. »

Combien plus sages encore les maîtresses de maison qui renoncent au champagne en carafes parce qu'elles ne veulent pas le donner mauvais et qu'on en boit trop quand il est bon !



Mais revenons au cas général.

Autrefois, donc, c'était une règle de ne boire le champagne qu'au dessert ; il est de bon ton aujourd'hui de le commencer au rôti. Cette petite révolution, qui parut d'abord audacieuse, est justifiée. Le bon vin de Champagne, en effet, ne doit pas être considéré seulement comme une chose qui mousse et qui pique, amusante à boire ; il a un bouquet caractéristique, très fin et très tenu. Comme pour les autres vins, ce bouquet nous échappe, au moins en partie, quand le palais se trouve impressionné par les sucreries du dessert. Il est donc logique de boire le champagne, ainsi que le bourgogne et le bordeaux à un moment où nous pouvons en jouir dans toute sa plénitude.

Très souvent on sert alors un vin un peu sec que l'on continue jusqu'à la fin du repas. C'est parfait pour les hommes ; mais la plupart des femmes préfèrent le champagne doux, auquel nous nous résignons d'ailleurs plus aisément qu'elles ne s'accrochent d'un champagne sec, surtout au dessert. Le champagne doux me paraît donc, même au rôti, s'imposer avant tout autre. Outre que c'est un devoir de galanterie, il y va de l'intérêt des « nobles esprits » qui apprécieraient surtout dans le champagne la gaieté qu'il communique au beau sexe. La vraie solution, encore peu entrée dans nos mœurs,

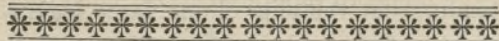
serait d'offrir à la fois un type sec et un type doux.

Bien entendu, le champagne au rôti ne saurait dispenser des autres vins. Et c'est alors surtout qu'il convient, comme nous l'avons indiqué dans une précédente causerie, d'offrir en même temps du bordeaux et du bourgogne. Ces deux vins restent obligatoires ; si on les sert l'un après l'autre, le service, surtout s'il n'y a que deux entrées, affecte une allure précipitée peu plaisante. On continuera de les offrir discrètement jusqu'au dessert, car certains gourmets peuvent les préférer au champagne et ils sont indispensables à la minute du fromage.

Enfin et surtout, que le champagne soit bon, c'est encore l'essentiel.

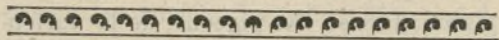
UN VIEUX GARÇON.

P. S. — Nous trouverions de très mauvais goût d'ajouter à cet article une réclame pour le Champagne Trianon du *Pot-au-Feu*. Aussi nous en abstenons-nous.



SURABONDANCE DE VIE

La vitalité, cette force mystérieuse qui préside au bon fonctionnement de tous nos organes et à leur défense contre les influences nocives, n'a pas dans le domaine thérapeutique d'adjuvant plus précieux, plus efficace que le Vin Mariani. Le bordeaux généreux, qui en forme la base, enrichi par les vertus toniques et stimulantes de la coca, agit comme un puissant dynamogène, c'est-à-dire comme une incessante source de vigueur. L'activité vitale sous toutes ses formes, intellectuelle, motrice, végétative, se développe par le régime du Vin Mariani, et la résistance à la fatigue comme au mal est une des premières manifestations de cette surabondance de vie.



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



POUR DÉCOUPER

Si nous faisons plus d'observation sociale que de cuisine pratique, nous pourrions développer les motifs pour lesquels on trouve de moins en moins chez nous des maris capables de découper convenablement à table, alors qu'en Angleterre, il n'est guère de vrai gentleman ne sachant séparer congruement les membres d'une dinde, trancher un gigot ou tailler un jambon. Disons seulement que, dans ce pays, on pratique encore la vie d'intérieur ; la journée d'affaires est plus courte, et le repas du soir n'est pas mené de ce train qui commence à faire ressembler nos dîners parisiens à des repas pris dans un buffet de chemin de fer.

L'art de découper doit être envisagé à deux points de vue : côté technique et côté purement pratique.

Un chirurgien n'opère avec succès que s'il connaît à fond la structure du squelette humain ; de même, toute personne qui veut découper proprement un poulet, doit connaître l'anatomie de la bête qu'elle attaque. Il suffit d'avoir quelque peu étudié la place des os, la position relative des articulations, pour n'être pas tenté de lever un blanc sur une cuisse.

L'opérateur doit, avant tout, découper, les coudes au corps ; éviter à ses voisins de table des conversions à droite ou à gauche, pour lui laisser la liberté de ses mouvements. Il est encore indispensable que le plat soit assez large pour contenir l'étalage des morceaux découpés, aussi facilement que la vo-

laille entière ; sinon, il faut recourir à un second plat préalablement chauffé, plat indispensable, à notre avis, quand la bête repose sur un lit de cresson. Beaucoup de maîtresses de maison craignent de voir leur poularde ou leur dinde paraître trop mesquine dans un plat de vastes dimensions ; c'est arrêter net le zèle des gens adroits qui refusent la plupart du temps d'assumer la responsabilité du découpage dans des conditions défavorables.

La qualité du couteau, d'autre part, joue un grand rôle. Il faut une lame du meilleur acier ; un manche facile à saisir et bien en main. En outre, on peut dire, sans trop s'avancer, qu'il doit régner une sorte d'harmonie entre la personne qui découpe, l'instrument dont elle use, et la grosseur de l'animal à dépecer. Représentons-nous, en effet, le monsieur fluët tenant un énorme couteau, et le monsieur puissant qui semble armé d'un canif !

Notons encore qu'un couteau à découper ne doit jamais être détourné de sa destination : son fil ne se conserve qu'à ce prix. On ne l'emploiera donc point pour distribuer du pain.

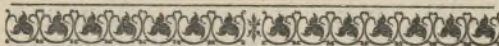
Autre point important : en présence d'un joint difficile à trancher, ne pas procéder par des mouvements de poignet, et encore moins par des contorsions de bras. Le couteau doit simplement tourner dans les doigts, la lame finit par traverser le joint, pour ainsi dire d'elle-même.

Les maîtres en cet art qui n'a presque plus de disciples ne sont point d'accord sur un point : faut-il placer la bête devant soi, de manière à avoir le cou à sa droite ou à sa gauche ? La gauche compte plus de partisans, mais, en cela il faut se laisser guider par la nature : tel découpera plus facilement dans un sens, tel dans un autre. L'observation d'une règle, que rien n'impose, pourrait être une gêne et nuire à l'élégance désirable des mouvements.

Il y a quelque peu d'instinct dans cet art du découpage et, quoique une étude préalable s'impose, on peut y suppléer, dans une

certaine mesure, par l'habitude, cas fréquent, et, si l'on est novice, en procédant avec quelque réflexion. Eviter aussi toute prétention ; c'est ce dont on vous saura le plus de gré.

DUTUYAU.



NOS PINTADES FARCIES

On ne sait, en ce moment, que donner comme rôti ; le gibier russe ne convient pas à tout le monde ; nombre de personnes sont fatiguées des poulardes truffées, qui, d'ailleurs, pour certains cas, sont un peu chères.

Après avoir longtemps cherché ce que nous pourrions offrir à nos abonnés en attendant la saison de nos canetons rouennais farcis, nous nous sommes décidés pour des pintades farcies.

Ces pintades, de premier choix, bien entendu, sont remplies d'une farce légèrement truffée et assez grasse qui corrige la sécheresse naturelle de la chair de ce genre de volatile. Nous ne pourrions en fournir que pendant peu de temps, car, dans quelques semaines, les pintades seront dures. Nous les livrons toutes prêtes à rôtir.

Une pintade suffit largement pour 8 personnes.

PRIX

Paris, à domicile.....	9 fr. »
Départements, <i>franco de port</i> et d'emballage en gare.....	10 —
Alsace-Lorraine, Suisse, Belgique, <i>franco en gare</i> ..	10 — 50

PIGEONS FARCIS

On peut nous demander aussi des pigeons farcis. Ces pigeons, de la variété dite « pigeon poulet », conviennent pour 4 personnes.

Prix..... 4 fr. 50



ARMOIRES ET TIROIRS

Vous êtes-vous déjà adonnées, mesdemoiselles, à ce gentil travail qui consiste à doubler d'une cretonne, d'une soie légère, et à parfumer discrètement de poudre à sachet votre armoire, les tiroirs de votre commode, de votre chiffonnier ? C'est une des mille et une jolies idées que nous suscite l'esthétique moderne, et c'est en même temps une des plus faciles à mettre en pratique.

Si donc vous n'avez pas encore capitonné l'armoire de votre chambre ou le tiroir dans lequel vous enfermez vos mouchoirs, vos voilettes, votre papier à lettre, passez-vous cette petite fantaisie ; vous n'en aurez que plus de plaisir à ranger sur ce fond coquet, votre trousseau de jeune fille. Quant au parfum très léger qui s'envolera de vos objets usuels, n'en ayez pas scrupule. Ce sera une simple preuve de vos habitudes soignées.



Procédons par ordre et occupons-nous d'abord de l'armoire. Choisissez pour la doubler de la cretonne souple. La mousseline manquerait de soutien, la soie serait bien luxueuse ; une toile de Jouy à semis pompadour, à dessins Louis XV, conviendra très bien.

Les planches enlevées, vous taillez quatre bandes d'étoffe un peu plus larges et un peu plus hautes que le plancher, le fond et les côtés de l'armoire, afin de pouvoir faire un rentré d'ourlet. Vous fixez les bandes d'étoffe aux parties correspondantes de l'armoire par de tout petits clous de tapissier ; le dessus d'abord, les parois ensuite, le fond en dernier lieu.

Voici pour le corps de l'armoire.

Pour les planches, la doublure s'adapte au-dessous seulement. La toile taillée, toujours avec plus d'ampleur que la partie à recouvrir, vous l'appliquez en collant le dépassant replié sur le dessus. Les planches

étant remises à leur place, le dessus et le collage se dissimuleront par de longs sachets qu'il est plus pratique de poser sans les fixer. Ces sachets se font exactement de la longueur et de la largeur de la planche ; l'intérieur est formé par une bande de ouatine sur laquelle on sème la poudre à parfumer ; un petit volant de l'épaisseur de la planche le termine et cache les derniers vestiges de bois.

L'armoire est achevée, passons aux tiroirs.



Pour ceux-ci, nous préparons des bandes de carton mince de la grandeur exacte des parois et du fond du tiroir. Ce sont ces bandes de carton, et non le tiroir directement, que l'on recouvre d'étoffe en procédant comme pour les planches de l'armoire. Le tissu a été taillé un peu plus grand que le carton ; le dépassant est replié et collé sur une des faces du carton dont la partie non recouverte est elle-même collée, par les bords seulement, aux parois du tiroir. Pour le fond, nous glissons entre le carton et la doublure la ouatine sur laquelle se sème la poudre.

Si le tiroir est de petite taille, il est inutile de coller le fond, qui s'adapte de lui-même, et qui est forcément maintenu par les objets renfermés dans le tiroir.

C'est encore la taille du tiroir et l'usage auquel il est destiné qui influent sur le choix de l'étoffe. De grands tiroirs se doublent en cretonne ; ceux d'un élégant petit meuble exigent une soie unie ou à dessin ; pour un bureau, une table à écrire, on choisira une panne de nuance chaude : cuivre, olive, bleu électrique.

Comme parfum, l'iris et l'héliotrope forment une combinaison douce et agréable. On les mélange dans la proportion de 25 grammes d'héliotrope pour 250 grammes d'iris. 50 grammes du mélange parfument très suffisamment une planche d'armoire de moyenne dimension ; un poids moindre suffit pour un petit tiroir.

E. K.



CHIFFONS

Chez les couturières, cette semaine, c'est la pleine période du costume tailleur : aux portes des ateliers sont placardées de petites affiches manuscrites très significatives : « On demande des ouvrières pour la jaquette. Pressé ». Et par « jaquette » on comprend également le boléro nouveau, allongé, cambré, ajusté ; en réalité presque aussi difficile à réussir qu'une jaquette véritable. Du reste, il y a bien peu de différence maintenant entre les deux, car, si le boléro s'est allongé, la jaquette s'est raccourcie. et à part la coupe du dos qui n'est pas la même, tous les détails de façon sont à peu près communs aux deux vêtements. C'est ce qui fait qu'un boléro, cette année, donne l'impression d'une jaquette presque autant qu'une jaquette même, avec quelque chose de plus jeune, de plus dégagé.

Nous les avons vus, les boléros, l'an dernier déjà, s'allonger en une patte prolongeant les devants, et, cet hiver, ils furent encore complétés par une petite basque d'habit. Cette disposition subsiste dans ses lignes d'ensemble : c'est-à-dire l'allongement en basque devant et derrière, mais avec toutes sortes de fantaisies. Prenons, par exemple, un costume en corkscrew beige — on portera encore beaucoup de beige et de gris, tout comme au précédent printemps ;

— le boléro, se termine derrière en deux petites pattes arrondies ; même disposition aux devants ; deux bandes piquées en étoffe semblable descendent de l'épaule jusqu'au bas des pattes, sur le dos et sur le devant : vous voyez que c'est bien façon jaquette. Les revers et le col sont tout à fait tailleurs.

A propos de col, on ne fait plus du tout de cols Médicis ou Stuart avec le costume de laine ; rien que le col classique rabattu sur le dos, comme aux vêtements d'homme. Ou bien alors le col replié sur lui-même, à la mode du Directoire, tel qu'on le voit aux uniformes des généraux de l'époque. Ce col s'arrête assez en arrière du menton ; pour le maintenir bien droit et rapproché du cou on fixe un petit laiton flexible à chacune de ses extrémités, dans le sens de la hauteur. Cela dispense avec avantage des bougrans épais et des toiles raides.



Autre petit « truc » de métier : nous savons combien les jupes doivent être collantes et ajustées sur les hanches et les reins ; mais toutes les anatomies ne se prêtent pas à ce moulage excessif. Pour établir la rondeur de contours voulue, chez les femmes dont la taille est un peu trop plate derrière, juste au-dessous de la ceinture, on fixe, à l'intérieur de la jupe même, un volant en taffetas double, haut de 10 centimètres environ, et qui remplit discrètement l'office de « tournure ». Disons en passant que pour monter ces jupes tailleur, il est préférable de substituer au ruban de gros grain, une bande de même largeur en étoffe pareille à la robe, toute rayée de piqures. C'est net, solide, et cela dispense, au besoin, de toute autre ceinture plus élégante.

Ce qu'on met sous la jaquette ou le boléro ? Des gilets, avec des arrangements de mousseline de soie blanche, de cravates longues en satin très clair ; de gros nœuds en tulle, de longues écharpes en dentelle jaunie. Mais sachez bien qu'on a absolument abandonné le corsage blouse de fantaisie, d'une couleur différente du costume ; exception est faite pour la seule blouse en soie

toute blanche : moire ou taffetas. Je parle, entendons-nous bien, du costume d'après midi, car pour les sorties du matin, pour le voyage, pour la petite tenue négligée, enfin, on porte toujours, non pas la blouse corsage, mais la simple chemisette façon lingerie, en taffetas ou en foulard. Cette chemisette-là est simplement doublée d'un jaconas léger sans pinces ni baleines, et elle se porte avec le petit col plat rabattu en batiste ou en toile fine.

Quelques bonnes maisons commencent à faire, avec la jupe et la jaquette, le corsage en même étoffe, ce qui permet de porter plus facilement le costume en toutes circonstances. On choisit en ce cas une forme très simple, très plate et unie, avec un rien de soie claire en empiècement pour égayer l'encolure.

Voici, pour finir, un type de petit costume printanier qui m'a semblé charmant dans sa grande simplicité de lignes. Comme étoffe, un corkscrew d'un joli gris clair. Jupe très plate, très collante, formant longue tunique toute ronde, fermant sur le côté. Cette tunique tombe sur une sous-jupe terminée par un volant coupé en forme avec fort peu d'ampleur : en somme, la silhouette donne l'impression d'une jupe d'une seule pièce, tant l'ensemble est plat et tombant. Jusque-là rien de marquant dans ma description ; mais voilà où l'intérêt va commencer. La tunique et le volant sont terminés par un très mince liséré de serge blanche, deux millimètres à peine, avec, au dessus, cinq rangées de piqures très rapprochées. Sous la tunique et sous le volant, deux bandes superposées, liserées et piquées de même, simulent une triple tunique et un triple volant. Le tout très repassé, très aplati au fer, absolument net, uni, s'étageant à intervalles de trois ou quatre centimètres, pas plus. Ces bandes sont coupées en forme de façon à suivre les moindres courbes de la tunique et du volant ; devant elles remontent jusqu'à la ceinture sur le côté gauche, en dissimulant la fermeture. La jaquette est

toute courte, la basque étant formée par la hauteur des bandes rapportées sous le bord de la jaquette : soit, comme à la jupe, trois liserés blancs superposés. Revers en soie bleu ciel recouverts de guipure blanche d'Irlande.

✧

Avec les robes princesse, on porte des mantelets en taffetas, à longs pans devant, qui sont bien un des plus gentils vêtements qu'on puisse voir, avec leur petit air suranné et vieillot. Le taffetas noir est toujours ce qu'on peut combiner de plus pratique, et, en même temps, il est bien dans le style de ce genre de vêtement ; pour une toute jeune femme, comme pour une maman, on ne saurait mieux trouver, rajenni ou assombri qu'il est par tout le reste de la toilette. J'en ai noté un charmant modèle encore inédit : c'est tout simplement une pélerine ronde tombant à peine à la taille, en taffetas simplement coulissé sur des ganses de la grosseur presque du petit doigt ; au bord plusieurs petits volants froncés et découpés. Devant, deux larges pans arrondis sont posés de chaque côté de l'encolure et tombent jusqu'au genou. Ils sont entourés d'une petite ruche et resserrés au bas par trois rangs de grosses ganses, comme le coulissé de la pélerine. Encolure très touffue en taffetas coulissé coquillant sur lui même, avec, sur la nuque, un gros nœud de taffetas maintenant le coquillé bien haut.

ANDRÉ DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS



COURRIER

Toutes les demandes de renseignements doivent être accompagnées d'une bande du journal, ou, à défaut, indiquer le nom et l'adresse de l'abonné. Il ne pourra être tenu compte des lettres ne remplissant pas ces conditions. Nous n'employons, d'ailleurs, que des initiales pour les réponses.

Fréquemment des abonnés entremêlent dans une même lettre une demande de renseignement avec une demande de vivres, une réclamation quelconque ou l'envoi d'un abonnement. Il en résulte des difficultés et des erreurs de classement faciles à comprendre. Nous les prions donc, lorsqu'ils nous écrivent pour plusieurs motifs à la fois, de vouloir bien toujours rédiger leurs demandes de renseignements sur une feuille à part.

Il est répondu, dans le courrier, suivant la place disponible et dans la mesure du possible, la préférence étant donnée aux questions présentant un intérêt général.

Rappelons enfin que nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre.

V. M. — Pavé au chocolat : 125 gr. biscuits, 125 beurre, 2 tablettes chocolat, 1 œuf. Fondre le chocolat, ajouter le beurre, puis l'œuf battu. Avec cette crème fourrer les biscuits disposés en pavé. Recette parue en 1896.

Thann. — Vous trouverez le temps de cuis-

son des rôtis dans le numéro du 1^{er} septembre 1896.

A. B. — Ox-tail : jeter 4 cuillerées de tapioca dans 2 litres de potage queue de bœuf. Ajouter un verre à madère de madère et un petit verre de cognac réduits à moitié avec 2 grains de piment corail.

S. M. — Laisser les bouteilles couchées. — Les vins de liqueur et les alcools, en fût, se font plus vite dans une pièce chaude, au grenier, par exemple, que dans la cave. Mais quand ces liquides sont en bouteilles, l'influence de la température ambiante est fort minime.

Courbevoie. — Chaque jour un certain nombre de cuisiniers du globe « débaptisent » un mets connu pour l'affubler d'un nom d'actualité. Il nous est souvent difficile, vous le comprendrez, de vous renseigner sur ces prétendues créations.

M. C., Lyon. — Riz Condé : cuire 125 gr. riz dans 1/2 litre lait sucré, lier avec 6 jaunes et 125 gr. beurre. Former des croquettes en forme de poires que l'on fourre de confiture ou de fruits confits, paner et frire. Former la queue de la poire avec un brin d'angélique, et dresser sur croûtons.

G. G. — Glaçage des chemises : dissoudre une cuillerée à café gomme adragante dans 1/2 litre eau. Mettre dans 1/4 litre eau : 2 cuillerées de cette solution, 1 cuillerée amidon, 1 cuillerée borax. Amidonner le linge sec et repasser comme d'ordinaire.

B. N. B. — Gaufres : 250 gr. beurre, 250 farine, 8 jaunes, 8 blancs montés, 1/2 litre crème fouettée, 1 cuillerée sucre vanillé. Réduire le beurre en pommade, ajouter les jaunes un à un, puis sucre, farine, blancs, crème.

B. — Plum-pudding : 250 gr. graisse de rognon de bœuf, hachée avec autant de farine ; ajouter 100 gr. mie de pain, 250 cassonade, 250 corinthe, 125 malaga coupés en dés, 200 gr. écorces confites et 3 pommes coupées en dés, gingembre, muscade, zeste haché, 8 à 10 œufs, 2 décil. rhum, autant de cognac et de crème. Envelopper dans une serviette farinée, plonger dans l'eau bouillante et cuire 6 à 8 heures.

Nice — Salmis de grives ou d'alouettes : faire sauter quelques lardons, les enlever de la casserole, sauter les alouettes ou les grives, les enlever. Passer un peu de farine dans la graisse, mouiller avec vin blanc et bouillon, assaisonner, ajouter quelques champignons, faire bouillir cinq minutes et remettre les grives ou mauviettes.

Au coin de mon feu. — Laitues au jus : blanchir les laitues, égoutter, mettre dans une casserole et couvrir de bouillon non dégraissé, et cuire 2 heures. — Nous avons indiqué fréquemment la manière de préparer du jus.

M. C. P. — Sauter les tournedos comme des escalopes. Egoutter la casserole, déglacer avec vin blanc et jus, et finir la sauce avec beurre et jus de citron.

L. D. — Pommes de terre soufflées : mettre les pommes de terre dans la friture pas trop chaude, les retirer quand elles surnagent et les plonger dans la friture fumante.

J. P. — Soupe à l'oignon au fromage : faire revenir 70 gr. oignon avec un peu de graisse ; égoutter la graisse, mouiller avec 1 litre d'eau, faire bouillir un instant. Mettre dans la soupière 50 gr. de pain, autant de fromage en lames, autant de beurre, poivre ; verser le bouillon et faire gratiner au four.

A. G. — Pour obtenir une bonne purée de pommes de terre, bien lisse : cuire 20 minutes, passer au tamis métallique et travailler longtemps avec le beurre puis avec le lait petit à petit. Ne plus laisser bouillir.

Les Ormeaux. — Nous ne croyons pas.

Rouen. — Recettes parues antérieurement et dont l'une a été rappelée récemment dans le courrier.

Percy. — Nous ne connaissons rien dans ce genre.

M. L. — Non, d'ailleurs, pour apprendre à découper, il n'y a guère d'autre moyen que de découper.

E. B. — Terrine de lapereau : un lapereau, 200 grammes noix de veau et 250 grammes lard gras.

M. B. — Ces recettes ont paru et sont difficiles à résumer.

Astorg. — Cette recette n'a pas encore paru.

J. M. — Basez-vous sur les dimensions et les proportions que nous indiquons, c'est une simple opération d'arithmétique que vous ferez aussi bien que nous. — La crème fouettée ne peut remplacer la bouillie du soufflé.

K. Le Havre. — Braisé ordinaire auquel on ajoute une garniture financière.

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

Nos Poulardes truffées

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

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

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

FAISAN TRUFFÉ extra : 35 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage

*

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

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

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. Bieu exiger le nom la marque et la signature sur chaque boîte.

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 boulev. Malesherbes
(précédemment, 36, boulev. 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

Le saumon est un peu moins cher. Le saumon entier coupé et le saumon entier d'au moins 3 kilos valent 9 fr. 50 à 10 francs le kilo.

A partir de 2 kil. 500 ou 3 kilos, la truite saumonée vaut 9 à 10 francs le kilo; au dessous de ce poids, elle est encore fort rare et coûte 11 à 12 francs.

La petite truite de rivière a sensiblement baissé : 7 fr. à 7 fr. 50 le kilo.

Turbot et barbut se maintiennent entre 4 fr. et 4 fr. 50 le kilo.

Le mulot varie de 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo; on en voit peu de gros.

Le bar se tient entre 4 fr. 50 et 5 francs le kilo;

il a encore beaucoup d'œufs, ce qui le rend un peu moins avantageux.

Le merlan redevient abondant : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Jolis maquereaux à 70 et 80 centimes.

Petits rougets de la Méditerranée : 6 fr. le kilo.

La langouste a quitté les hauts cours que nous reverrons probablement pendant la semaine sainte. Depuis quelques jours, elle vaut de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Homard : 4 francs à 4 fr. 50.

Eperlans : 1 fr. 75 la caissette.

Brochet : 3 fr. 25 à 4 francs le kilo.

Carpe de rivière : 3 francs à 3 fr. 50.

Les écrevisses sont fort chères et de qualité médiocre.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Les bécasses sont un peu moins chères; il y a

Le Vin Désiles

L'influenza n'est que la forme maligne de la grippe vulgaire, qui revêt parfois un caractère des plus infectieux. Le germe est une bactérie d'une énergie toxique tout à fait particulière. L'air humide est particulièrement favorable à la transmission du germe morbide.

Comment éviter grippe et influenza? Tout simplement en se protégeant contre l'élément infectieux en usant de soins antiseptiques minutieux (lavages, lotions, gargarismes) sur la peau et les muqueuses.

A ce propos, il est une préparation qui a rendu les plus grands services comme préventif et curatif de

l'influenza. Je veux parler du Vin Désiles. Combinaison rationnelle de quinquina, kola, coca, cacao, tanin, iode et phosphates, le Vin Désiles possède une véritable activité spécifique contre le bacille grippal, non seulement parce qu'il fortifie le terrain organique; mais aussi parce qu'il lutte directement contre l'infection des poumons.

Contre la forme nerveuse et cérébrale de l'influenza, le Vin Désiles est également indiqué. Il a, de plus, l'avantage d'abréger considérablement la durée des convalescences et d'empêcher l'invasion des bronchites tuberculeuses, qui succèdent si volontiers à la grippe aiguë.

D^r CERNIN

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

H.-J. STUREL
80, Rue Prony, Paris
Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs
Linge ouvrages 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, Boulrd 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, 857, RUE SAINT-HONORÉ.